**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**](mailto: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.