

К ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (18.11.2023) ответы

городского ресурсного центра для подготовки к республиканской олимпиаде по трудовому обучению (обслуживающему труду) в 2023/2024 учебном году.

Кулинария, белорусская кухня 7-8 кл

1. В этом овоще содержится наибольшее количество витамина А:

- а. капуста белокочанная;
- б. свекла ;
- в. морковь;
- г. томаты;
- д. огурцы;
- е. картофель.

2. Исключите лишнее. К листовым овощам относятся:

Салат, морковь укроп, топинамбур, щавель, цикорий, экстрогон, кориандр, чабер, батат.

3. Соотнести операции первичной обработки овощей:

1) Сортировка;	а. удаляют кожуру, плодоножки, семена и др.
2) Мойка;	б. проводят холодной проточной водой
3) Очистка;	в. удаление с поверхности загрязнений
4) Промывание;	г. удаление загнившие, с механическими повреждениями, пораженные вредителями
5) Нарезка	д. форма зависит от блюда, которое готовят

1 б, 2 г, 3 в, 4 а

4. Установите соответствие: Виды тепловой обработки овощей

1 – Варка	А - сначала овощи обжаривают до румяной корочки, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка овощей в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка овощей в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д – для извлечение ароматических и красящих веществ, улучшения вкусовых качеств блюда .
6 - Запекание	Е – вареные, припущенные, жареные или сырые полуфабрикаты заливают соусом и доводят до готовности в жарочном шкафу.

1 _____ г 2 _____ в 3 _____ б 4 _____ д 5 _____ а 6 _____ е

5. На разрезе мясо плотное, эластичное. Ямка от надавливания пальцем быстро выравнивается. Мясной сок прозрачный. Какой показатель качества мяса в норме?
- а) внешний вид; б) запах; в) *консистенция*; г) состояние жира.
6. В мясе больше сохраняется питательных веществ, если его разморозить:
- а) в теплой воде; б) горячей воде;
в) холодной воде; г) *медленно на свежем воздухе*.
7. К мясным мелкокусковым полуфабрикатам относятся:
- а) антрекот, ромштекс, зразы, шницель, рагу, гуляш;
б) *бефстроганов, поджарка, рагу, гуляш*;
в) лангет, антрекот, ромштекс, зразы, шницель, эскалоп.
8. По характеристике мяса определите название семейства и его представителя: мясо нежное, вкусное, содержит 15% жира. Высоко ценится чёрная икра. __(*белуга, калуга, осётр, стерлядь, севрюга*) (ст 26)
9. Рыбу НЕ размораживают:
- а) в холодной воде;
б) *горячей воде без соли*;
в) холодной воде с добавлением соли;
г) при комнатной температуре, предварительно завернув в бумагу.
10. Сроки хранения живой рыбы в аквариуме при комнатной температуре:
- а) 18 часов; б) до 14 суток;
в) *1-2 суток*; г) до 18 месяцев.
11. При подаче на стол в это первое блюдо из рыбы кладут кусок вареной рыбы и натёртый хрен:
- а) солянка рыбная; б) уха – рыбная;
в) *ботвинья*; г) холодник по - белоруски.
12. Мясо этого морепродукта обладает лечебными свойствами. В народе его называют морской женьшень.
- а) омар; б) краб;
в) осьминог; г) *трепанг*.
13. *Отметить все правильные ответы.* В какие супы перед подачей кладут кусочек сливочного масла:
- а) *молочные*; б) сладкие;
в) холодные; г) *супы-пюре*.
14. Установить правильную последовательность варки мясного(рыбного) бульона:
- а) бульон процедить через сито;
б) пену периодически снимать шумовкой;
в) положить мясо(рыбу) в кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь для закипания;
г) мясо обмыть холодной водой;
д) огонь уменьшить и варить при слабом кипении;
е) за 20-25 мин до окончания варки добавить в бульон очищенные и промытые лук, морковь, сельдерей, петрушку.
- 1г, 2в, 3д, 4б, 5е, 6а*

15. Вставьте пропущенную фразу. Фаршированную рыбу кладут на овальное блюдо, нарезают кусками толщиной 1–1,5 см украшают зеленью петрушки, ломтиками лимона. Подают хрен, солёные или маринованные огурцы, томаты.

- а. овальное блюдо
- б. в салатник
- в. на мелкую тарелку или лоток,
- г. на лоток
- д. в креманки

16. При приготовлении горячих блюд пряности добавляют:

- а. в начале варки;
- б. незадолго до окончания тепловой обработки;
- в. в конце варки.

17. Свойство специй и пряностей обеспечивающее более длительную сохранность пищи: _____ (бактерицидное св-во)

18. Плоды вьющегося растения в виде незрелых стручков . В молотом виде – порошок белого цвета:

- а) гвоздика;
- б) корица;
- в) ваниль;
- г) перец красный острый.

19. Отличительная особенность приема «шведский стол»:

- а) наличие мармитной стойки;
- б) гости принимают пищу стоя;
- в) использование одноразовой посуды;
- г) не предусмотрены тарелки и приборы.

20. Какие блюда модно приготовить с использованием шампуров, вертела, специальной решётки. (не менее 5)

_____ Шашлык, курица гриль, мясо на вертеле, рыба

21. Дополните предложения:

1. Самый главный христианский праздник календарного цикла, несущий надежду и веру в лучшее. Пасха

2. Они являлись атрибутом праздника украшения в виде (дополните предложения): Писанки украшены изображениями орнаментов, храмов, пейзажей, жанровых сценок;

3. Кулич- украшения в виде изображения креста, тернового венка или образа Воскресения;

4. Пасха -на боковых сторонах сделаны изображения в виде углублений, символизирующий смысл праздника

22. Составьте правильную последовательность. Как приготовить блины с припеком при праздновании масленицы:

- а. выпекают.
 - б. заливают блинным тестом
 - в. смазывают жиром сковороду,
 - г. выкладывают мелко нарезанные обжаренные ветчину, колбасу, рыбное филе, сваренные вкрутую яйца, зелень петрушки, укропа, лук,
- в,г,б,а

23. _____ *картофель*. Этот овощ появился на территории Беларуси три века назад. Его называют вторым хлебом. Из него готовят: (приведите примеры, не менее 5) *бабка, комы, драники, запеканки, колдуны, клецки, копытку, поливку*

24. Узнай по описанию блюдо _____ Основой этого блюда мог быть квас, огуречный рассол, кислое молоко и др. Лук, огурцы, отварной картофель, укроп, петрушку измельчали, мелко резали. Добавляли мясные продукты, заправляли сметаной, растительным маслом
Окрошка

25. Мачанка это:

- а. крестьянская колбаса, клецки из пшеничной муки, тушеные в красном соусе на порционной сковороде;
- б. оболочка для колбасы, наполненная рубленой свининой со специями, отваренная и поджаренная;
- в. морковь, лук, грибы, картофель, тушенные в чугунке в грибном бульоне со сметаной;
- г. сформованный в виде рыбы фарш, припущенный в рыбном бульоне;
- д. *мясо с ребрами и крестьянская колбаса, обжаренные, тушеные и соединенные с соусом.*
- е. отварная котлетная масса в виде клецок;

Творческие задачи.

1. На летних каникулах вы с семьей решили выбраться на природу. Купили угли, взяли мангал и шампура. Заранее замариновали куриное мясо. Отдых предполагал быть веселым. Но... В начале приготовления шашлыка из мяса птицы на кожице начали вздуваться пузырьки и лопаться. Назовите причины и как их устранить. Какой приём гостей был организован вашей семьёй.

Приём – барбекю.

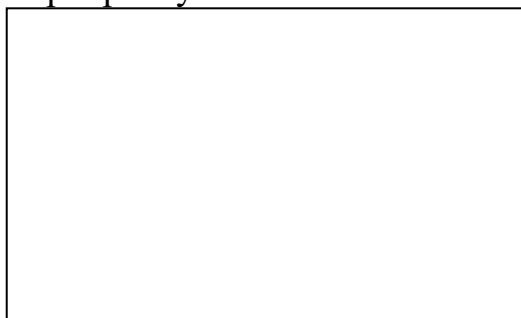
Причина – слишком большой жар

Устранить – отдалить продукт от огня, или разгрести угли.

2. Мясное блюдо, названное в честь русского повара, готовится из мелко нарезанных ломтиков толщиной 10-15 мм отбитых и нарезанных брусочками 30-40 мм говядины, обжаренных с добавлением пассерованным залитых горячим сметанным соусом. _____ *(беффстроганов)*

Предложите несколько видов гарнира к данному блюду. *(жареный, отварной картофель, сложный гарнир 3-4 вида овощей)*

Выполните сервировку стола с использованием блюда.



3.7/50 Из имеющихся продуктов нужно приготовить первое блюдо. Дайте название блюду. Подберите оснащение и оборудование. Составьте последовательность приготовления блюда.

Продукты: хлебный квас — 0,75 л, кипячёная вода — 0,75 л, свёкла крупная — 1 шт., огурец — 2 шт., яйцо — 2 шт., зелёный лук — 100 г, сметана — 2 ст. ложки, укроп — 1 ст. ложка, соль — по вкусу.

Холодник

Оснащение: ножи, разделочные доски, желобковый нож, кастрюля, ложки, миски, тарелки.

Оборудование: электрическая плита.

1. Отварить и очистить свёклу
 2. Нарезать свёклу тонкой соломкой
 3. Нарезать огурец тонкой соломкой
 4. Нарезать мелко зелёный лук
 5. Смешать свёклу, огурец, лук, мелко нарубленный укроп
 6. Смешать воду, квас, соль
 7. Влить жидкость в смесь овощей и укропа.
- Размешать
8. Отварить и очистить яйцо
 9. Разрезать яйцо на две половинки
 10. Налить холодник в тарелку, заправить сметаной, положить половинку яйца

4. Найдите Обозначьте цифрами последовательность приготовления жареной рыбы:

- а) разогреть сковороду с маслом;
 - б) провести первичную обработку рыбы
 - в) определить готовность жареной рыбы;
 - г) панировать в муке;
 - д) обжарить рыбу с двух сторон;
 - е) разрезать на порционные куски;
 - ж) посолить, поперчить.
- з) подать порционно

1б, 2е, 3ж, 4г, 5а, 6д, 7в, 8з.

Запишите требования к качеству готовых блюд из жареной рыбы.

(куски жареной рыбы должны быть целым, сохранившими форму, иметь золотистую корочку с обеих сторон, мякоть если проколоть вилкой или ножом, то на поверхности появится прозрачный сок, нож мягко войдет в мякоть). 8/55

5. Что надо сделать с яйцом к празднику Пасхи, чтобы при его крашении в отваре луковой шелухи на поверхности скорлупы остались неокрашенные места? воск, листочки, не полностью, приклеить фигурки, примотать нитками листочки, фигурки и т.д.