

**Примерный перечень вопросов теоретической части
квалификационного экзамена:**

1 вариант

1. Для жарения картофеля нарезают
 - а) крупными кубиками;
 - б) средними кубиками;
 - в) брусочками.

2. Жарение картофеля основным способом производят при температуре
 - а) 140....150 °С;
 - б) 170....180 °С;
 - в) 250... 280°С.

3. Для отваривания овощей соль закладывают
 - а) в начале варки;
 - б) в процессе варки;
 - в) в конце варки.

4. При отпуске котлет морковных и свекольных не используют
 - а) соус сметанный;
 - б) соус молочный;
 - в) соус томатный.

5. Блюдо «Картофель в молоке» варят
 - а) в молоке;
 - б) в смеси молока и воды;
 - в) в воде, затем в молоке.

6. Какую консистенцию имеет каша, крупа в которой мягкая, не разваренная, легко отделяется друг от друга?
 - а) рассыпчатую
 - б) вязкую
 - в) жидкую

7. С какой целью манную крупу при варке каш вводят тонкой струйкой при непрерывном помешивании?
 - а) для получения однородной консистенции
 - б) для сокращения сроков варки
 - в) для получения пышной консистенции

8. Как подготавливают гречневую крупу к варке?
 - а) промывают
 - б) поджаривают
 - в) просеивают

9. Рассчитайте количество молока и крупы для приготовления 30 порций каши молочной манной вязкой, если выход одной порции 200 г.
Покажите решение.

10. Какую воду используют для варки бобовых?
 - а) холодную

- б) горячую
- в) кипящую подсоленную

11. С какой целью вводят сырые яйца в массу для макаронника?

- а) для связи
- б) для образования румяной корочки
- в) для вкуса

12. Какое количество жидкости на 1 кг макаронных изделий необходимо взять для приготовления макарон отварных несливным способом?

- а) 1,0 – 1,5 л
- б) 2,2 - 3 л
- в) 5 - 6 л

13. Чтобы избежать вытекание яиц при варке, если появилась трещина на скорлупе, в воду добавлять

- а) перец черный молотый
- б) соль
- в) ничего не добавляют

14. Яйца всмятку варят в кипящей воде

- а) 2,5-3 мин
- б) 4,5-5 мин
- в) 10-12 мин

15. Консистенция белка яйца сваренного «в мешочек» должна быть

- а) полужидкий сверху, а в центре загустевший
- б) загустевший сверху, а в центре полужидкий
- б) полностью загустевший

16. Как подготавливают творог

- а) протирают
- б) промывают
- в) пассеруют

17. К каким блюдам по тепловой обработке относятся сырники творожные

- а) жаренные
- б) отварные
- в) запеченные

18. Сколько времени хранят сырники в теплом месте до отпуска

- а) 15 минут
- б) 1 час
- в) 3 часа

19. Какой толщины должен быть пласт теста для пельменей

- а) 1,2..2мм
- б) 2...3 мм
- в) 3...5 мм

20. Свеклу нарезают соломкой для борща

- а) флотского;

- б) сибирского;
- в) украинского.

21. Время настаивания заправочных супов составляет

- а) 5 -10 мин;
- б) 10 -15 мин;
- в) 15-20 мин.

22. Рассольник ленинградский приготавливают с добавлением

- а) перловой крупы;
- б) почеч;
- в) капусты.

23. Рассол в рассольник добавляют

- а) до соли и специй;
- б) после соли и специй;
- в) вместо соли и специй.

24. Сколько моркови потребуется заказать на складе для борща на 50 порций в марте месяце, если на 1 порцию требуется 20 г по колонке нетто.

25. Какой яично-масляный соус приготавливают с использованием вареных яиц?

- а) польский;
- б) сухарный;
- в) голландский.

26. Для блюда «Рыба жаренная в тесте кляр» приготавливают п/ф в виде

- а) ромбика
- б) в целом виде
- в) брусочками

27. Двойная панировка – это

- а) льезон и сухари
- б) сухари, льезон
- в) мука, льезон, сухари.

28. Мясные п/ф делят на

- а) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, котлетные
- б) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые, рубленые
- в) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

29. По способу производства п/ф делят на

- а) собственного производства, частного производства
- б) промышленного производства
- в) собственного производства, промышленного производства

30. Порционный п/ф из говядины жаренный панированный

- а) ромштекс
- б) антрекот
- в) шницель

31. Порционный п/ф из свинины с костью для жарения панированный

- а) эскалоп
- б) котлета отбивная
- в) котлета натуральная

32. На производство привезли свинину массой 300 кг, мякоть корейки составляет 10,3%, сколько порций можно приготовить эскалопа, если на 1 порцию требуется 80 г?

33. В натурально-рубленную массу добавляют шпик нарезанный мелкими кубиками, форма – округло-приплюснутая. Назовите полуфабрикат.

- а) бифштекс
- б) биточки
- в) котлета

34. Целые тушки курицы заправляют и используют для

- а) котлетной массы
- б) варки и жаренья
- в) котлет натуральных

35. Печень нарезают пластинами, нарезают соломкой, жарят с добавлением сметанного соуса с луком, пассерованное томатное пюре.

- а) печень жареная
- б) печень по-строгановски
- в) поджарка из печени

36. Холодные блюда и закуски подают при температуре

- а) 60-65°C
- б) 10-12°C
- в) 8-10°C

37. Бутерброды по способу приготовления бывают

- а) открытые, закрытые, полужакрытые
- б) открытые, закрытые, многослойные
- в) открытые, закрытые, закусочные

38. Закусочные бутерброды укладывают на тарелку

- а) покрытые салфеткой
- б) покрытые листьями салата
- в) в подогретом виде

39. Подготовленные продукты для салатов хранят при температуре 8°C не более

- а) 12 часов
- б) 24 часов
- в) 36 часов

40. Какие ингредиенты входят в состав мясного салата

- а) картофель, мясо, огурцы, зеленый горошек
- б) картофель, мясо, огурцы, яйца
- в) картофель, мясо, огурцы, морковь

41. Выберите необходимое желирующее вещество для фруктового киселя:

- а) желатин
- б) крахмал картофельный

в) крахмал майсовый

42. Компоты подают при температуре

а) 10 - 14°C

б) 60 - 65°C

в) 70 - 75°C

2 вариант

1. Котлеты картофельные имеют форму

а) округлую приплюснутую;

б) овальную приплюснутую с одним заостренным концом;

в) овальную приплюснутую

2. Для жарения лука репчатого во фритюре, его панируют

а) в муке;

б) сухарях;

в) двойной панировкой.

3. Поверхность запеканки картофельной перед тепловой обработкой смазывают

а) сметаной;

б) льезоном;

в) маслом растительным.

4. В картофельное пюре молоко добавляют

а) тонкой струйкой;

б) небольшими частями;

в) всю норму сразу.

5. Солят картофель

а) в начале жарки;

б) в процессе жарки;

в) в конце жарки.

6. В какой жидкости варят манную крупу для котлет и биточков манных

а) в воде

б) в воде, затем в молоке

в) в смеси молока и воды

7. Каковы отличия приготовления крупеника от запеканки рисовой?

а) в массу добавляют цукаты и ванилин

б) в массу добавляют взбитые белки

в) в массу добавляют творог

8. Какую форму придают п/ф «котлеты рисовые»?

а) овальную приплюснутую

б) овальную приплюснутую с одним заостренным концом

в) округлую приплюснутую

9. Рассчитайте количество молока и крупы для приготовления 20 порций каши молочной манной вязкой, если выход одной порции 250 г.

Покажите решение.

10. В какой воде следует замачивать бобовые?
- а) в холодной
 - б) в горячей
 - в) в любой
11. При какой температуре производят запекание макаронника?
- а) 130-150°C
 - б) 160-180°C
 - в) 220-240°C
12. Какой способ варки макаронных изделий используют при приготовлении макарон с овощами?
- а) сливной
 - б) не сливной
 - в) любой
13. Какую жидкую основу используют при приготовлении макаронника?
- а) молоко
 - б) смесь молока и воды
 - в) бульон из птицы или мяса
14. Яйца «в мешочек» варят в кипящей воде
- а) 2,5-3 мин
 - б) 4,5-5 мин
 - в) 10-12 мин
15. Яичницу глазунью жарят при температуре
- а) 140-160°C
 - б) 160-180°C
 - в) 220-240°C
16. Консистенция белка яиц сваренных вкрутую
- а) полужидкий
 - б) жидкий
 - в) полностью загустевший
17. К каким блюдам по тепловой обработке относятся вареники ленивые
- а) жаренные
 - б) отварные
 - в) запеченные
18. Поверхность сырников должна быть
- а) ровная, без трещин, цвет – золотисто-желтый, без подгорелостных мест
 - б) ровная, без трещин, цвет темно-коричневый, без подгорелостных мест
 - в) ровная, без трещин, цвет белый
19. Чем отличается тесто для пельменей и для вареников
- а) добавлением специй
 - б) добавлением сахара, вместо воды – молоко
 - в) добавлением перца, вместо воды - молоко
20. Свеклу нарезают ломтиками для борща
- а) сибирского;

- б) украинского;
- в) московского.

21. Пассированные овощи закладывают в супы

- а) за 3 – 5 мин до готовности;
- б) за 5 – 10 мин до готовности;
- в) за 10 – 15 мин до готовности.

22. Рассольник домашний приготавливают с добавлением

- а) перловой крупы;
- б) почеч;
- в) капусты.

23. В горшочках подают

- а) щи по-уральски;
- б) щи суточные;
- в) щи зеленые.

24. Сколько свеклы потребуется заказать на складе для борща на 50 порций в марте месяце, если на 1 порцию требуется 80 г по колонке нетто.

25. Срок хранения маринадов составляет

- а) 5-7 дней;
- б) 2-3 дней;
- в) смеси не хранят.

26. При отпуске рыбы в тесте кляр отдельно подают соус

- а) сметанный
- б) майонез с корнионами
- в) белый основной.

27. Маринование используют для

- а) придания вкуса и аромата
- б) размягчения соединительной ткани
- в) удаления характерного запаха рыбы

28. Порционный кусок отбивают, солят, перчат, фаршируют, формуют, перевязывают, тушат.

- а) мясо духовое
- б) зразы отбивные
- в) говядина в кисло-сладком соусе

29. Мелкокусковые п/ф для жарения

- а) жаркое по-домашнему, рагу
- б) азу, гуляш, плов
- в) бефстроганов, поджарка, шашлыки

30. Мякоть нарезают пластинами толщиной 1 см, слегка отбивают до 0,5 см, нарезают соломкой, жарят.

- а) бефстроганов
- б) поджарка
- в) шашлыки

31. Панированные п/ф хранят
а) 48 часов
б) 36 часов
в) 24 часа
32. На производство привезли свинину массой 200 кг, мякоть корейки составляет 10,3%, сколько порций можно приготовить эскалопа, если на 1 порцию требуется 80 г?
33. Полуфабрикат из натуральной рубленой массы с добавлением мелко нарезанного репчатого лука и сырого яйца, форма – шарики.
а) тефтели
б) биточки
в) фрикадельки
34. Условия хранения вареных и жареных тушек птицы в горячем состоянии.
а) не более 1 часа
б) не более 3 часов
в) не более 12 часов
35. Сколько времени варят язык при слабом кипении.
а) 1...2 часа
б) 2...3 часа
в) 4...5 часов
36. Для облегчения снятия оболочки копченые колбасы
а) замораживают в морозильнике на 10 минут
б) варят 5 минут
в) опускают на 1-2 минуты в горячую воду
37. Хлеб для бутербродов с рыбой можно смазать
а) сливочным маслом
б) майонезом
в) сметаной
38. Салат-коктейль подают
а) в салатниках
б) в креманках
в) на закусочных тарелках
39. Для салатов-коктейлей продукты нарезают
а) соломкой
б) брусочками
в) ломтиками
40. Рыбу заливную отпускают с
а) с молочным соусом
б) со сметаной
в) с соусом хрен с уксусом
41. Выберите желирующее вещество для приготовления молочного киселя
а) желатин

- б) крахмал картофельный
- в) крахмал майсовый

42. Кисели подают при температуре

- а) 10 - 14°C
- б) 60 - 65°C
- в) 70 - 75°C

3 вариант

1. Для отваривания овощи закладывают в

- а) холодную воду;
- б) теплую воду;
- в) горячую воду.

2. Жарение картофеля во фритюре производят при температуре

- а) 180 °C;
- б) 200 °C;
- в) 220 °C.

3. Для блюда «Картофель в молоке» картофель нарезают

- а) крупными кубиками;
- б) средними кубиками;
- в) мелкими кубиками;

4. Для связи в картофельную массу добавляют

- а) муку;
- б) сливочное масло;
- в) яйца.

5. Припускание – это варка

- а) в большом количестве воды;
- б) в воде, чуть покрывающей овощи;
- в) в малом количестве воды.

6. Какую жидкую основу используют для приготовления риса припущенного?

- а) цельное молоко
- б) смесь молока и воды
- в) бульон из птицы или мяса

7. Каши какой консистенции используют для приготовления запеканок?

- а) рассыпчатые каши
- б) вязкие каши
- в) жидкие каши

8. Какую форму придают п/ф «биточки рисовые»?

- а) овально приплюснутую
- б) овально приплюснутую с заостренным концом
- в) округло приплюснутую

9. Рассчитайте количество крупы и жидкости 45 порций каши гречневой вязкой, если выход одной порции 200 г. Покажите решение.

10. В какой момент добавляют соль при варке бобовых?
- а) в начале варки
 - б) в процессе варки
 - в) в конце варки
11. Продолжительность варки вермишели составляет
- а) 10...15 минут
 - б) 20...30 минут
 - в) 50...60 минут
12. Каким способом варят макароны для блюда макароны с сыром
- а) сливной
 - б) несливной
 - в) любым
13. Как подготавливают мелкие макаронные изделия перед тепловой обработкой
- а) перебирают, моют
 - б) перебирают, поджаривают
 - в) перебирают, просеивают
14. Яичные блюда запекают при температуре
- а) 120-140°C
 - б) 160-180°C
 - в) 220-240°C
15. Какое количество времени хранят блюда из яиц
- а) 3 часа
 - б) 1 час
 - в) не подлежат хранению
16. Сколько молока берут на 1 яйцо для приготовления омлета
- а) 50 г
 - б) 35 г
 - в) 15 г
17. С каким соусом можно подавать пудинг творожный
- а) томатный соус
 - б) сметанный соус
 - в) сметанный с томатом
18. Отличия запеканки от пудинга
- а) вводят взбитые белки, изюм, орехи, цукаты
 - б) вводят взбитые белки, шоколад
 - в) вводят взбитые белки, сиропы
19. Какой температуры должна быть вода для замешивания теста для пельменей
- а) 2...6°C
 - б) 30...35°C
 - в) 60...70°C
20. Щи, борщи, рассольники заправляют
- а) пассерованными овощами;

- б) сметаной;
- в) специями;

21. Норма вложения сметаны при отпуске 1 порции заправочного супа составляет

- а) 5 г;
- б) 10 г;
- в) 25 г.

22. Квашеную капусту для щей

- а) тушат;
- б) припускают;
- в) пассеруют.

23. Характерной особенностью флотского борща является

- а) кубичная форма нарезки;
- б) добавление фасоли;
- в) добавление шпика и чеснока.

24. Сколько свеклы потребуется заказать на складе для борща на 40 порций в марте месяце, если на 1 порцию требуется 80 г по колонке нетто.

25. Какой яично-масляный соус приготавливают с использованием сырых яиц?

- а) польский
- б) сухарный
- в) голландский

26. При отпуске рыбы жареной с зеленым маслом масло укладывают

- а) на рыбу
- б) рядом с рыбой
- в) отдельно от рыбы

27. В сыром виде можно отпускать

- а) кальмаров
- б) устриц
- в) креветок

28. В холодильной камере производят размораживание

- а) медленное;
- б) комбинированное;
- в) быстрое.

29. По тепловой обработке п/ф делят на

- а) для варки, для жарки, для тушения
- б) для варки, для жарки
- в) для варки, для жарки, для запекания

30. Порционный п/ф из свинины жареный

- а) ромштекс
- б) эскалоп
- в) шницель

31. Порционный п/ф из говядины жаренный

- а) ромштекс
- б) антрекот
- в) шницель

32. На производство привезли говядину массой 500 кг, толстый край составляет 1,7%, тонкий край 1,6% , сколько порций можно приготовить антрекота, если на 1 порцию требуется 80 г?

33. Полуфабрикат из котлетной массы, панированный в сухарях, форма – овально-приплюснутая с одним заостренным концом.

- а) шницель
- б) котлета
- в) бифштекс

34. Котлету по-киевски жарят

- а) над углями
- б) основным способом
- в) во фритюре

35. К субпродуктам относят

- а) вырезку, толстый и тонкий края
- б) желудки, сердце, печень
- в) суповой набор костей

36. Для бутербродов хлеб нарезают толщиной около

- а) 2,0 см
- б) 1,5 см
- в) 1,0 см

37. Сельдь или кильку для бутербродов разделявают на

- а) чистое филе
- б) филе с кожей
- в) филе с кожей и реберными костями

38. Закусочные бутерброды – это

- а) сэндвичи
- б) чизбургеры
- в) канапе

39. Холодные блюда и закуски подают при температуре

- а) 60-65°C
- б) 10-12°C
- в) 8-10°C

40. Салат мясной заправляют

- а) майонезом
- б) растительным маслом
- в) заправкой для салатов

41. Выберите желирующее вещество для приготовления желе

- а) желатин
- б) крахмал картофельный

в) крахмал майсовый

42. Чай подают при температуре

а) 10 - 14°C

б) 60 - 65°C

в) 70 - 75°C