Тестовое задание для проверки знаний

по теме «Блюда из рыбы»

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

3 курс

1вариант

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Содержание | Количество  операций |
| 1 | Какими витаминами богата рыба? | Р=2 |
| 2 | В какой рыбе сдержится повышенное количество гистидина?  1.Сайра  2.Сельдь  3.Тунец  4.Горбуша  5 Скумбрия | Р=5 |
| 3 | С помощью чего можно повысить пищевую ценность рыбы? | Р=2 |
| 4 | С какими соусами подают блюда из рыб? | Р=3 |
| 5 | От чего зависит выбор способа тепловой обработки? | Р=3 |
| 6 | При какой температуре варят и припускают рыбу?   1. 90 -100С 2. 80-90 С 3. 100 -120 С | Р=3 |
| 7 | В результате какого процесса объем кусков рыбы сокращается? | Р=1 |
| 8 | Что происходит с жирами при варки и припускании? | Р=3 |
| 9 | Как изменяется масса рыбы при тепловой обработке? | Р=2 |
| 10 | В каком количестве воды припускают рыбу на 1кг? | Р=1 |
| 11 | С чем падают припущенную рыбу? | Р=3 |
| 12 | Чем можно заменить хлеб, который вводят в тефтели? | Р=1 |
| 13 | Чем панируют рыбные котлеты и биточки? | Р=5 |
| 14 | Как подают мидии с отварным картофелем и жареным луком? | Р=1 |
| 15 | Срок реализации жареной рыбы?   1. 1-2 час 2. 2-3 час 3. 3-4 час | Р=3 |
|  |  | Р=38 |

Тестовое задание для проверки знаний

по теме « Блюда из рыбы»

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

3 курс

2вариант

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Содержание | Количество  операций |
| 1 | Чем определяется пищевая ценность рыбы? | Р=1 |
| 2 | Что необходимо добавить в рыбный отвар, если рыба имеет резкий специфический запах? | Р=2 |
| 3 | В зависимости от тепловой обработки блюда из рыбы делят на:  1--------------------------  2---------------------------  3-------------------------  4------------------------- | Р=4 |
| 4 | Что необходимо делать на кусках коже рыбы, что бы они не деформировались? | Р=1 |
| 5 | Что происходит с жирами при жарке рыбы? | Р=3 |
| 6 | При какой тепловой обработке меньше теряется масса рыбы? | Р=1 |
| 7 | Каковы потери растворимых веществ при жарке рыбы? | Р=1 |
| 8 | Назовите виды морской рыбы? | Р=5 |
| 9 | Какую рыбу рекомендуют подавать с соусом голландским? | Р=5 |
| 10 | Каким соусом заливают рыбу, запеченную по - русски? | Р=1 |
| 11 | Какой гарнир используют для рулета из рыбы? | Р=2 |
| 12 | Как подают устрицы, запеченные в грибами ? | Р=1 |
| 13 | Какие ингредиенты добавляют в рубленную массу для приготовления фрикаделек? | Р=5 |
| 14 | Для чего в рулете рыбном делают проколы? | Р=1 |
| 15 | Срок реализации запеченной рыбы?   1. 1-2 час 2. 2-3 час 3. По мере спроса | Р=3 |
|  |  | Р=36 |