

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

I варіант

Початковий рівень

1. Страви із січеного м'яса

- а) смажать, тушкують і запікають
б) варять, обсмажують, тушкують
в) смажать, запікають
г) варять, смажать

2. По набору сировини: свинина, лезон, 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)

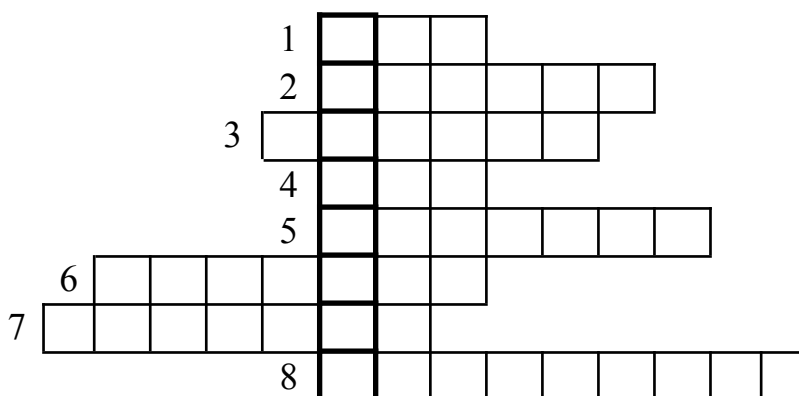
1. Стару птицю варять або тушкують, оскільки у неї тверде м'ясо

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 ?

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

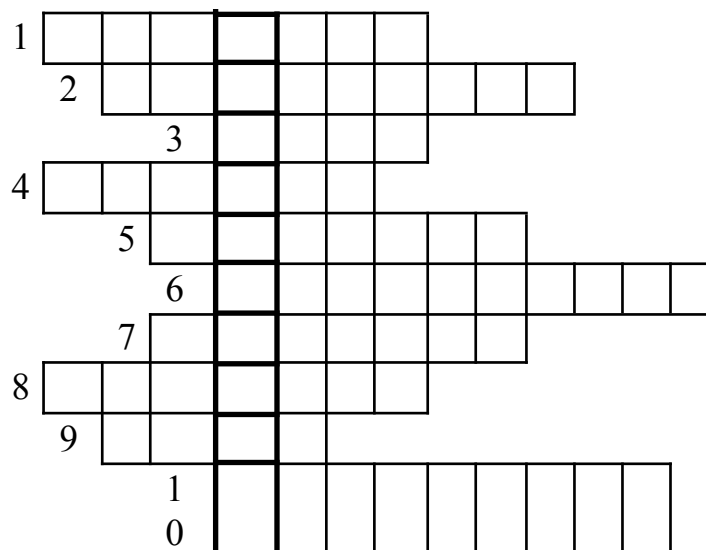
10.Співвіднесіть гарніри, що рекомендуються до страв:

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 страву у вигляді трубочок.
2. Страву, 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 кручеників.
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