

Дифференцированный зачёт по дисциплине МДК. 02.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

Письменные ответы на вопросы прислать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и ответьте на вопросы

Список заданий для дифференцированного зачёта:

Выберите правильный ответ

1. Укажите крупы, из которых приготавливают крупеник:

- а) рисовая, пшенная;
- б) гречневая, пшеничная;
- в) гречневая, рисовая;
- г) перловая, пшеничная.

2. В какое блюдо добавляют творог:

- а) запеканка рисовая;
- б) пудинг манный;
- в) лапшевник;
- г) клецки манные.

3. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника?

- а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;
- б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;
- в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;
- г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

4. Консистенция каш зависит:

- а) от соотношения крупы и воды;
- б) от вида крупы;
- в) от способа варки;
- г) от вида жидкости.

5. В процессе варки крупы поглощают большое количество воды за счет:

- а) декстринизации крахмала;
- б) клейстеризации крахмала;
- в) меланоидинообразования;
- г) карамелизации.

6. Какую рассыпчатую кашу можно варить тремя способами?

- а) рисовую;

- б) гречневую;
- в) перловую;
- г) пшеничную.

7. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в:

- а) 5-6 раз;
- б) в 2 раза;
- в) в 2,5-3 раза;
- г) в 8 раз.

8. В какой каше зерна должны быть набухшими, проваренными и легко отделяющимися друг от друга:

- а) вязкая;
- б) рассыпчатая;
- в) жидкая;
- г) вязкая на молоке.

9. Бобовые варят:

- а) при открытой крышке;
- б) при бурном кипении;
- в) при закрытой крышке и слабом кипении;
- г) при умеренном кипении.

10. При варке бобовые увеличиваются в массе:

- а) более чем в 2 раза;
- б) в 5 раз;
- в) не увеличиваются;
- г) в 4 раза.

11. Яйцо в «мешочек» варят:

- а) 2,5-3 мин;
- б) 4,5-5 мин;
- в) 7 мин;
- г) 8 мин.

12. Процесс свертывания белка яйца начинается при температуре:

- а) 80°C;
- б) 40°C;
- в) 50°C;
- г) 60°C.

13. В какое блюдо из творога добавляют изюм, орехи?

- а) сырники;
- б) пудинг;
- в) запеканка;
- г) вареники ленивые.

14. Яйца, молоко, соль, кусочки сливочного масла – проварить. Какое это блюдо?

- а) яичная кашка;
- б) омлет;

- в) драчена;
- г) яичница натуральная.

15. Срок хранения пудинга творожного:

- а) 1 час;
- б) 15 мин.;
- в) 30 мин.;
- г) не подлежит хранению.

16. Срок хранения сырников, блинчиков с творогом:

- а) 1 час;
- б) 15 мин;
- в) 30 мин;
- г) 2 часа.

17. Пудинг – это ...

- а) жареное блюдо;
- б) запеченное блюдо;
- в) сваренное на пару;
- г) отварное.

18. Продукты, необходимые для приготовления омлета:

- а) яйца, мука, сметана, соль;
- б) яйца, молоко, соль, сливочное масло, мука;
- в) молоко, яйца, соль, сливочное масло;
- г) яйца, вода, соль, сахар, мука.

19. Чем пудинг творожный отличается от запеканки?

- а) в массу добавляют взбитые яичные белки;
- б) в массу добавляют сметану;
- в) в массу добавляют муку;
- г) в массу добавляют размягченный маргарин или сливочное масло.

20. К отварным творожным блюдам относят:

- а) вареники, пудинги паровые;
- б) вареники, сырники;
- в) клецки, запеканки;
- г) блинчики с творогом, сырники.

Дополните фразу:

21. Вязкие каши варят на ..., ..., ..., разбавленном ...

22. Пудинги отличаются от запеканок тем, что их готовят в ..., в их состав входят взбитые ...

23. В процессе варки бобовых подливают ... воду, так как если подлить ..., то развариваемость бобовых ...

24. При варке каш, когда крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание ..., поверхность каши ..., котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры ... и оставляют кашу для ...

25. Бобовые замачивают в течение ... для ... варки и сохранения ...

26. Вареники закладывают в ... воду и варят с момента закипания ... мин. Варят при ... кипении. Готовые вареники кладут в посуду с ... сливочным маслом.

27. Для приготовления вареников ленивых необходимо следующее сырье: ... Варят вареники ленивые в кипящей воде ... мин.

28. Технологический процесс приготовления блинчиков с творогом состоит из следующих операций:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)

29. Соотнесите способы варки макаронных изделий и блюда:

А. Сливной способ

Б. Несливной способ

1. Лапшевник с творогом
2. Макароны с маслом
3. Макаронник
4. Макароны с томатом
5. Макароны с сыром
6. Макароны, запеченные с сыром

30. Определите продукты, входящие в состав запеканки рисовой:

- 1) вода;
- 2) молоко;
- 3) взбитые белки яиц;
- 4) сухари пшеничные;
- 5) изюм;
- 6) цукаты;
- 7) маргарин столовый;
- 8) сметана;
- 9) крупа рисовая;
- 10) яйца;
- 11) цедра;
- 12) орехи;
- 13) сахар;
- 14) соль.

31. Установите последовательность операций при приготовлении вареников с творогом:

- 1) формовка вареников;
- 2) приготовление теста;
- 3) охлаждение полуфабриката;

- 4) варка;
- 5) подготовка фарша.

32. Составить технологическую схему приготовления котлет, биточков манных:

35. Определить название блюда по набору продуктов:

- макароны, морковь, петрушка (корень), лук репчатый, горошек зеленый консервированный, пюре томатное, маргарин столовый.

Составить технологическую схему его приготовления.

34. Установите соответствие между наименованием блюд и способами тепловой обработки:

Наименование блюд

А. Отварные

Б. Жареные

В. Запеченные

1. Яичная кашка
2. Яичница-глазунья
3. Яичница-глазунья с мясными продуктами
4. Омлет со шпиком
5. Омлет натуральный
6. Омлет с сыром
7. Яйца пашот
8. Омлет, фаршированный грибами
9. Омлет с жареным картофелем
10. Драчена
11. Яичная кашка с мясными продуктами
12. Яйцо всмятку

35. По набору продуктов определить название блюда и перечислить 7 операций по его приготовлению и отпуску.

Набор продуктов: яйца или меланж, молоко или вода, соль, кабачки свежие, сметана, масло сливочное