ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

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

**Тест № 2**

***Выберите правильный вариант ответа.***

1.Какие вещества овощей влияют на процесс пищеварения?

а) клетчатка;

б) бактерицидные вещества;

в) витамины.

2. За счет чего при жарении овощей, содержащих крахмал, на их поверхности образуется румяная корочка?

а) за счет клейстеризации;

б) декстинизации;

в) карамелизации.

3. Как сохранить яркий цвет свеклы при варке?

а) добавить соль;

б) добавить уксус;

в) добавить сахар.

4) В какую воду закладывают овощи при варке?

а) в холодную;

б) в теплую;

в) в кипящую.

5. Почему при варке картофеля в молоке большая часть его не сохранила форму нарезки?

а) долго варили;

б) мелко нарезали;

в) добавили много молока.

6. Как изменяется крахмал при нагревании в воде?

а) клейстеризуется;

б) набухает;

в) растворяется.

7. Какой процент отходов лука репчатого в марте?

а) 10 %;

б) 16 %;

в) 22 %.

8. Когда в котлетах из овощей преобладает вкус поджаренной панировки?

а) котлеты пережарили;

б) не соблюдена рецептура овощей и панировки;

в) неправильно формовали.

9. При приготовлении 1 кг картофельного пюре молока добавляют:

а) 200гр.;

б) 150 гр.;

а) 250 гр.

10. 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.