**Тема занятия** : Ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из круп и бобовых, макаронных изделий. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.

Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов.

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Изучить теоретический материал ( глава 4) учебник Анфимовой Н.А

2.Законспектировать материал , отразив вопросы , содержащиеся в теме занятия. Конспект предоставить для проверки.

3. Выполнить практическое задание

**Тестовые задания по теме «Приготовление каш» №8**

1. Из какой крупы готовят Гурьевскую кашу?

а)гречневая

б) пшеничная

в) манная

2. Какую кашу называют «размазня»

а) вязкая

б) жидкая

в) рассыпчатая

3. Из какой крупы нельзя приготовить рассыпчатую кашу без предварительной подготовки?

а) манную

б) рисовую

в) гречневую

4. Какие каши называют крутыми?

а) жидкие

б) вязкие

в) рассыпчатые

5. Из какой крупы готовят плов?

а) пшеничная

б) рисовая

в) пшенная

6. Какую по консистенции кашу варят для приготовления котлет, биточков?

а) жидкая

б) вязкая

в) рассыпчатая

7. Для промывания 1кг крупы берут?

а) 7-8л воды

б) 4-5л воды

в) 2-3 л воды

8. Для приготовления рассыпчатой каши из манной крупы, ее предварительно?

а) промывают

б) обжаривают

в) отваривают

9. Температура подачи каши?

а) 10-14°С б)100-110°С в) 65-75°С

10. Разность масс готовой каши и используемой для приготовления крупы называется?

а) приваром

б) упеком

в) припеком

**Тестовые задания по теме: «Блюда и гарниры из круп» №9**

1.Выберите характеристику воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для промывания круп перед варкой

А) холодная

Б) теплая

В)горячая

2. Выберите правильное соотношение крупы, воды и соли при варке

рассыпчатой каши откидным способом.

А) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли

Б) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли

В) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли

3.Выберите крупы, те, которые моют перед варкой

А) рисовая

Б) манная

В) перловая

Г) пшеничная

4.Выберите из продуктов те, которые необходимы для приготовления рассыпчатой гречневой каши.

А) гречневая крупа

Б) сахар

В) соль

Г) жир

Д) лавровый лист

5.Выберите из температур ту, которая рекомендуется для упревания каши.

А) 90оС

Б) 100оС

В) 150оС

6.Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке

А) рисовая

Б) гречневая

В) манная

7.Укажите, какой углевод преобладает в составе круп

А) крахмал Б) глюкоза В) клетчатка

8.Укажите причину размягчения крупы при варке

А) высокая температура воды при варке

Б) протопектин, содержащийся в крупе, переходит в пектин

В) крахмал, содержащийся в крупе клейстеризуется

9.Укажите последовательность операций при подготовке пшена к варке

А)ошпаривают кипятком

Б) перебирают

В)моют теплой водой

10.Укажите цель ошпаривания пшенной крупы.

А) для размягчения

Б) для удаления горечи

В) для промывания

11.Укажите правила варки каш:

А) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Б) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Г) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Д) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Е) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

12.Установите соответствие между колонками с помощью цифр:

* 1. творог
  2. гречневая каша а) котлеты, биточки
  3. рисовая каша
  4. изюм
  5. курага б) запеканка
  6. сметана
  7. сухари в) крупеник
  8. манная каша