ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов

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

**Тест № 3**

***Выберите правильный вариант ответа.***

1. В какую воду кладут быстрозамороженные овощи, не размораживая их?

а) в кипящую;

б) в холодную;

в) в теплую.

2. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

а) картофельная масса слишком влажная;

б) картофельная масса плотная;

в) не сделали проколы.

3. Когда в рагу из овощей после тушения появляется запах пареных овощей или жидкая консистенция?

а) долго припускали или варили;

б) не добавили мучную пассеровку;

в) отсутствуют соль и специи.

4. Какой фарш используется для приготовления картофельных зраз?

а) творожный;

б) овощной;

в) мясной.

5. Какой процент отходов картофеля в марте?

а) 30%;

б) 50%;

в) 45%.

6. При приготовлении 1 кг картофельного пюре молока добавляют:

а) 200гр.;

б) 150 гр.;

а) 250 гр.

7. Какая форма шницеля из капусты?

а) круглая;

б) квадратная;

в) овальная.

8. Какой фарш используют для фарширования перца?

а) овощной;

б) капустный;

в) грибной.

9. Что происходит с сахаром при температуре его нагревания 110° С без воды?

а) на поверхности овощей образуется поджаристая корочка;

б) происходит глубокий распад сахара;

в) образуется горький вкус.

10. В какую воду закладывают овощи при варке?

а) в холодную;

б) в теплую;

в) в кипящую.

11. Почему при жарении картофеля жир разбрызгивается?

а) картофель крупно нарезали;

б) картофель не обсушили;

в) картофель посыпали солью.

12. В каком случае капуста тушеная получается слишком кислой или очень жидкой?

а) добавили много уксуса и не добавили мучную пассировку;

б) не добавили сахар и соль;

в) неравномерно размешали мучную пассировку.

13. Какова причина того что в блюде « Морковь припущенная» морковь не сохранила форму?

а) нарушена форма нарезки;

б) долго припускали;

в) морковь подгорела.

14. Какая форма нарезки для блюда «Рагу овощное»?

а) дольками;

б) соломкой;

в) крупным кубиком.

15. При приготовлении 1 кг картофельного пюре масла сливочного добавляют:

а) 10 гр.;

б) 35 гр.;

в) 50 гр.

16. Какой процент отходов картофеля в марте?

а) 30%;

б) 50%;

в) 45%.

17. Как сохранить цвет свеклы при тушении и варке?

а) добавить уксус, лимонную кислоту;

б) обжарить свеклу;

в) добавить соль и сахар.

18. Котлеты картофельные отпускают на порцию:

а) по 3 шт.;

б) по 2 шт.;

в) по 200 гр.

19.При приготовлении 1 кг картофельного пюре молока добавляют:

а) 200гр.;

б) 150 гр.;

а) 250 гр.

20. Форма котлет морковных:

а) овальные с одним заостренным концом;

б) круглые;

в) имеют форму «кирпичика».