**24.04.20.**

**КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА**

**(итоговый контроль по теме «Приготовление горячих сложных блюд из рыбы и морепродуктов»)**

1. **По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?**

 а) по степени усвояемости;

 б) по химическому составу;

 в) по минеральному составу.

1. **Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?**

 а) разрушается;

 б) улетучивается с паром;

 в) переходит в клейкое вещество глютин.

1. **Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?**

 а) улучшению цвета;

 б) повышению калорийности;

 в) возбуждению аппетита.

1. **Содержание жира влияет на вкусовые качества рыбы и ее -----------**
2. **Основными показателями доброкачественности рыбы являются ее вид, запах**,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Размораживают на воздухе при температуре 18...20°С все виды филе,**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**7.** **Чтобы сократить потери минеральных веществ , в воду добавляют**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 **8. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?**

 а) порционными кусками (кругляшом);

 б) целиком;

 в) разделывают на филе

 **9. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?**

 а) окунь;

 б) маринка;

 в) ставрида.

 **10. У каких рыб кожу снимают «чулком»?**

 а) налим, угорь, бельдюга;

 б) щука, навага, линь;

 в) камбала, треска, сайда.

 **11. Перечислите виды панировок, используемых для жаренья рыбы**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**12. В чем особенность обработки бесчешуйчатой рыбы?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**13 В чем особенность обработки рыб, входящих в семейство окуневых?** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**14. Для какого способа тепловой обработки используют кругляши?**

**------------------------------------------------------------------------------------------------**

**15. Как подразделяется рыба по размерам?**

**--------------------------------------------------------------------------------------------------**

 **16. Какие виды филе получают при пластовании рыбы?**

**------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

 **17. Какая рыбаимеет внутри мышц температуру от – 1 до 5 °С и хранится не более 5 суток при температуре от – 2 до 1 °С?**

 **18. Приготовленная рыба имеет горький привкус. Причина?**

 **19. Для варки рыбу нарезают на куски, держа нож под углом** ........... **оС, а для жаренья – под углом** ............**оС.**

 **20. Для чего кожу у порционных кусков надрезают в двух-трех местах?**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------**

**21. Панирование – обваливание полуфабрикатов в сухарях, муке или тертом хлебе.Цель панирования** – \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**22. Если котлетная масса не вязкая (из трески, пикши, морского окуня и других рыб), то в нее добавляют**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**23. Как определяют готовность кнельной массы?**

**-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------**

**24. Назовите полуфабрикаты из рыбной котлетной массы?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**25. В фаршированном виде чаще всего приготавливают судака, щуку, карпа. Рыбу фаршируют в целом виде и какими порционными кусками?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**26.Икру освобождают от пленок, жарят и используют как холодное блюдо. В сыром виде ее употребляют для---------------------------------------**

**27**. Иногда при варке трески, ставриды, сома, линя и других рыб добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Это смягчает вкус, ослабляет специфический запах и делает рыбу более нежной.

**28. С какой целью на коже порционных кусков рыбы, используемых для варки, делают два-три надреза?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**29. В чем отличие в приготовлении рыбы в кляре от рыбы орли?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**30. Какой способ жарки используют для приготовления рыбы кольбер?**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**31.** **Как определить готовность рыбных блюд при дожаривании в жарочном шкафу?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**32. Тушатглавным образом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ рыбу для обогащения ее вкусовыми и ароматическими веществами и для придания ей сочности, а так же мелкую рыбу для размягчения костей.**

**33. Для приготовления блюд из кальмаров их варят основным способом в воде с добавлением соли \_\_\_\_\_\_\_ мин (после вторичного закипания воды).**

**34.Какправильно охлаждать кальмаров?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**35. Мидии варят, заливая \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_водой, добавляя сырую морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль, перец горошком, в течение 30–40 мин при небольшом кипении.Все мидии, которые не раскрылись в процессе варки\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**36. Креветок оттаивают, промывают, закладывают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подсоленную воду и варят 3 – 4 мин (на 1 л воды 10 г соли).**

**37. Какие полуфабрикаты из рыбной котлетной массы приготовляют с фаршем из вареных яиц и пассерованного лука?**

 [ ] а) котлеты, биточки;

 [ ] б) зразы, тельное;

 [ ] в) тефтели, фрикадельки.

**38. В котлетную массу каких полуфабрикатов добавляют пассерованный репчатый лук?**

 [ ] а) котлеты;

 [ ] б) зразы;

 [ ] в) тефтели.

**39. Можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей?**

 [ ] а) да;

 [ ] б) нет.

**40. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать вареную рыбу?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**----------------------------------------------------------------------------------------------------**

**41. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:**

 [ ] а) жарка

 [ ] б) брезирование

 [ ] в) термостатирование

 [ ] г) пассерование

 [ ] д) тушение

 [ ] е) бланширование

 [ ] ж) запекание