**Тема занятия** «Приготовление и оформление, подготовка к реализации холодных закусок»

Выполните задание:

**Тестовые задания № 6**

1.Бутерброды с жирными мясными продуктами готовят на:

а)белом хлебе;

б)запеченном слоеном тесте;

в)ржаном хлебе;

г) тарталетках.

2.Обязательный ингредиент для приготовления «Винегрета»:

а)картофель;

б)редька;

в)свекла;

3.Какова масса (г) блюда «Рыба заливная»?

|  |  |
| --- | --- |
| а) | 30...40; |
| б) | 50...75; |
| в) | 100... 125. |

4. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и маслом»?

а)филе с кожей и костью;

б)чистое филе;

в)кругляши.

5.Канапе относится к ………………. бутербродам

а) открытым

б) закрытым

в) закусочным

6. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

а) 14 градусов б) 25 градусов в) 5 градусов

7. Что нужно сделать, чтобы яблоки, входящие в состав некоторых салатов и использующиеся для украшения, после очистки и нарезания не темнели? а) бланшировать;

б) хранить в подкисленной воде;

в) посыпать сахаром.

8.Основой приготовления фуа-гра является:

а) говяжьи или свиные голени б)моцарелла в)гусиная печень

9.Салат «Витаминный» заправляют:

а) маслом растительным;

б) сметаной с лимонной цедрой или лимонным соком с сахаром; в) только лимонным соком с сахаром; г) только сметаной с лимонной цедрой;

10.Для салата «Мясного» ингредиенты нарезают: а) брусочками; б) крошкой;

в) крупными кубиками; г) средними кубиками;

д) удлиненными ломтиками;

11.Из рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для

блюда «Рыба заливная»?

а) карповых, тресковых;

б) окуневых, осетровых;

в) лососевых, камбаловых.

12.Почему салаты из вареных овощей заправляют только частью майонеза (50%)?

а) для того, чтобы лучше формовалась «горочка» из салата;

б) для улучшения вкуса;

в) чтобы остался майонез для оформления салата.

13. Укажите температуру подачи салата-коктейля из морепродуктов

а) 14 градусов

б) 25 градусов

в) 5 градусов

14.Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.

а) открытых б**)** закрытых в) закусочных

15.Какой толщиной нарезают ломать хлеба для открытых бутербродов

а) 0,5 – 0,9 см б) 1 – 1,5 см в) 1.7 – 2 см

16.Какое филе рыбы используют для блюда «Рыба жареная под маринадом»?

а) филе с кожей и костью;б) чистое филе;в) филе с кожей.

17.К горячим закускам относится блюдо:

а)икра овощная б)рыба под маринадом в) жульен