

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (31.11.2024г.)

городского ресурсного центра для подготовки к республиканской олимпиаде по учебному предмету «Трудовое обучение» (обслуживающий труд)

КЛИНАРИЯ. БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ

2024/2025 учебный год

1. Белки муки, набухая в воде, образуют эластичную массу — _____
2. Кулинарные изделия это:
 - А. мучные блюда и изделия заданной формы из полуфабриката теста с различными начинками и без них;
 - В. высококалорийные сладкие изделия с повышенным содержанием сахара, жиров и других добавок;
 - С. готовая к употреблению продукция хлебопекарного производства.
3. Желатин используют при приготовлении:
 - а. желе, самбука, крема, мусса.
 - б. желе, пудинга, мусса, самбука.
 - с. желе, крема, киселя, самбука.
 - д. желе, крема, мусса, суфле, компота.
4. Блюдо из рыбной котлетной массы, в виде полумесяца с начинкой:
 - а) кнели; б) фрикадельки; в) тельное; г) тефтели.
5. _____ - пищевые продукты в герметической таре, не подвергавшиеся стерилизации или пастеризации.
6. *Исключите лишнее.* Какие правила этикета недопустимы при использовании салфетки:
 - а) закладывать салфетку за воротник;
 - б) промакивать губы во время или после еды;
 - в) вытирать губы салфеткой скользящими движениями;
 - г) использовать салфетку в качестве носового платка;
 - д) протирать салфеткой столовые приборы;
 - е) по окончании еды складывать салфетку, придавая ей прежний вид.
7. Скатерть, одна из вариаций наперона, представляющая узкую длинную полоску, выкладываемую поверх основной скатерти _____
8. На праздничном столе справа и слева от тарелки лежат три ножа и три вилки. Какими приборами вы воспользуетесь вначале:
 - а) ближайшими от тарелки; д) зависит от подаваемых блюд;
 - б) теми, что лежат посередине; е) теми, которые больше по размеру;
 - в) крайними от тарелки; ж) не имеет значения.

9. Приём, на котором предусмотрено употребление пищи за столом, с сервировкой стола посудой и приборами, или организован по принципу самообслуживания – это:

- а) фуршет; б) шведский стол; в) коктейль; г) чайный или кофейный стол; д) барбекю.

10. Какая кратность отношения в граммах между отдельными пищевыми веществами (белками, жирами, углеводами) способствует нормальному перевариванию и усвоению пищи?

- а) 1 : 2 : 3; б) 1 : 3 : 5; в) 1 : 1 : 4.

11. Какие крупы перед приготовлением многократно промывают с начала в тёплой, а затем горячей воде:

- а) овсяную, гречневую, пшеничную; б) рисовую, гречневую, перловую; в) перловую, пшённую, овсяную; г) перловую, рисовую, пшённую

12. Найдите соответствие:

1	ячневая	А	большое количество витаминов, железа
2	перловая	Б	содержит большое количество жира
3	пшеничная	В	содержит клетчатку и аминокислоты
4	гречневая	Г	содержит витамины группы В, витамины РР
5	рисовая	Д	содержит большое количество белков и углеводов

1 , 2 , 3 , 4 , 5 .

13. Заполните таблицу. Тепловая обработка

1.	а) в большом количестве воды, припускание, на пару, на водяной бане, с помощью токов высокой частоты
2.	б) в небольшом количестве жира, во фритюре, в жарочном шкафу, на открытом огне, в инфракрасных лучах
3.	в) тушение, запекание, варка с последующим обжариванием
4.	г) бланширование, пассерование

14. Из какой зерновой культуры получают манную крупу? _____

15. Специальная обработка мяса – панирование выполняется:

- а) для повышения жирности и сочности; б) для сохранения сочности;

в) для придания мягкости;
кусков.

г) для получения порционных

16. Время варки яиц:

- а) _____ – яйцо вкрутую; б) _____ – яйца всмятку;
в) _____ – яйцо в «мешочек»; г) _____ – пашот

17. Какими свойствами обладает белок, при использовании его в разных блюдах?

Свойства	Использование
1.	Блинчики, запеканка, котлеты, оладьи
2.	Безе, зефир, крем
3.	Бульон, заливное, желе

18. Закусочные бутерброды в виде небольшой булочки, обычно из слоёного теста:

- а) тартинки; б) тарталетки; в) канапе; г) волованы; д) крекеры.

19. Дополните предложения:

- а) Термическое состояние мяса, имеющее температуру животного, называется _____
б) Термическое состояние мяса, имеющее температуру не выше -6°C , называется _____

20. Температура подачи горячих и холодных супов соответственно:

- а) не менее 75°C , не выше 14°C ; б) не более 75°C , не ниже 14°C ;
в) не менее 80°C , не выше 50°C ; г) не более 70°C , не ниже 20°C .

21. Характерной особенностью этих супов является использование пассированных моркови, кореньев, лука. _____

22. Вставьте пропущенные операции первичной обработки овощей:

1. сортировка, 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5. Нарезка

23. Как называется вид тепловой обработки овощей, при которой продукт обрабатывают кипящей водой или паром?

24. _____ - вещества, которые убивают микроорганизмы или подавляют их рост. Особенно богаты такими веществами лук. Чеснок, хрен, редька.

25. К приправам относятся:

- а) уксус, горчица, хрен; б) соль, сахар;
в) горчица, хрен, кетчуп; г) уксус, горчица, майонез.