ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

*Тест по теме: «Механическая кулинарная обработка овощей»*

1. Отнесите овощи к соответствующей группе:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Корнеплоды 2. Пряные 3. Плодовые4. Томатные5. Луковые6. Капустные7. Клубнеплоды  | а) картофельб) базиликв) морковьг) тыквад) капуста цветнаяе) редисж) лук репчатый | з) кабачкии) капуста белокочаннаяк) томатл) батат м) чеснокн) свеклао) брокколи | п) хренр) огурцыс) баклажаныт) укропу) перецф) сельдерейх) эстрагон |

II. Для чего сортируют и калибруют овощи?

III. Для чего моют овощи перед очисткой?

IV. Зачем капусту кладут в соленую воду?

V. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1.мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

VI. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

1. Мясной цех

2. Овощной цех

3. Холодный цех

VII. Какое оборудование расположено в овощном цехе?

VIII. Какие вещества содержат следующие овощи:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Картофель 2. Морковь3. Лук4. Капуста | а) крахмалб) сахарв) минеральные веществаг) белки | д) витамин С е) фитонцидыж) каротинз) витамин В |

IX. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

X. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?