ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

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

***Выберите правильный вариант ответа.***

1. От чего зависит продолжительность тепловой обработки овощей?

а) от содержания углеводов;

б) от содержания витаминов;

в) от стойкости протопектина.

2. За счет чего при тепловой обработке овощи размягчаются?

а) за счет перехода углеводов в сахара;

б) протопектина в пектин;

в) за счет расщепления крахмала.

3. Почему картофельное пюре имеет водянистый вкус?

а) вместо молока добавили воду;

б) плохо обсушили картофель;

в) пюре плохо взбили.

4. Почему котлеты картофельные при формировании трескаются?

а) картофельная масса холодная;

б) картофельная масса плотная;

в) картофельная масса жидкая.

5. В каком случае в рагу из овощей после тушения морковь жесткая?

а) крупно нарезали;

б) недостаточно припустили;

в) морковь подгорела.

6. В каком случае картофель жареный во фритюре мягкий, не хрустящий, неравномерно обжарен?

а) неравномерно нарезан;

б) не соблюдена рецептура;

в) низкая температура фритюра.

7. Почему жареные баклажаны горчат?

а) посыпали перцем перед тепловой обработкой;

б) не выдержали в течение 10-15 минут, посыпав солью;

в) не посыпали сахаром.

8. В каком случае у запеканки картофельной корочка слабо окрашена, масса не пропеклась полностью, изделие крошится?

а) мало запекли;

б) плохо смазали и нарушена тепловая обработка;

в) нарушение рецептуры, недовлажение.

9. Как сохранить зеленый цвет овощей (щавель, шпинат, зеленый горошек) при варке?

а) варить при медленном кипении;

б) закладывать в бурно кипящую воду;

в) варить при закрытой крышке.

10. Как варят свеклу, морковь, зеленый горошек, чтобы не ухудшались их вкусовые качества и не замедлялся процесс варки?

а) без соли;

б) с сахаром;

в) с уксусом.