16.05.20. Контрольная работа

*Тест: «Приготовление блюд из сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи»*

1.Блюда из птицы легко усваиваются организмом. Они содер­жат большое количество чего?

1. полноценных белков,
2. легкоплавкий жир
3. экстрактивные вещества.

2.Укажите: От каких показателей зависит продолжительность варки птицы?

1. зависит от вида птицы,
2. ее упитанности,
3. возраста.

3. Сколько % составляют потери при варке птицы?

а) 10 %

б) 25 %

в) 50 %

4. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Цыплята табака  б) Птица по-столичному  в) Птица,  тушеная в соусе  г) Утка по домашнему | а) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью  б) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленбю.  в) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.  г) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3-4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона. |

5. Как приготовить птицу тушеную в соусе?

6. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.

7. Как можно определить готовность отварной курицы?

8. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?

а) жареный картофель

б) картофельное пюре

в) зеленый горошек

г) отварной кртофель

д) картофель фри

9. Требование к качеству курицы отварной?

а) цвет –

б) консистенция –

в) вкус –

г) запах –

10. Срок хранения тушеных блюд из курицы?

а) не более 6 часов

б) не более 30 минут

в) не более 2 часов

11. К сельскохозяйственной птице относят тушки:

1. кур,
2. гусей,
3. индеек,
4. уток,
5. цыплят,
6. утят.

12. Какие полезные вещества мясо птицы содержит?

1. белки,
2. минеральные вещества,
3. жиры,
4. экстрактивные вещества,
5. витамины РР, A, D, группы В.

13. Пернатая дичь на предприятия общественного питания поступает:

1. степная,
2. боровая,
3. болотная,
4. водоплавающая.

14. Тушки птицы заправляют:

А) в брюки,

Б) в три нитки,

В) "в кармашек",

Г) в одну нит­ку,

Д) в две нитки.