Бояркова
Жанна
Александровна
Подписано цифровой подписью:
Бояркова Жанна Александровна
DN: cn=Бояркова Жанна
Александровна, o=МБУ ДО
г.Мурманска ЦПО "ПрофСтарт",
ou=Методист, email=upkmuk@mail.ru,
c=RU
Дата: 2023.04.14 16:43:56 +03'00'

Тест полугодовой

Профвыбор.Повар

1. Режим питания:

а) распределение пищи по времени, калорийности и объёму

б) распределение пищи по калорийности и объёму

в) распределение пищи по времени и объёму

2. В каких продуктах более всего содержится витамина С?

а) черная смородина, шиповник, капуста, цитрусовые, сладкий перец

б) печень, сливочное масло, молоко, орехи

в) пшеничная крупа, бобовые, яйца, рыба

3.Кратковременная обработка продукта кипятком или паром называется…

а) ошпаривание б) бланширование

в) оттаивание

4.Варка с небольшим количеством жидкости или собственном соке в закрытой посуде называется…

а) ошпаривание б) кипячение

в) припускание

5.Обжаривание продуктов при температуре 110-120°С называется…

а) запекание б) пассерование

в) жарка с) тушение

6.Дочистка картофеля – это:

а) удаление кожицы б) удаление глазков

в) удаление грязевых частиц

7.Почему зелёный горошек, стручки фасоли, шпинат, спаржу варят в бурно кипящей воде при открытой крышке?

а) для сохранения витаминов; б) для сохранения цвета

8. Мясо размораживают:

а) в воде и на воздухе б) только в воде

в) только на воздухе г) комбинированным способом

9. Какими способами размораживают рыбу?

а) на воздухе или в воде

б) при комнатной температуре

10.Форму округло-приплюснутую имеют

а) котлеты мясные б) зразы

в) биточки мясные

11.Отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы называется….

а) бульон б) привар

в) навар

12.Укажите, какой основной продукт входит в состав борща?

а) капуста б) свекла в) огурцы г) томаты

13.При приготовлении рассольника ленинградского, перловую крупу перебирают, промывают

а) заливают холодной водой на 2-3 часа б) отдельно варят до полуготовности

в) закладывают в рассольник в сыром виде

14.Температура отпуска горячих первых блюд должна быть...

а) не ниже 50°С б) не ниже70°С

в) не ниже 75°С г) не ниже 65°С

15. Сваренные заправочные супы оставляют без кипения на ……

а) 20-30 мин б) 3-5 ч в) 10-15 мин

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	а	а	б	в	б	б	б	в	а	в	а	б	б	в	в