КОНТРОЛЬНА РОБОТА з теми: «Приготування страв з м'яса»

І варіант

Початковий рівень

1. **Страви із січеного м'яса**

а) смажать, тушкують і запікають в) смажать, запікають

б) варять, обсмажують, тушкують г) варять, смажать

2. По набору сировини: свинина, льезон, сухарі - визначте страву?

а) ескалоп б) м'ясо пікантне **в) шніцель натуральний**

3. **Вкажіть страви смажені на вершковому маслі:**

а) лангет; б) котлета з філе птиці панірована;

в) ромштекс; г) птиця смажений у фритюрі;

д) птиця по-столичному; е) котлета по-київськи;

ж) антрекот; з) котлета натуральна з філе птиці.

4. Температура відпуску м'ясних гарячих страв?

а) 75 ° - 80 ° б) 80 ° - 85 ° в) 65 ° - 75 °

5.Причини розм'якшення м'яса при тепловій обробці:

а) відбивання; б) денатурація білків; .

в) перехід колагену в глютин; г) випаровування вологи.

6.Для приготування страви «Мізки смажені» мізки панірують у:

а) борошні; б) сухарях;

в) лізоні, сухарях; г) борошні, лізоні, сухарях.

Середній рівень

7.Допишіть незакінчене речення

1. Гарніри з круп і макаронних виробів збагачують м'ясні страви _____

2. Більшість м'ясних страв подають з _____

_____

3. Залежно від способу теплової обробки м'ясні гарячі страви поділяють на

Середній рівень

8.Співвіднесіть страви згідно класифікації:

А. Порційні	**Страви**	**Б. Дрібношматкові**
	1. Зрази відбивні	
	2. Піджарка	
	3. Ромштекс	
	4. Біфштекс	
	5. Гуляш	
	6. Яловичина духова	

9. Співвіднесіть гарніри, що рекомендуються до страв:

А. Смажені страви з філе птиці	Гарніри	**Б. Смажені порційні страви з м'яса**
	1. Горошок зелений відварний	
	2. Картопля смажена у фритюрі	
	3. Складний гарнір	

10.Визначите соуси , що рекомендуються до страви:

А. Біфстроганов	Соуси
	1. Томатний
	2. Сметанний
	3. Білий
	4. Червоний
	5. Паровий
	6. Грибний

11.Визначте правильність твердження (так або ні)

1. Стару птицю варять або тушкують, оскільки у неї тверде м’ясо

_____

2. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час припускання додають біле сухе вино або сік лимона

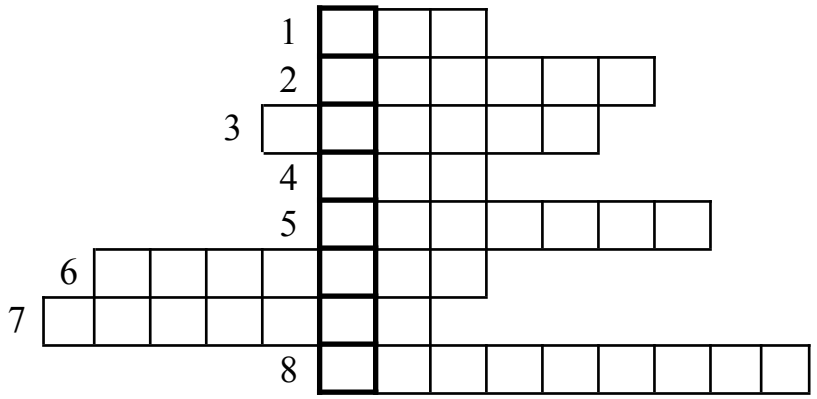
_____

3. Відвар з грибів можна використовувати для припускання птиці

_____

Високий рівень

12 Розв’яжіть кросворд



1 . Що утворюється при тепловій обробці м’яса
2 . Вид смаження м’яса кусками
3 . Назва страви, що подається з крокетами картопляними
4 . Чим змащують розігріту сковороду для смаження
5 . Смажена страва
6 . Сковорода, яка застосовується для смаження
7 . Які гарніри подають до смажених страв
8. Яке м’ясо використовують для приготування ромштексу ?

КОНТРОЛЬНА РОБОТА з теми: «Приготування страв з м'яса»

II варіант

Початковий рівень

1. При якій температурі смажать м'ясні страви основним способом?

а) 190 ° С **б) 150 ° С** в) 230 ° С

2. До яких страв відноситься «яловичина духова»?

а) дрібно шматкові тушковані **б) великошматкові тушковані**

в) порційні тушковані

3. Який гарнір використовують для фірмових страв?

а) картопля смажена у фритюрі б) макарони відварні

в) рагу овочеве

4. Які страви відносяться до смажених дрібношматкових?

а) гуляш, азу, піджарка б) плов, рагу

в) шашлик, бефстроганов, піджарка

5.При варінні мізків у воду додають оцет для того, щоб:

а) отримати щільну консистенцію; б) збільшити вихід продуктів;

в) поліпшити смакові якості; г) скоротити терміни варіння.

6.Яку з цих страв відносять до тушкованих страв з м'яса?

а) тефтелі; б) гуляш;

в) бефстроганов; г) голубці.

Середній рівень

7.Допишіть незакінчене речення

1.Для тушкування використовують - _____

_____

2.М’ясо тушкують - _____

_____

3.Для деяких страв перед обсмажуванням шматочки м’яса – _____

_____

8.Визначте правильність твердження (так або ні)

1.Страви із птиці, дичини і кролятини містять багато повноцінних легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин

_____

2. М’ясо кролика ніжне, не жирне , воно добре перетравлюється і засвоюється

_____

3. Спосіб теплової обробки залежить від виду, вгодованості й віку птиці

Достатній рівень

9.Співвіднесіть страви згідно класифікації:

А. Порційні	Страви	Б. Дрібношматкові
	1. Плов	

	2. Шашлик	
	3. Ескалоп	
	4. Шпиговане м'ясо	
	5. Бефстроганов	
	6. Філе	

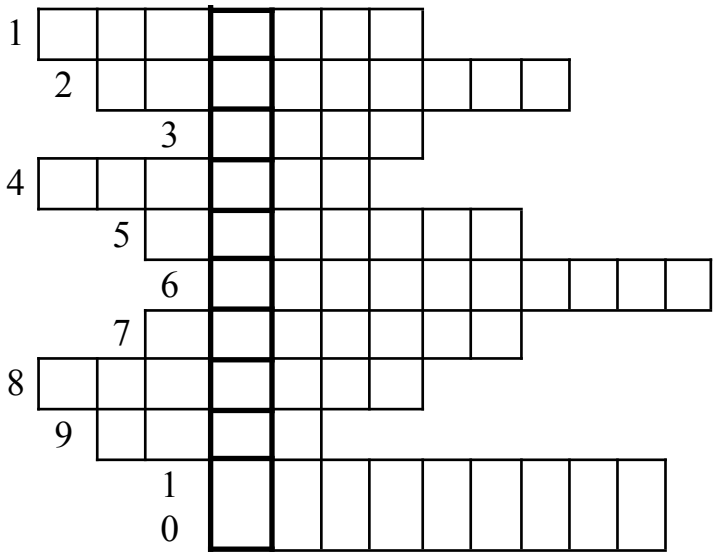
10.**Співвіднесіть гарніри, що рекомендуються до страв:**

А. Смажені страви з філе птиці	Гарніри	**Б. Смажені порційні страви з м'яса**
	1. Каші розсипчасті	
	2. Картопля в молоці	
	3. Кабачки, баклажани смажені	

11.Визначите соуси , що рекомендуються до страви:

Соуси	**Б. Піджарка**
1. Томатний	
2. Сметанний	
3. Білий	
4. Червоний	
5. Паровий	
6. Грибний	

Високий рівень 12 Розв’яжіть кросворд



1. Тушкована страва у вигляді трубочок.
2. Страва,яку готують із нарізаних і відбитих шматочків м’яса.
3. М’ясо тушкують часником і салом…
4. Овоч, який додає страві особливого смаку й аромату.
5. Рідина,що заливається на дно сотейника.
6. Процес приготування м’яса крученики.
7. Посуд для подавання страв.

8. Давня українська народна страва.
9. Який напій додають в страву для особливого смаку й аромату.
10.М’ясо, з якого готують завиванці