Билеты по ПМ №3

Приготовление супов и соусов.

Билет 1

1. Признаки классификации супов.
2. Характеристика заправочных супов.
3. Технология приготовления соуса красного основного.

Билет 2

1. Дайте определение супам.
2. Солянки, их составная часть.
3. Технология приготовления соуса лукового.

Билет 3

1. Приготовление бульонов. Классификация бульонов.
2. Рассольники, составная часть рассольников.
3. Технология приготовления соуса грибного.

Билет 4

1. Супы молочные.
2. Технология приготовления костного бульона.
3. Приготовление и отпуск соуса красного с луком и огурцами.

Билет 5

1. Характеристика супов- пюре.
2. Технология приготовления мясного красного бульона.
3. Приготовление и отпуск окрошки мясной.

Билет 6

1. Характеристика прозрачных супов.
2. Технология приготовления мясокостного бульона.
3. Приготовление и отпуск супа-пюре из птицы.

Билет 7

1. Характеристика соусов.
2. Технология приготовления борща «Московского».
3. Приготовление и отпуск рыбного бульона.

Билет 8

1. Классификация соусов.
2. Технология приготовления овощного супа.
3. Приготовление и отпуск молочного соуса.

Билет 9

1. Мучные пассеровки.
2. Технология приготовления супа-харчо.
3. Приготовление и отпуск соуса белого на мясном бульоне.

Билет 10

1. Характеристика молочных соусов.
2. Технология приготовления молочного супа с крупой.
3. Приготовление и отпуск соуса сметанного.

Билет 11

1. Характеристика соусов грибных.
2. Технология приготовления борща холодного.
3. Приготовление и отпуск соуса «Польского».

Билет 12

1. Характеристика соусов сметанных.
2. Технология приготовления супа-пюре из круп и бобовых.
3. Приготовление и отпуск соуса сметанного с луком и томатом.

Билет 13

1. Характеристика холодных соусов и желе.
2. Технология приготовления супа-лапши домашней.
3. Приготовление и отпуск заправки для салатов.

Билет 14

1. Требования к качеству горячих соусов с мукой.
2. Технология приготовления рассольника «Ленинградского».
3. Приготовление и отпуск соуса абрикосового.

Билет 15

1. Требования к качеству красного основного соуса.
2. Технология приготовления борща «Украинского».
3. Приготовление и отпуск рыбного желе.

Билет 16

1. Требования к качеству соуса майонеза.
2. Технология приготовления борща «Сибирского».
3. Приготовление и отпуск мясного желе.

Билет 17

1. Требования к качеству сметанного соуса и сроки их хранения.
2. Технология приготовления рассольника «Домашнего».
3. Приготовление и отпуск маринада овощного с томатом.

Билет 18

1. Требования к качеству и хранение масляных смесей.
2. Технология приготовления борщей.
3. Приготовление и отпуск соуса красного с кореньями.

Билет 19

1. Требования к качеству борщей и сроки их хранения.
2. Технология приготовления супа молочного с макаронными изделиями.
3. Приготовление и отпуск заправки горчичной.

Билет 20

1. Характеристика сладких супов.
2. Технология приготовления окрошки мясной.
3. Приготовление и отпуск соуса-хрена.

Билет 21

1. Характеристика холодных супов.
2. Технология приготовления бульона с фрикадельками.
3. Приготовление и отпуск соуса майонеза.

Билет 22

1. Отпуск прозрачных супов и приготовление гарниров к ним.
2. Технология приготовления масляных смесей.
3. Приготовление и отпуск бульона с пирожками.

Билет 23

1. Требования к качеству щей и сроки их хранения.
2. Технология приготовления бульона рыбного прозрачного.
3. Приготовление и отпуск соуса белого на рыбном бульоне.

Билет 24

1. Требования к качеству рассольников и сроки их хранения.
2. Технология приготовления соуса красного кисло сладкого.
3. Приготовление и отпуск бульона с пельменями.

Билет 25

1. Требования к супам с макаронными изделиями и сроки их хранения.
2. Технология приготовления коричневого бульона.
3. Приготовление и отпуск окрошки овощной.