

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (18.11.2023)

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 (подчеркните)*. К листовым овощам относятся:

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

3. Соотнести операции первичной обработки овощей:

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

1 ____ , 2 ____ , 3 ____ , 4 ____

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 извлечения 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 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____

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. _____

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.
- 1 , 2 , 3 , 4 , 5 , 6 .

15. Вставьте пропущенную фразу из списка внизу. Фаршированную рыбу кладут на _____, 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:

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)

21. Дополните предложения:

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

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

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

4. _____ - 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,

___1___2___3___4___

23. _____ Этот овощ появился на территории Беларуси три века назад. Его называют вторым хлебом. Из него готовят: (приведите примеры, не менее 5)

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

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, тушеные 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 – _____

Причина – _____

Устранить – _____

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, обжареных с добавлением пассерованным залитых горячим сметанным соусом. _____.

Предложите несколько видов гарнира к данному блюду.

Выполните сервировку стола с использованием блюда.



3. 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.

Оснащение:

Оборудование:

Последовательность приготовления:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10

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

1 _____, 2 _____, 3 _____, 4 _____, 5 _____, 6 _____, 7 _____, 8 _____.

Запишите требования к качеству готовых блюд из жареной рыбы.

5. Что надо сделать с яйцом к празднику Пасхи, чтобы при его крашении в отваре луковой шелухи на поверхности скорлупы остались неокрашенные места? _