**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Выполните задание для дифференцированного зачета.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту [**avpop.npet@mail.ry**](mailto:avpop.npet@mail.ry)

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

**ЗАДАНИЕ № 1**

**ИНСТРУКЦИЯ**

Приступая к выполнению теста, внимательно прочитайте задание, не допускайте исправление ответа, так как они будут не засчитаны. Если не знаете ответа на вопрос, то отвечайте на следующий, но не забудь вернуться к отложенному вопросу. Ответы записывать по порядку на отдельном листе бумаги. Например: 1- а; 2- б. Если что-то непонятно в тексте, спросите у преподавателя.

1.Рыбы какого семейства получаются хорошие бульоны и порционные куски для блюда «Рыба заливная»?

а) карповых, тресковых; б) окуневых, осетровых;

в) лососевых, камбаловых; г) сельдевых, скумбриевых.

2. Слой рыбного желе в глубоком противне для застывания порционных кусков рыбы?

а) 1... 1,5 см; б) 0,7... 1 см;

в) 0,5 см; г) 2…3см.

3. 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; г) 2...3 см.

4. Масса (г) рыбы и желе при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) 40/60; б) 75/125;

в) 50/100; г) 30/150

5. Соус, используемый при отпуске блюда «Рыба заливная»?

а) польский; б) майонез с корнишонами;

в) хрен с уксусом; г) сухарный.

6. Для сохранения витаминов в овощах следует:

а) очищенные овощи держать в холодной воде;

б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду;

в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду;

г) запекать овощи в духовке

7. С какой целью свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом?

а) для улучшения вкуса;

б) для сохранения витаминов;

в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи;

г) для сохранения красящего вещества.

8. Укажите способ нарезки овощей для винегрета

а) соломка; б) брусочки;

в) кубики; г) бочонки.

9. Канапе – это бутерброд:

а) открытый; б) закрытый;

в) закусочный; г) сандвич.

10. Салат-коктейль – это:

а) изящная нарезка продуктов для салата, слоями;

б) нарезанные продукты перемешаны;

в) нарезанные продукты выложенные букетом;

г) нарезанные продукты выложены горкой.

11. Мясо для салата мясного:

а) отваривают, жарят; б) жарят, запекают;

в) отваривают, запекают; г) варят, припускают.

12. Салаты украшают:

а) зеленью, морепродуктами; б) майонезом, овощами;

в) продуктами, входящими в состав салата, зеленью;

г) сметаной, сыром.

13. Какой хлеб используют для приготовления рыбных бутербродов.

а) пшеничный б) ржаной

в) пшеничный и ржаной г) злаковый

14. Для каких бутербродов используют булочки городские или школьные.

а) открытых б) закрытых

в) закусочных г) сложные

15. Масса хлеба для простых бутербродов.

а) 30-40 г. б) 50-60 г.

в) 70-80 г. г) 10-20 г.

16. Какое филе сельди используется для блюда «Сельдь с картофелем и

маслом»?

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

в) кругляши ; г) филе с кожей

17. Горячая закуска из птицы

а) жульен; б) кокиль

в) кокот; г) пита

18. Холодные блюда и закуски отпускают при t

а) 15…20 С б) 10…12 С

в) -5…..-6 С в) 14…14 С

19. Заправленные салаты и винегреты хранят

а) 2 ч. б) 3 ч.

в) 1 ч. г) 6 ч.

20. Срок хранения нарезанных продуктов для бутербродов

а) 15-20 мин. б) 30-40 мин

в) 10-15 мин. г) 20-30 мин.

**ЗАДАНИЕ № 2**

Ответьте на вопросы письменно:

1. В какой посуде отпускают салаты?
2. Какая форма нарезки используется для салатов из свежих огурцов и томатов?
3. Чем заправляют салаты из свежих овощей?
4. Какими соусами заправляют салаты из вареных овощей?
5. Чем оформляют салаты?
6. Какова норма отпуска салатов на 1 порцию?
7. Как хранят подготовленные отварные очищенные овощи для салатов?
8. Какая форма нарезки используется для вареных овощей?
9. Какие дефекты могут возникнуть при приготовлении салатов из вареных овощей?
10. Какие санитарные правила необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд и закусок? С чем это связано?

**ЗАДАНИЕ № 3**

Задание: Внимательно прочитай наименование блюд и закусок. Найди соотношение.

1.Простые бутерброды бутерброд с паштетом

бутерброд с ветчиной , и огурцом

2.Сложные бутерброды бутерброд с икрой

бутерброд с мясным ассорти

3.Салаты из сырых овощей салат «Столичный»

салат « Витаминный»

4.Салаты из вареных овощей салат «Летний»

салат «Весна»

5.Овощные блюда помидоры фаршированные

икра баклажанная

6.Грибные закуски грибы, маринованные с луком

икра грибная

7.Закуски из яиц рыба отварная с гарниром

яйца, фаршированные сельдью

8.Рыбные блюда шпроты с лимоном

сельдь рубленая

9.Мясные закуски студень говяжий

ростбиф с гарниром

10.Овощные закуски паштет из печени

икра баклажанная

**Всем спасибо за работу! Жду ваши ответы!**