**Проверочная работа по теме: Обработка овощей и грибов.**

**ТЕСТ №1.**

Выберите правильный вариант ответа:

1.В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?

а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте

2. В каких овощах содержаться ароматические вещества и эфирные масла?

а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате

3. В каких овощах содержатся гликозиды-вещества, придающие им специфический вкус и

аромат?

а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках,

патиссонах.

4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?

а) в свекле, моркови, в репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле;

г) в укропе, эстрагоне.

5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?

а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле;

г) в свекле, репе.

**ТЕСТ №2**

Установите соответствие подготовки овощей к фаршированию. Из приведенных примеров выберите правильный.

Варианты подготовки овощей для фарширования:

1.Кабачки. 2.Перец. 3.Помидоры 4.Баклажаны

а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1..2 мин., вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;

б) фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой 4…5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до полуготовности в течение 3…5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем;

в) удаляют плодоножки, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;

г) для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи; промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка; вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем

**ЗАДАНИЕ №3.**

Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.

Составьте технологическую схему обработки корнеплодов.

Какие корнеплоды содержат каротин, антоцианы?

Какие корнеплоды используют в пищу только в сыром виде?

Укажите корнеплоды, которые соответствуют указанным формам нарезки:

Простые \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ сложные \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ №4**

В чем заключается пищевая ценность капусты?

Как поступить, если при обработке в капусте обнаружены улитки и гусеницы?

Как правильно обрабатывать цветную капусту?

Перечислите формы нарезки для вида капусты:

белокочанная \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

цветная \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

кольраби \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ЗАДАНИЕ №5**

К какой группе овощей относятся петрушка, хрен, пастернак?

Какие части хрена, пастернака, петрушки используют для приготовления пищи?

Какие полезные вещества содержаться в хрене, пастернаке, петрушке?

Как нарезают хрен, пастернак, корень петрушки?

Каково кулинарное использование петрушки, хрена, пастернака?

**ЗАДАНИЕ №6**

Укажите формы нарезки овощей, используемых для приготовления щей.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюдо** | **Форма нарезки** | | | |
| **капусты** | **моркови** | **петрушки**  **(корень)** | **Лука** |
| Щи из свежей капусты |  |  |  |  |
| Щи из квашеной капусты |  |  |  |  |
| Щи «по-уральски» |  |  |  |  |
| Щи суточные из квашеной капусты |  |  |  |  |

**ЗАДАНИЕ №7**

Какие овощи входят в группу корнеплодов?

Как называется красящее вещество свеклы?

Укажите процент отходов свеклы при обработке в сентябре.

Как приготовить свекольный настой для подкрашивания борщей из очисток свеклы?

В чем заключается пищевая ценность лука?

Какие формы нарезки лука используют для оформления холодных блюд?

В чем заключается пищевая ценность картофеля?

Почему очищенный картофель темнеет на воздухе?

В какую группу овощей входит картофель?

Составьте технологическую схему механической кулинарной обработки картофеля.

Какие формы нарезки картофеля вы знаете. Укажите их размеры.

Какие овощи входят в группу клубнеплодов?

С какой целью картофель сульфитируют?

Сколько кг картофеля массой брутто взяли для обработки в декабре, если отходы составили 30 кг

**ЗАДАНИЕ №8**

Выберите правильный вариант кулинарного использования нарезки из овощей.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид нарезки** | **Кулинарное использование** |
| 1.соломка из картофеля | а) для жаренья во фритюре на гарнир к рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом |
| 2.брусочки из картофеля | б) для щей, почек «по-русски», рагу из овощей, говядины духовой |
| 3.дольки из моркови и картофеля | в) для жаренья во фритюре, на гарнир к котлетам «по-киевски», шницелю из кур |
| 4.соломка из моркови и лука | г) для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей |
| 5.кубики мелкие из лука | д) для рассольника домашнего, борща «московского», супа картофельного с вермишелью |

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид нарезки** | **Кулинарное использование** |
| 1.кружочки из картофеля | а) для шашлыков, сельди с гарниром, бифштекса с луком, для украшения холодных закусок |
| 2.кружочки из моркови одинакового диаметра (до 3см) | б) для жаренья во фритюре на гарнир к порционным мясным блюдам, для блюда «картофель в молоке», для тушения |
| 3.репчатый лук кольцами | в) сырые- для приготовления супа «крестьянского»; вареные – для холодных блюд |
| 4.кубики средних размеров из картофеля | г) для рыбы, запеченной «по-русски», «по-московски», на гарнир к рыбе жареной «по-ленинградски» |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № **п/п** | **Форма нарезки из овощей** | **Кулинарное использование** |
| 1 | Брусочки из моркови | а) морковь припущенная  б) морковь в молочном соусе  в) рассольник домашний  г) бульон с овощами  д) для тушения в сметане  е) для тушения  ж) для винегрета  з) для щей «по-уральски», суточных, из квашеной капусты  и) для борщей, кроме «Флотского»  к) суп харчо |
| 2 | Кубики мелкие из моркови |
| 3 | Соломка из капусты |
| 4 | Кубики из свеклы средние |
| 5 | Кубики мелкие (крошка) из лука |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  **п/п** | **Форма нарезки из овощей** | **Кулинарное использование** |
| 1 | Картофель бочонками | а) для рыбы и заливной  б) для щей суточных  в) для прозрачного маринада  г) для сельди натуральной  д) для фарша в пирожки  е) для рыбы «по-польски»  ж) для рыбы паровой  з) для рыбы «по-московски»  и) длина 3…4 см, ребро в сечении 0,7…1 см  к) длина 2…3 см, сечение 2х2 см  л) ребро 2х2 см, 2,5х2,5 см; м) ребро 1х1 см, 1,5х1,5 см |
| 2 | Капуста рубкой |
| 3 | Морковь шестеренками |
| 4 | Картофель брусочками |
| 5 | Картофель крупными кубиками |

**ЗАДАНИЕ №9**

Допишите следующие схемы.

https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/data/images/u155891/t1489389938aa.pnghttps://xn--j1ahfl.xn--p1ai/data/images/u155891/t1489389938ab.pnghttps://xn--j1ahfl.xn--p1ai/data/images/u155891/t1489389938ac.png**Классификация грибов по строению**

https://xn--j1ahfl.xn--p1ai/data/images/u155891/t1489389938ad.pnghttps://xn--j1ahfl.xn--p1ai/data/images/u155891/t1489389938ae.pnghttps://xn--j1ahfl.xn--p1ai/data/images/u155891/t1489389938ad.png Губчатые Пластинчатые Сумчатые

Белые, маслята, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

Как обрабатывают свежие грибы?

С какой целью при обработке некоторые свежие грибы промывают водой с добавлением лимонной кислоты или уксуса?

С какой целью при обработке белые грибы обдают кипятком 2-3 раза, а остальные грибы отваривают в течение 4…5 мин?

Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Задание № 1

На предприятие общественного питания поступили томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как раздавленные томаты можно использовать в кулинарии?

Задание № 2

        Вам предстоит приготовить картофель фри. Предложите формы нарезки картофеля. Как вы проверите готовность фритюрного жира? Что произойдет, если жарить картофель в недостаточно нагретом жире? Как нужно солить картофель фри?

Задание № 3

        Приготовленное поваром картофельное пюре оказалось сероватого цвета, вязким и непышным. Найдите ошибки, которые  допустил повар при приготовлении блюда. К каким блюдам вы порекомендуете подать картофельное пюре?

Задание №4

        В поступившей на предприятие общественного питания белокочанной капусте обнаружены гусеницы и их личинки.  Как подготовить такую капусту для приготовления блюд? Перечислите формы нарезки белокочанной капусты и их кулинарное использование.