**Уважаемые студенты!**

**- Выполняем итоговый тест по приготовлению супов и соусов**

**- Готовим картофельный с бобовыми (технология приготовления ниже )**

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.r**

**Итоговый тест**

1. Суп приготавливают в:

 А) горячем цехе

 Б) заготовочном цехе

 В) мясном цехе

 Г) овощном цехе

2.Супы возбуждают аппетит благодаря содержанию в их составе:

 А) белков
 Б) красящих веществ
 В) экстрактивных веществ
 Г) органических соединений

3. Овощи для супов пассеруют для:

 А) улучшения вкуса и аромата готовых изделий

 Б) сокращения продолжительности варки

 В) изменения консистенции

 Г) сохранения их формы

4. В некоторые заправочные супы вводят мучную пассеровку для:

 А) равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

 Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

 В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира

 Г) консистенции

5. Капусту для борща «Московского» нарезают:

 А) соломкой

 Б) шашками

 В) дольками

 Г) квадратиками

6. При приготовлении супов белые коренья и морковь:

 А) пассеруют

 Б) варят

 В) припускают

 Г) бланшируют

7. Супы возбуждают аппетит, благодаря содержанию в их составе:

 А) белков
 Б) красящих веществ
 В) экстрактивных веществ
 Г) органических соединений

8. Перед подачей заправляют чесноком борщ:

 А) «Московский»

 Б) «Украинский»

 В) «Сибирский»

 Г) «Флотский»

9. Борщ должен иметь:

 А) кислый вкус

 Б) сладковатый вкус

 В) кисло-сладкий вкус

 Г) кисло-сладко-горький вкус

10. При приготовлении щей из квашеной капусты ее предварительно:

 А) варят

 Б) припускают

 В) тушат

 Г) бланшируют

11. Форма нарезки капусты, используемая при приготовлении «Рассольника домашнего»:

 А) соломка

 Б) шашки

 В) долька

 Г) рубка

12. Тепловая обработка, которой подвергают огурцы соленые при приготовлении рассольников:

 А) варка

 Б) бланширование

 В) припускание

 Г) пассерование

13. Температура подачи горячих супов:

 А) 80…850С

 Б) 70…750С

 В) 40…500С

 Г) 20…300С

14. Температура подачи холодных супов:

 А) 70…750С

 Б) 40…500С

 В) 7…140С

 Г) 0…850С

15. Последовательность закладывания картофеля при варке супов:

 А) до кислотосодержащих продуктов

 Б) после кислотосодержащих продуктов

 В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

 Г) не имеет значения

16. На рабочем месте повара, который готовит супы, устанавливают охлаждаемые шкафы или холодильники для:

 А) не длительного хранения жира, сметаны, зелени и другой продукции

 Б) хранения концентрированного бульона

 В) хранения пассеровок

 Г) хранения скоропортящихся продуктов

17. Для приготовления красного основной соуса используют:

 А) подготовленную красную сухую мучную пассеровку, пассерованные коренья и лук, пассерованное томат-пюре

 Б) белую мучную жировую пассеровку

 В) подготовленную белую жировую мучную пассеровку, пассерованные белые коренья и лук

 Г) подготовленную белую сухую мучную пассеровку, белый бульон

18. Для приготовления холодных соусов используют:

 А) бульон, сливки, уксус, растительное масло

 Б) сметана, бульон, растительное масло

 В) сливки, сметана, уксус

 Г) растительное масло, уксус

19. К холодным соусам относятся:

 А) заправки, маринады, сливки

 Б) майонез, маринады, заправки

 В) красный, майонез, молочный

 Г) белый, сметанный, молочный?

20. Продолжительность хранения маринадов и соуса хрен:

 А) 30 минут

 Б) до 2-х часов

 В) 2 -3 дня

 Г) 1 неделя

21. Соотношение воды и продукта для приготовления концентрированного бульона:

 А)1:0,5
 Б) 1:1
 В)1:3

 Г)1:5

22. Продолжительность варки костного бульона из говяжьих костей:

 А) 1-2 часа
 Б) 2,5-3 часа
 В) 3-4 часа
 Г) 5 часов

23. Особенность приготовления щей зеленых:

 А) щи зеленые готовят на мясном бульоне
 Б) в щи зеленые закладывают картофель
 В) в состав щей зеленых входит шпинат и щавель
 Г) в состав щей зеленых входят пассерованные коренья

24. Для сохранения цвета свеклы при тепловой обработке необходимо добавить:

 А) уксус
 Б) сахар
 В) томатную пасту
 Г) специи

25. Способы подготовки свеклы для борща:

 А) тушение, варка, бланширование, термостатирование
 Б) брезирование, варка, пассерование, жарка
 В) запекание, ошпаривание, тушение
 Г) тушение, пассерование, варка, подпекание

 26. В состав борщей не могут входить следующие продукты:

 А) сахар, свинокопчености
 Б) зелень, картофель
 В) огурец, крупа
 Г) капуста, свекла

27. Обязательной составной частью рассольника является:

 А) капуста
 Б) огурец
 В) свекла
 Г) крупа

28. Концентрированный бульон называется:

 А) фри
 Б) фюме
 В) кнельная масса
 Г) привар

29. Прием, предохраняющий соусы от появления пленки на его поверхности:

 А) заваривание
 Б) привар

 В) нагар
 Г) защипывание

30. Соус «Польский подают» к:

 А) отварным блюдам из рыбы, капусте цветной и белокочанной
 Б) жареной рыбе, мясу отварному
 В) картофельному пюре, каше рисовой
 Г) биточкам манным, рисовые

**Суп картофельный с бобовыми**

Горох перебирают, промывают, заливают холодной водой, замачивают на 2-3 часа, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Картофель нарезают крупными кубиками. В кипящий бульон закладывают горох, доводят до кипения, кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готовности, через некоторое время добавляют специи, соль и варят до готовности.

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или свинокопченостей, наливают суп, посыпают зеленью.