Тема: «Подготовка и приготовление полуфабрикатов из рыбы сложной кулинарной продукции»

Выберите правильный вариант ответа

1. **Укажите, в каком виде поступает рыба на предприятия питания:**
а) уснувшая; б) перемороженная; в) охлажденная; г) замороженная.

2. **Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы, °С:**
а) 0...–2 °С; б) –8...–6 °С; в) –2...–6 °С; г) –18.

3. **Укажите условия хранения охлажденной рыбы:**
а) не более 5 сут. при температуре –2...1 °С;
б) 12 сут. при температуре –8 °С;
в) 3 сут. при температуре 0...–2 °С;
г) не более 5 сут. при температуре 2...10 °С.

4. **Укажите, каким способом оттаивают замороженную рыбу:**
а) в ваннах;
б) на воздухе;
в) в воде;
г) варианты а, б, в правильные.

5. **Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании рыбы комбинированным способом:**
а) для уменьшения потерь питательных веществ;
б) чтобы подсолить рыбу;
в) для ускорения процесса оттаивания;
г) чтобы рыба не испортилась.

6. **Укажите количество соли на 1 л воды, добавляемое в воду при оттаивании рыбы, г:**
а) 70...100; б) 7...10; в) 100...200; г) 50...100 г.

7. **Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе, °С:**
а) 20; б) 10; в) 25; г) 20.

8. **Укажите соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде:**
а) 1:2; б) 1:10; в) 1:1; г) 2:1.

9. **Укажите, к каким рыбам по содержанию жира относится угорь:**
а) к тощим;
б) средней жирности;
в) к жирным;
г) к особо жирным.

10. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде:

а) 2...3 ч; б) 30...60 мин; в) 1 сут.; г) 12 ч.

11. Укажите, можно ли для приготовления котлетной массы использовать рыбу, разделанную на филе с кожей:

а) да; б) нет; в) оба варианта правильные.

12. Укажите, можно ли для приготовления рыбной котлетной массы использовать 25...30 % вареной рыбы:

а) да; б) нет; в) оба варианта правильные.

13. Укажите, для какой цели в котлетную массу добавляют сырые яйца:

а) для связи;
б) для рыхлости;
в) для сочности;
г) для пышности.

14. Укажите, для какой цели в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб:

а) для связи;
б) для рыхлости;
в) для сочности;
г)для жирности.

15. Укажите вид панировки для приготовления тельного:

а) сухарная;
б) мучная;
в) яйцо, сухари;
г) комбинированная.

16. Укажите форму полуфабриката тельного:

а) полумесяц;
б) кирпичик;
в) капелька;
г) батон.

17. Укажите, какое филе используется для приготовления зраз «Донские»:

а) чистое филе;
б) филе с кожей без костей;
в) филе с кожей и костями;
г) все варианты правильные

18. Укажите, на какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы:

а) на чистое филе;
б) на филе с кожей без костей;
в) на филе с кожей и реберными костями;
г) все варианты правильные.

19. Укажите, каким способом подготавливают карпа для фарширования:

а) у обработанной рыбы делают глубокий надрез на спине, прорезая реберные кости вдоль позвоночника, разламывают (перерезают) позвоночник у хвоста и головы, удаляют его, удаляют через образовавшееся отверстие внутренности, промывают;

б) у обработанной рыбы делают на брюшке продольный надрез по направлению от головы к хвосту, вынимают внутренности, острым ножом или кулинарными ножницами удаляют жабры, голову и хвост не отрезают, рыбу тщательно промывают;

в) у обработанной рыбы вокруг головы надрезают кожу и отделяют ее от мякоти, с помощью ножниц вырезают жабры, делают с двух сторон надрез вдоль жаберных костей, снимают кожу «чулком» по направлению от головы к хвосту, кожу промывают, тушку освобождают от внутренностей, промывают и отделяют мякоть от костей для приготовления фарша;

г) не пластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см, вырезают мякоть с обеих сторон позвоночника, оставляя слой мякоти толщиной 0,3...0,5 см, отделяют мякоть от костей для приготовления фарша.

20. Укажите, каким способом обрабатывают рыбу для фарширования в виде батона (рулета):

а) производят пластование рыбы на филе с кожей без костей и чистое филе;

б) не пластованную обработанную рыбу нарезают кругляшами толщиной 5 см;

в) с обработанной рыбы снимают кожу «чулком»;

г) делают продольный надрез на спинке, удаляют позвоночник и реберные кости.

21. Укажите, для какой цели звенья осетровой рыбы с кожей ошпаривают:

а) для размягчения мякоти рыбы;

б) для облегчения дальнейшей очистки рыбы от костных жучков;

в) для лучшего сохранения формы;

г) для уплотнения мякоти рыбы.

22. Укажите длительность ошпаривания рыбы горячей водой, мин:

а) 5...10;

б) 10...15;

в) 2...3;

г) 15...20.

23. Укажите, какое количество воды берут для ошпаривания звеньев рыбы с кожей:

а) чтобы в нее была погружена лишь нижняя часть звена с кожей;

б) чтобы звено было полностью погружено в воду;

в) заливают звено рыбы на $^1/_3$ поверхности рыбы;

г) заливают звено рыбы на $^1/_2$ поверхности рыбы.

24. Укажите, какую рыбу чаще всего приготавливают в фаршированном виде:

а) треску, пикшу, навагу;

б) осетра, лосося, сельдь;

в) щуку, судака, карпа;

г) щуку, налима, окуня.

25. К головоногим моллюскам относятся:

а) омары, лангусты;
б) раки, кальмары;
в) кальмары, осьминоги;
г) мидии, трепанги.

Тема: «Подготовка и приготовление полуфабрикатов из мяса сложной кулинарной продукции»

1. Укажите термическое состояние мяса:

а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
б) парное, охлажденное, оттаявшее;
в) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
г) горячепарное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

2. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса, °С:

а) 0; б) –2; в) 4; г) не выше –6.

3. Укажите мясо, высокой пищевой ценности и кулинарных свойств:

а) парное;
б) охлажденное;
в) остывшее;
г) подмороженное.

4. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше 15 °С:

а) остывшее;
б) охлажденное;
в) мороженое;
г) парное.

5. Укажите мясо с температурой в толще мышц от 0 до 4 °С:

а) остывшее;
б) охлажденное;
в) мороженое;
г) парное.

6. Укажите мясо с температурой в толще мышц не выше –6 °С:

а) остывшее;
б) охлажденное;
в) мороженое;
г) парное.

7. Укажите, жиловка и сортировка мяса — это:

а) отделение от мяса хрящей, пленок, кровеносных сосудов и разделение его по сортам;
б) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани, хрящей;
в) удаление грубых пленок, надрезание сухожилий;
г) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и приготовление полуфабрикатов.

8. Дефростация мяса обеспечивает:

а) удобство приготовления полуфабрикатов;
б) улучшение вкусовых качеств мяса;
в) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
г) обеззараживание поверхности мяса.

9. Охлажденное мясо имеет поверхность мышц:

а) влажную;
б) с подсохнувшей корочкой;
в) липкую;
г) сухую.

10. Укажите оптимальные условия для размораживания мяса:

а) от 0 до 8 °С в течение 1 ... 3 сут.;
б) от 20 до 25 °С в течение 12 ... 24 ч;
в) от 10 до 15 °С в течение 10 ... 12 ч;
г) от 8 до 10 °С в течение 3 ... 4 сут.

11. Укажите, какие части свинины получают при обвалке:

а) корейку, покромку, грудинку, окорок;
б) лопатку, грудинку, корейку, окорок, шею;
в) лопатку, грудинку, пашину, вырезку, шею;
г) шею, грудинку, корейку, окорок.

12. Укажите, какие части говядины получают при обвалке:

а) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги, голяшку;
б) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
в) шею, лопатку, грудинку, покромку, толстый край, тонкий край, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги;
г) шею, лопатку, грудинку, покромку, тонкий край, вырезку, пашину, верхнюю часть задней ноги, наружную часть задней ноги, боковую часть задней ноги, внутреннюю часть задней ноги.

13. Укажите крупнокусковые полуфабрикаты из говядины:

а) ростбиф, ромштекс, говядина духовая;
б) тушеное мясо, шпигованное мясо, ростбиф;
в) фаршированная грудинка, ростбиф, шпигованное мясо;
г) вырезка, антрекот, мясо тушеное.

14. Укажите основное назначение приема маринования мяса:

а) повышение сочности, улучшение вкусовых и ароматических качеств;
б) размягчение соединительной ткани, улучшение вкуса, аромата;
в) предохранение от потери влаги;
г) придание золотистой корочки при тепловой обработке.

15. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят:

а) при температуре не выше –18 °С 12 мес. с даты изготовления сырья;
б) при температуре +1...–1 °С 14 сут. с даты изготовления сырья;
в) при температуре +1...–7 °С 14 сут. с даты изготовления сырья;
г) при температуре 10 °С 24 сут. с даты изготовления сырья.

16. Укажите условия хранения охлажденной ягнятины

а) при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 85 % 8 сут.;
б) при температуре 0 °С и относительной влажности воздуха 90 % 15 сут.;
в) при температуре 18 °С или ниже и относительной влажности воздуха 95...98 % куски мяса молодого барана можно хранить от 6 до 9 мес.;
г) при температуре +1...–7 °С и относительной влажности воздуха 95 % 14 сут.

17. Укажите условия хранения охлажденной свиной головы с даты изготовления сырья:

а) при температуре не выше –18 °С 12 мес.;
б) при температуре +1...–1 °С 14 сут.;
в) при температуре +1...–7 °С 14 сут.;
г) при температуре 10 °С 24 сут.

18. Для приготовления полуфабриката грудинки фаршированной производят следующие операции:

а) прорезают пленки со стороны пашины по всей длине грудинки между наружным слоем мякоти и мякотью на реберных костях так, чтобы образовался «карман» и заполняют его фаршем;
б) прорезают пленки вдоль реберных костей, делают «карман» и заполняют его фаршем;
в) нарезают грудинку порционными кусками, в каждом куске делают «карман» и заполняют его фаршем;
г) грудинку отбивают, выкладывают фарш и заворачивают рулетом.

19. Для шпигования мяса:

а) делают прорези вдоль волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками, шпиком и чесноком;
б) делают прорези поперек волокон, шпигуют с помощью шпиговальной иглы или тонкого длинного ножа морковью (петрушкой), нарезанной брусочками (шпиком, чесноком);
в) мясо отбивают, выкладывают овощи, нарезанные брусочками (шпик, чеснок), и заворачивают рулетом;
г) мясо сворачивают рулетом, делают прорези и шпигуют с помощью шпиговальной иглы овощами (шпиком, чесноком), нарезанными брусочками.

20. Укажите способ подготовки молочного поросенка для фарширования:

а) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде и начиняют фаршем;

б) обработанного поросенка разрезают вдоль туловища (по спинке), удаляют кости. Часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти толщиной около 1 см и начиняют фаршем;

в) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде, укладывают на спинку, удаляют кости, оставляя голову и ножки, и начиняют фаршем;

г) у обработанного поросенка разрезают брюшко и грудку и удаляют внутренности, промывают в холодной воде, укладывают на спинку и удаляют кости, оставляя голову и ножки . Часть мякоти срезают, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см, и начиняют фаршем.

21. Определите название полуфабриката. *Готовят из поясничной части корейки. От коробки, не вырубая позвоночника, отделяют поясничную часть. Тонкие края подгибают к позвоночнику и обвязывают шпагатом*:

а) карбонат; б) буженина; в) ростбиф; г) седло ягненка.

22. Укажите температуру замораживания готовых полуфабрикатов, °С:

а) –1 ... –4; б) –18 ... –20; в) –30 ... –35; г) –18 ... –24.

23. Укажите температуру и сроки хранения готовых крупнокусковых полуфабрикатов из говядины в охлажденном виде без применения вакуума:

а) 6 ... 8 °С в течение 2 ... 5 сут.;

б) 2 ... 6 °С в течение 20 ... 30 сут.;

в) 6 ... 8 °С в течение 2 ... 3 сут.;

г) 2 ... 6 °С в течение 2 ... 3 сут.

24. Укажите сроки хранения замороженных при температуре не выше –18 °С полуфабрикатов из свинины:

а) не более 90 сут.;

б) не более 10 сут.;

в) не более 30 сут.;

г) не более 5 сут.

Тема: «Подготовка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции»

1. Укажите, как размораживают домашнюю птицу:

а) на воздухе;

б) в воде;

в) комбинированным способом;

г) все варианты правильные.

2. Укажите, почему ценятся блюда из филе птицы:

а) так как филе содержат больше азотистых веществ чем другие части курицы и отличаются нежной консистенцией;

б) так как имеют белый цвет;

в) так как филе не содержат костей;

г) так как филе лучше усваиваются.

3. Укажите, в каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица:

а) потрошеная; б) не ощипанная; в) упитанная; г) в пере.

4. Укажите, какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания

а) 1-й и 2-й категории;
б) жирная;
в) обезжиренная;
г) 1-й категории.

5. Укажите, с какой целью полуфабрикат котлет фаршированных из филе птицы панируют дважды:

а) чтобы не отстала панировка;
б) чтобы увеличить срок хранения полуфабриката;
в) для сочности готового изделия;
г) для внешнего вида.

6. Укажите необходимое количество хлеба для приготовления кнельной массы из птицы, г:

а) 100; б) 250; в) 300; г) 150.

7. Укажите, почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы:

а) мгновенное размораживание может повредить клеточное строение жировой ткани и весь жир вытопится в процессе ее приготовления;
б) при дальнейшем приготовлении будет выделяться много влаги;
в) консистенция готовой печени будет мажущаяся;
г) консистенция готовой печени будет сухая, не сочная.

8. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы:

а) при температуре не ниже –18 °С до 16 мес.,
б) при температуре не ниже –10 °С до 6 мес.,
в) при температуре не ниже –18 °С до 6 мес,
г) при температуре не ниже –10 °С до 3 мес.

9. Укажите условия хранения натуральных полуфабрикатов из мяса птицы:

а) при температуре –8 °С и относительной влажности воздуха 90...95 % в течение 48 ч;
б) при температуре 4...8 °С и относительной влажности воздуха 80... 85 % в течение 48 ч;
в) при температуре 4 °С и относительной влажности воздуха 80...85 % в течение 4 ч;
г) при температуре 4...8 °С и относительной влажности воздуха 90... 95 % в течение 48 ч.

10. Определите название полуфабриката по следующему набору продуктов:

курица, свинина, шпик, яйца, фисташки очищенные или консервированный горошек, молоко, мускатный орех, перец черный молотый.

11. Для приготовления полуфабриката галантина из курицы производят следующие действия:

а) на обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготавливают фарш и фаршируют птицу;

б) на обработанной тушке курицы делают продольный надрез вдоль грудки и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из оставшейся мякоти приготавливают фарш и фаршируют птицу;

в) с обработанной тушки курицы срезают целиком кожу. Из мякоти приготавливают фарш и фаршируют кожу;

г) мякоть птицы пропускают через мясорубку, доводят до вкуса, выкладывают на мокрую ткань прямоугольником, на него выкладывают фарш, сворачивают рулетом.

12. Для приготовления полуфабриката котлеты из филе птицы, фаршированные печенью используют:

а) большое филе с косточкой;

б) малое и большое филе с косточкой;

в) малое и большое филе без косточки;

г) большое филе без косточки.

13. Укажите рецептуру кнельной массы из птицы на 1 кг мякоти:

а) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15 г соли;

б) 150 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 300 г молока или сливок, 2 яичных белка, 15 г соли;

в) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 200 г молока или сливок, 15 г соли;

г) 100 г пшеничного хлеба (без корок) из муки высшего сорта, 500 г молока или сливок, 3 яичных белка, 15 г соли, 1 г перца черного молотого.

14. Укажите использование кнельной массы птицы:

а) для приготовления котлет фаршированных и котлет по-киевски;

б) для приготовления кнелей, суфле, для фарширования;

в) для приготовления кнелей, суфле и котлет фаршированных;

г) для приготовления кнелей и суфле.

15. Укажите температуру и относительную влажность хранения готовых охлажденных полуфабрикатов из птицы:

а) при температуре 0...2 °С и относительной влажности воздуха 85...90 %;

б) при температуре 8...10 °С и относительной влажности воздуха 80...85 %;

в) при температуре 4...8 °С и относительной влажности воздуха 90...95 %;

г) при температуре 4...8 °С и относительной влажности воздуха 80...85 %.