Тестовое задание

по теме « Супы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Содержание | Кол-во операций |
| 1. | Ответьте на вопрос: Какие супы являются наиболее высококалорийными и почему? | Р=1 |
| 2. | Ответьте на вопрос: Какие супы называют заправочными? | Р= 1 |
| 3. | Ответьте на вопросы: Из какой рыбы не рекомендуется варить бульон и почему? | Р=4 |
| 4. | Ответьте на вопрос: Когда закладывают продукты в бульон? | Р=1 |
| 5. | Ответьте на вопрос: В каком цехе готовят горячие супы?  1.Суповом  2.Холодном  3.Мясном | Р=3 |
| 6. | Ответьте на вопрос:Какова норма отпуска супов? | Р=4 |
| 7. | Чем отличается борщ сибирский от борща флотского? | Р=1 |
| 8. | Какую капусту используют при приготовлении щей суточных? | Р=1 |
| 9. | Какой продукт является загустителем при приготовлении сладких супов? | Р=1 |
| 10. | С чем падают супы – пюре? | Р=1 |
| 11. | В чем особенность приготовления щей по - уральски? | Р= 1 |
| 12 | Чем рассольник «домашний» отличается от «ленинградского»? | Р= 2 |
| 13 | Как классифицируется ассортимент супов по способу приготовления?  1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р=3 |
| 14 | Для чего вводится «оттяжка» в прозрачные супы?   1. Мутный 2. Прозрачный 3. Жирный | Р=3 |
| 15 | Какова температура подачи супов, заправленных льезоном?   1. 50 С – 60 С 2. 60 С – 65 С 3. 75 С - 85 С | Р=3 |
|  |  | Р = 30 |