**Тема занятия** «Приготовление салатов из рыбы с использованием различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. Определение степени готовности, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовка салатов для подачи»

Выполните задание:

**Тестовые задания**

1.Для приготовления бутербродов осетрину нарезают толщиной:

а) 2-2,5 мм. б) 3-4 мм. в) 5-7 мм. г) 10 мм.

2.Холодные блюда и закуски отпускаются при температуре t°C а) 5-7 °С ; б) 10-12°С ;

 в) 13-15 °С ; г)17-19°С ;

3.Какое должно быть расстояние между кусками рыбы от края посуды при раскладывании ее на застывшее желе?

а) 1...2 см; б) 3...4 см; в) 4...5 см.

4.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.

5.При подаче блюда «Ветчина с гарниром» используют гарнир: а ) простой б) сложный

6..Масса хлеба для простых бутербродов.

а) 30-40гр б) 50-60гр в) 70-80гр

7.Что такое сэндвич?

а) закусочные бутерброды б) открытые бутерброды в) закрытые бутерброды

8.Определите название блюда по описанию:

овощи должны соответствовать форме нарезки, цвет светло-красный, вкус острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте. Овощи должны быть проваренными, не крошащимися, огурцы и капуста квашеная – твердыми и хрустящими.

б) салат Витаминный б)винегрет в)салат Весна

***Установите правильную технологическую последовательность:***

9.Приготовления жареной рыбы под маринадом:

1)панировать в муке

2)дожарить в жарочном шкафу

3)полить холодным маринадом

4)рыбу разделать на филе с кожей без костей или на чистое филе

5)охладить

6)нарезать на порционные куски

7)украсить и подать

8)охлажденную жареную рыбу уложить на тарелку

9)жарить основным способом