ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

***Тест по теме: «Приготовление блюд и гарниров из картофеля, овощей и грибов»***

1. Значение овощных блюд в питании?

2. В зависимости от вида тепловой обработки различают: ….. , ….. , ….. , ….. , ….. овощные блюда.

3. Как сохранить витамин С в овощах?

4. При варке вода должна покрывать овощи?

а) на ½ - 1 см

б) на 3 - 4 см

в) на 1-2 см

г) на 5 см

5. Установите соответствие?

|  |  |
| --- | --- |
| а) Спаржа отварная  б) Голубцы овощные  в) Овощи припущенные в молочном соусе  г) Картофельная запеканка  д) Лук фри | а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам  б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной.  в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный.  г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали.  д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками. |

6. Как правильно припустить шампиньоны?

7. Для приготовления голубцов овощных, какие продукты используют для фарша?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) морковь  б) грибы | в) яйца  г) лук | д) рис  е) все ответы верны |

8. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?

а) не более 2 часов

б) не более 6 часов

9. Требования к качеству картофеля отварного?

а) внешний вид –

б) консистенция –

в) цвет –

г) вкус –

д) запах –