

Тестові завдання на тему: «Соуси»

Початковий рівень:

1. За температурою подавання:

- а) Гарячі;
- б) Теплі;
- в) Прохолодні;
- г) Холодні;

2. Готують соуси у соусному відділенні:

- а) Гарячого цеху;
- б) Холодного цеху;
- в) М'ясного цеху;
- г) Овочевого цеху; 3

. Основою для приготування молочних соусів є:

- а) Молоко; б) Сметана; в) Вершкове масло;
- г) Бульйон; Середній рівень:

1. Скільки грам соусу відпускають на одну порцію страви:

- а) 50;
- б) 70;
- в) 80;
- г) 35;

2. Основою для приготування білого соусу є:

- а) Коричневий бульйон;
- б) Білий м'ясний бульйон;
- в) Молоко;
- г) Грибний відвар;

3. На якому бульйоні готують червоні соуси:

- а) Рибному;
- б) Грибному;
- в) На коричневому;
- г) На сметані;

Достатній рівень: (вставте пропущені слова)

- 1. За способом приготування соуси поділяють на дві групи;.....;
- 2. За кольором розрізняють соуси;.....;
- 3. За технологією приготування соуси розрізняють на;.....;
- 4. Для приготування соусів використовують борошняну пасеровку суху та;

Високий рівень:

- 1. Описати технологію приготування червоного основного соусу;
- 2. Описати технологію приготування білого основного соусу;