**Тема занятия**: Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов

1.Выполните практическое задание

**Тестовые задания по теме: «Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов» №7**

1. Значение овощных блюд в питании?

2. В зависимости от вида тепловой обработки различают: …..  , ….. , …..  , …..  , …..  овощные блюда.

3. Как сохранить витамин С в овощах?

4. При варке вода должна покрывать овощи?

а) на ½ - 1  см

б) на 3 - 4 см

в) на 1-2 см

г) на 5 см

5. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Спаржа отварнаяб) Голубцы овощныев) Овощи припущенные в молочном соусег) Картофельная запеканкад) Лук фри | а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдамб) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной. в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный.г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали. д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками. |

6. Как правильно припустить шампиньоны?

7. Для приготовления голубцов овощных, какие продукты используют для фарша?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) морковьб) грибы | в) яйцаг) лук | д) рисе) все ответы верны |

8.  Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?

а) не более 2 часов

б) не более 6 часов

9. Требования к качеству картофеля отварного?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

2.Материал с выполненным заданием отправить на адрес электронной почты t.eroshenkova@yandex.ru