**Контрольный тест**

**Приготовление горячих сложных блюд из мяса**

1. Назовите: Классификацию мясных горячих блюд по способу тепловой

обработки :

1. Отварные
2. Припущенные
3. Жареные
4. Запеченные
5. тушеные

2. Укажите: Мясо содержит много:

1. Полноценных белков -14,5-23%,
2. жира - от 2 до 37,
3. минеральных веществ - 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа).
4. витами­ны A, D, РР и группы В.

3. Укажите: К какой группе относится коллаген, миозин, эластин?

1. Это составные мышечной и соединительной ткани мяса
2. Это составные жировой и костной ткани рыбы

4. Допишите: коллаген это:

1. Полноценный белок
2. Неполноценный белок

5. Костная ткань состоит из особых клеток, основу которых составляет:

1. оссеин
2. эластин
3. коллаген

6. Предприятия общественного питания по­лучают мясные полуфабрикаты:

1. грязные,
2. порционные,
3. мел­кокусковые,
4. рубленые,
5. кусковые
6. средние.
7. крупнокусковые.

7. Объясните: Доброкачественное охлажденное мясо имеет на поверхности туши:

1.су­хую корочку,

2.цвет - от бледно-розового до красного,

3.Консистенцию - плотную, эластичную,

4. синий цвет,

5. запах несвежего мяса.

8. Укажите: из каких стадий состоит обработка мороженого мяса:

1.размо­раживание,

2.обмывание,

3.обсушивание,

4.кулинарная разделка и обвалка,

5.зачистка и сортировка мяса,

6.приготовление полуфабрикатов.

9. Разделка (говяжьих) полутуш мяса состоит из каких последовательных операций:

1. деление куски
2. дуление на части
3. де­ление на отруба,
4. обвалка отрубов,
5. жиловка и зачистка.

10. Что такое вырезка:

1. наиболее нежная часть мяса, используется для жарки круп­ными кусками, натуральными порционными и мелкими кусками.
2. наиболее грубая часть мяса, используется для жарки мелкими кусками, большими порционными.

11. Мороженые субпродукты размораживают в мясном цехе при температуре:

а) 15-18°С. б) 15-23°С. в) 7-8 °С. г) 54-55 °С.

12. При кулинарной разделке (свинины) получают следующие части:

1. лопаточную часть,
2. корейку,
3. грудинку,
4. шейную часть,
5. тазобедренную часть и шпик (у жирной туши).

13. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

14. Укажите бифштекс – это:

1. крупнокусковой п/ф
2. мелкокусковой п/ф
3. порционный п/ф.

15. Ромштекс перед жаркой:

1. не панируют
2. панируют
3. обрезают

16. Размер бифстроганов?

1. брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
2. порционные куски толщиной 1,5-2 см,
3. брусочками длиной 5-7 см, массой 15-17 г,

17. гуляш это мелкокусковый полуфабрикат?

1. кубики массой 20-30 г по 4-5 шт. на порцию,
2. брусочками длиной 3-4 см, массой 5-7 г,
3. брусочки массой 10-15

18. Для приготовления котлетной массы берут:

1. хлеба пшеничного – 250, 350,
2. воды или молока – 300, 150,
3. соли – 20, 50,
4. перца молотого – 1.10.

19. Рагу –это:

1. куски по 2-3 шт. на порцию, массой по 40-50 г каждый.
2. куски по 4-5 шт. на порцию, массой 25-30 г каждый.

20.Все виды мяса, предназначенные для варки, нарезают какими?

1. массой не более 2 кг.
2. массой не более 20 кг.
3. массой более 2-5 кг.

21.Объясните: Когда солят мясо?

1. за 15-20 мин до готовности
2. в самом начале варки
3. солят мясо по середине

22. Укажите: Потери при варке мяса?

а) 38-40%. б) 40-60%. в) 25-12%. г) 4-6%.

23.Укажите: Температура подачи вторых мясных блюд?

а) 60-65С б) 75С в) 85С г) 90С

24. Перечислите: Какие части мяса подвергают варке?

1. говядину (мякоть грудинки, лопаточная и подлопаточная части, покромка от туш I категории, можно использовать боковой и наружный куски тазобедренной части),
2. баранину, козлятину, сви­нину и телятину (грудинка и мякоть лопаточной части каждого вида мяса).
3. субпродукты (языки, вымя, мозги и т. д.) и копченые мясные продукты (копченые грудинка, корейки и окорок), а также колбасные изделия (сардельки, сосиски, колбаса).

25. Готовое отварное мясо нарезают:

а) поперек волокон б) вдоль волокон г) под углом 45

26. Гарниры к мясу отварному:

1. каши рассыпчатые,
2. картофель отварной,
3. пюре картофельное,
4. овощи отварные с жиром,
5. овощи в молочном соусе,
6. капуста тушеная.

27. готовое отварное мясо до отпуска хранят в:

1. Молоке
2. Бульоне
3. Воде.

28. Подчеркните правильный ответ: Можно ли использовать для жарки свиную шею?

а) да б) нет в) только после варки

29. Подчеркните правильный ответ: Перед жаркой мясо натирают

а) солью, перцем б) солью, чесноком в) аджикой

30. Для жаренья мясо подготавливают в виде:

1. крупных (массой 1-2 кг),
2. порционных (массой 40-270 г),
3. мелких (массой 10-40 г) кусков.

31. какие существуют способы панирования порционных полуфабрика­тов из мяса и субпродуктов:

1. панирование в муке;
2. смачивание в льезоне;
3. панирование в сухарях;
4. панирование в муке с последующим смачиванием в льезоне и панированием в сухарях.

32. Укажите: Как определяют готовность жареного мяса?

1) выделяется бесцветный сок

2) выделяется кровяной сок

3) выделяется много жира

33. Перечислите: Для приготовления в тушёном виде, используют мясо кусками:

1. крупными,
2. порционными,
3. мелкими кусками.
4. полутушами.

34. Укажите: Какие продукты добавляют во время тушения, и для придания мясу остро­ты и размягчения соединительной ткани:

1. томатное пюре,
2. кислые соусы,
3. марино­ванные ягоды и фрукты вместе с соком,
4. квас.

35. Укажите: Что делают с мясом перед тушением:

1. мясо посыпают солью, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.
2. мясо посыпают горчицей, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки.

мясо посыпают чесноком, перцем, обжаривают до образования поджаристой корочки