


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАШКИРСКИЙ АГРАРНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УПР
 Шайхетдинов А.А.



РАССМОТРЕНО
на заседании метод.комиссии
«5» апреля 2023 г.
Протокол № 4

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
«Технологические операции производства продукции общественного
питания массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов в соответствии с технологическими инструкциями»**

2023г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ БАШКИРСКИЙ АГРАРНО-
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

_____ Шайхетдинов А.А.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ БАТК

_____ Гумеров Р.Н.

РАССМОТРЕНО

на заседании метод.комиссии

«5» апреля 2023 г.

Протокол № 4

**Комплект контрольно-оценочных средств
по профессиональному модулю
«Технологические операции производства продукции общественного
питания массового изготовления и специализированных пищевых
продуктов в соответствии с технологическими инструкциями»**

2023г.

Пояснительная записка к комплекту контрольно - измерительных материалов

Контрольно – измерительные материалы
«Технологические операции производства продукции общественного питания
массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с
технологическими инструкциями»

Пакет содержит проверочные тесты, с помощью которых преподаватель может
проверить качество усвоения изученного материала.
Предлагается 4 варианта тестовых заданий для оценки качества подготовки обучающихся.

Методика оценивания

Представленные задания являются заданиями закрытого типа; к каждому
вопросу прилагается от 2 до 10 вариантов ответов, из которых следует выбрать один
правильный.

Каждый вариант содержит сорок вопросов.

В случае если обучающийся правильно ответит на 36-40 вопросов тестовых
заданий, – он получает отметку «5» (отлично).

Если обучающийся правильно ответит на 28-35 вопросов тестовых заданий, – он
получает отметку «4» (хорошо).

Если обучающийся правильно ответит на 20-27 вопросов тестовых заданий. – он
получает отметку «3» (удовлетворительно),

Если обучающийся правильно ответит менее чем на 20 вопросов, – он получает
отметку «2» (неудовлетворительно).

1-вариант

1. ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ЗАПЕКАНОК, ПУДИНГОВ, КОТЛЕТ ИСПОЛЬЗУЮТ КАШУ
 - А) рассыпчатую
 - Б) вязкую
 - В) жидкую
 - Г) пуховую
2. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КРУПЕНИКА
 - А) яблоки
 - Б) творог
 - В) сыр
 - Г) молоко
3. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ РАССЫПЧАТЫХ КАШ
 - А) 30 мин.
 - Б) 2 часа
 - В) 6 часов
 - Г) 12 часов
4. ЯЙЦО, СОДЕРЖАЩЕЕ ПОЛУЖИДКИЙ БЕЛОК И ЖИДКИЙ ЖЕЛТОК
 - А) всмятку
 - Б) «в мешочек»
 - В) «пашот»
 - Г) вкрутую
5. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЬИ ИСПОЛЬЗУЮТ ЯЙЦА
 - А) диетические
 - Б) столовые
 - В) холодильниковые
 - Г) известковые
6. ОТВАРНЫЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА
 - А) вареники
 - Б) сырники
 - В) запеканки
 - Г) пудинги
7. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СВАРЁННЫЕ НЕСЛИВНЫМ СПОСОБОМ, ИСПОЛЬЗУЮТ
 - А) для запеканок
 - Б) как самостоятельное блюдо
 - В) в качестве гарнира
 - Г) в качестве дополнения к гарниру
8. КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ НА 1 КГ МУКИ ДЛЯ ПЕЛЬМЕННОГО ТЕСТА
 - А) 200г
 - Б) 350г
 - В) 400г
 - Г) 1500г
9. ЦЕЛЬ ЗАМАЧИВАНИЯ БОБОВЫХ ПЕРЕД ВАРКОЙ
 - А) для сохранения формы в процессе варки
 - Б) замедляет процесс разваривания

В) для улучшения вкуса и консистенции

Г) для набухания клейковины

10. ТВОРОГ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ БЛЮДА

А) биточки, пудинг рисовый

Б) лапшевник, крупеник

В) котлеты, биточки

Г) запеканка рисовая, макаронник

11. К каким блюдам используют соус белый основной?

а) для запекания мяса или рыбы, супов

б) к биточкам, котлетам из кур

в) к блюдам из овощей, к сосискам

12. При какой температуре отпускают холодные супы?

а) 8...10°C; б) 14...15°C; в) 15...20°C.

13. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла

применяют:

а) перемешивание; б) растирание; в) нагревание; г) взбивание.

14. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка

применяют прием:

а) стерилизации; б) зашпывания; в) бланширования; г) процеживания.

15. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную

муку нагревают при температуре:

а) 80-90°C; б) 50-60°C; в) 110-120°C; г) 130-140°C.

16. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?

а) сухая; б) жировая; в) холодная.

17. Производным какого соуса является соус томатный?

а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.

18. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:

а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.

19. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?

а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.

20. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?

а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.

21. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?

а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.

22. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?

а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.

23. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?
а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.
24. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?
а) лопаточную;
б) вырезку;
в) тазобедренную.
г) окорок
25. Что такое «обвалка»?
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
б) отделение мяса от костей;
в) деление на отрубы;
г) удаление пленок
26. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?
а) тушение;
б) жаренье;
в) запекание
г) варка
27. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
б) добавляется хлеб;
в) добавляется сливочное масло
г) добавление воды
28. Какую панировку используют для зраз рубленых?
а) сухарную;
б) двойную;
в) мучную;
г) хлебную.
29. Что означает термин «жиловка»?
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
б) отделение мякоти от костей;
в) панировка мяса в сухарях.
г) деление на отруба
30. Зачем мясо обсушивают?
а) чтобы оно поглотило сок, образовавшийся при размораживании;
б) это препятствует размножению микробов и мясо не скользит в руках;
в) мясо после этого становится мягче.
г) чтобы лучше варилось
31. По какому показателю мякоть рыбы считается лучше, чем мякоть мяса домашнего животного?
а) по степени усвояемости; б) по химическому составу; в) по минеральному составу г) по вкусу
32. Что происходит с белком рыбы под действием тепловой обработки?
а) разрушается; б) улетучивается с паром; в) переходит в клейкое вещество глютин
г) уплотняется

33. Чему способствуют экстрактивные вещества в процессе тепловой обработки, которые переходят в бульон?
 а) улучшению цвета; б) повышению калорийности; в) возбуждению аппетита
 г) уплотнению массы
34. У какой рыбы перед нарезанием на порции удаляют темную пленку брюшной полости, которая считается ядовитой?
 а) окунь; б) маринка; в) ставрида г) хек
35. У каких рыб перед тепловой обработкой снимают кожу?
 а) сом, зубатка, угольная, камбала; б) судак, сом, сабля; в) нототения, треска, хек г) сом, хек
36. За счет чего происходит размягчение рыбы при тепловой обработке?
 а) соединительная ткань, состоящая из коллагена, при $t = 40\text{ }^{\circ}\text{C}$ свертывается и переходит в глютин, растворимый в воде; б) белки свертываются; в) глютин при охлаждении образует желе г) белки уплотняются
37. Какова масса (г) рыбы, отпускаемой на 1 порцию?
 а) 75, 100, 125; б) 100, 125, 150; в) 200 г) 150
38. Как определить готовность жареной рыбы?
 а) по наличию на ее поверхности мелких воздушных пузырьков; б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части; в) по вкусу, по внешнему виду г) по окраске
39. Какие питательные вещества содержатся в рыбе?
 а) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; б) белки, жиры, натрий, фосфор, йод, сера, витамины А и D; в) белки, жиры, сахар, витамины С и группы В г) углеводы
40. Почему рыбу варят и припускают при $t = 85\text{...} 90\text{ }^{\circ}\text{C}$?
 а) порционные куски рыбы сохраняют форму; б) бульоны остаются прозрачными; в) количество эмульгированного жира в бульоне незначительно г) уплотняются

ОТВЕТЫ

1	Б	9	А	17	А	25	Б	33	В
2	Б	10	Б	18	В	26	Б	34	Б
3	В	11	А	19	Г	27	А	35	Б
4	Б	12	Б	20	А	28	А	36	А
5	А	13	Г	21	АБ	29	А	37	А
6	А	14	Б	22	В	30	Б	38	А
7	А	15	А	23	Б	31	А	39	Б
8	Б	16	Б	24	Б	32	В	40	В

2-вариант

1. Как используют мелкую рыбу массой до 200 г?
а) порционными кусками (кругляшом); б) целиком; в) разделяют на филе г)звеньями
2. Как используют рыбу среднего размера массой 1...1,5 кг?
а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе г)звеньями
3. Как используют крупную рыбу массой свыше 1,5 кг?
а) целиком; б) кругляшом (порционным куском); в) разделяют на филе г)звеньями
4. У каких рыб кожу снимают «чулком»?
а) налим, угорь, бельдюга; б) щука, навага, линь; в) камбала, треска, сайда г)щука,судак
5. Какую рыбу перед очисткой от чешуи погружают в кипяток на 20 — 30 с и быстро перекалывают в холодную воду?
а) линь; б) камбала; в) судак г)щука
6. За счет чего при варке и жарке рыбы происходит изменение ее массы и объема?
а) за счет денатурации белков; б) перехода коллагена в глютин; в) уплотнения белков и выделения воды г)за счет выделения воды
7. На сколько процентов изменяется масса рыбы при тепловой обработке?
а) на 18...20; б) 15...20; в) 20...25 г)25...35
8. Что улучшается в бульоне за счет экстрактивных веществ, переходящих в него в процессе тепловой обработки?
а) вкус и аромат; б) возбуждение аппетита; в) цвет бульона г)консистенция
9. Каким образом изменяется качество рыбы в результате ее тепловой обработки?
а) возрастает усвояемость рыбы; б) погибают бактерии; в) ухудшается цвет рыбы г)улучшается цвет рыбы
10. За счет чего происходит изменение массы и объема рыбы?
а) жир частично теряется; б) белки уплотняются, выpressовывая влагу; в) размягчаются тканевые волокна г)уплотняются тканевые волокна
11. Почему масса панированных кусков рыбы изменяется меньше, чем непанированных?
а) при жареньи не теряет жидкость за счет образования поджаристой корочки; б) панировка впитывает жир; в) имеют большую поверхность соприкосновения с жарочной поверхностью г)панировка впитывает влагу
12. ПЕРЕД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКОЙ НЕ ПРОМЫВАЮТ КРУПЫ
А) манную
Б) пшённую
В) перловую
Г) пшеничную
13. КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА 1 КГ КРУПЫ ДЛЯ ВАРКИ ВЯЗКИХ КАШ
А) 1,5 – 2,0 л
Б) 3,2 – 3,7 л
В) 4,0 – 5,5 л
В) 6,0 – 6,5 л
14. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «КРУПЕНИК» ИСПОЛЬЗУЮТ
А) жидкую кашу

- Б) рассыпчатую кашу
 - В) вязкую кашу
 - Г) пуховую кашу
15. БЛЮДО ИЗ ЯИЦ С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ И СМЕТАНЫ
- А) яичная кашка
 - Б) яичница-глазунья
 - В) омлет смешанный
 - Г) драчена
16. СЛАДКИЕ ОМЛЕТЫ ПРИ ПОДАЧЕ ПОСЫПАЮТ
- А) растёртым сахаром
 - Б) тёртой лимонной цедрой
 - В) рафинадной пудрой
 - Г) зеленью
17. ТВОРОГ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ПОДАЧЕ В НАТУРАЛЬНОМ ВИДЕ
- А) жирный
 - Б) полужирный
 - В) обезжиренный
 - Г) столовый
18. К МУЧНЫМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ
- А) лапшу домашнюю
 - Б) пельмени
 - В) профитроли
 - Г) чебуреки
19. СООТНОШЕНИЕ СОЛИ И ЖИДКОСТИ ПРИ ВАРКЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛИВНЫМ СПОСОБОМ
- А) 2-3 л
 - Б) 3-4 л
 - В) 4-5 л
 - Г) 5-6 л
20. ЛАПШЕВНИК СМАЗЫВАЮТ СМЕТАНОЙ
- А) для сохранения рисунка
 - Б) что бы ни испарялась влага
 - В) для образования румяной корочки
 - Г) для сохранения консистенции
21. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СВАРЁННЫЕ НЕСЛИВНЫМ СПОСОБОМ, ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ БЛЮДА
- А) макароны с сыром
 - Б) макаронник
 - В) макароны в томате
 - Г) макароны с овощами
22. Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
- а) «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский».
23. Для чего настаивают супы после окончания варки?
- а) для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета; в) чтобы овощи стали мягче.

24. Какую солянку подают без сметаны?
а) сборную мясную; б) грибную; в) рыбную.
25. Какой из рассольников готовят без картофеля?
а) «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний».
26. На каких бульонах готовят солянки?
а) костных; б) концентрированных; в) бульонных кубиках
27. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики.
28. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными.
29. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:
а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.
30. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?
а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.
31. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
а) сухая; б) жировая; в) холодная.
32. Производным какого соуса является соус томатный?
а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.
33. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?
а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.
34. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?
а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного.
35. Какую часть свиной туши отделяют в первую очередь?
а) лопаточную;
б) вырезку;
в) тазобедренную
г) окорок
36. Что такое «обвалка»?
а) удаление сухожилий, пленок, хрящей;
б) отделение мяса от костей;
в) деление на отрубы;
г) удаление пленок
37. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?
а) тушение;
б) жаренье;
в) запекание.
г) варка

38. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?
- добавляются репчатый лук, сырое яйцо;
 - добавляется хлеб;
 - добавляется сливочное масло
 - добавление воды
39. Какую панировку используют для зраз рубленых?
- сухарную;
 - двойную;
 - мучную;
 - хлебную.
40. Что означает термин «жиловка»?
- удаление сухожилий, пленок, хрящей;
 - отделение мякоти от костей;
 - панировка мяса в сухарях.
 - деление на отруба

ОТВЕТЫ

1	Б	9	А	17	А	25	Б	33	В
2	Б	10	Б	18	Б	26	Б	34	Б
3	В	11	А	19	А	27	АБ	35	Б
4	Б	12	А	20	В	28	А	36	Б
5	А	13	Б	21	Б	29	В	37	Б
6	В	14	Б	22	Б	30	Г	38	А
7	А	15	Г	23	А	31	Б	39	А
8	А	16	В	24	В	32	А	40	А

3-вариант

- Какой борщ заправляют чесноком, растертым с салом?
 - «Московский»; б) «Украинский»; в) «Флотский». г) «Домашний»
- Для чего настаивают супы после окончания варки?
 - для формирования вкуса и аромата; б) для улучшения цвета; в) чтобы овощи стали мягче. г) для плотности
- Какую солянку подают без сметаны?
 - сборную мясную; б) грибную; в) рыбную. г) овощную
- Какой из рассольников готовят без картофеля?
 - «Ленинградский»; б) «Московский»; в) «Домашний». г) «основной»

5. На каких бульонах готовят солянки?
а) костных; б) концентрированных; в) бульонных кубиках г) мясных
6. Какая форма нарезки для овощей используется в холодных супах?
а) соломка; б) мелкие кубики; в) ломтики. г) дольки
7. Что делают с продуктами, чтобы получить супы-пюре однородной нежной консистенции?
а) протирают; б) сильно разваривают; в) припускают мелко нарезанными. г) толкут
8. Форма нарезки овощей для приготовления соуса «Маринад овощной с томатом»:
а) кубиками; б) дольками; в) соломкой; г) кружочками.
9. Производным какого соуса является кисло-сладкий соус?
а) сметанного; б) белого; в) молочного; г) красного.
10. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
а) сухая; б) жировая; в) холодная. г) водная
11. Производным какого соуса является соус томатный?
а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового.
12. Какой соус готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени?
а) белое вино; б) паровой; в) польский; г) рассол.
13. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом?
а) овощей жареных; б) рыбы жареной; в) мяса отварного. г) супов
14. К каким блюдам используют соус белый основной?
а) для запекания мяса или рыбы, супов
б) к биточкам, котлетам из кур
в) к блюдам из овощей, к сосискам
г) к капусте
15. При какой температуре отпускают холодные супы?
а) 8...10°C; б) 14...15°C; в) 15...20°C. г) 8...14 °C
16. При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:
а) перемешивание; б) растирание; в) нагревание; г) взбивание.
17. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:
а) стерилизации; б) зашпывания; в) бланширования; г) процеживания.
18. Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:
а) 80-90°C; б) 50-60°C; в) 110-120°C; г) 130-140°C.
19. Какая мучная пассировка используется для приготовления молочного соуса?
а) сухая; б) жировая; в) холодная. г) водная
20. Производным какого соуса является соус томатный?

а) белого; б) красного; в) молочного; г) лукового

21. ПЕРЕД ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКОЙ НЕ ПРОМЫВАЮТ КРУПЫ

- А) манную
- Б) пшённую
- В) перловую
- Г) пшеничную

22. КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЕ НА 1 КГ КРУПЫ ДЛЯ ВАРКИ ВЯЗКИХ КАШ

- А) 1,5 – 2,0 л
- Б) 3,2 – 3,7 л
- В) 4,0 – 5,5 л
- Г) 6,0 – 6,5 л

23. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «КРУПЕНИК» ИСПОЛЬЗУЮТ

- А) жидкую кашу
- Б) рассыпчатую кашу
- В) вязкую кашу
- Г) пуховую кашу

24. БЛЮДО ИЗ ЯИЦ С ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ И СМЕТАНЫ

- А) яичная кашка
- Б) яичница-глазунья
- В) омлет смешанный
- Г) драчена

25. СЛАДКИЕ ОМЛЕТЫ ПРИ ПОДАЧЕ ПОСЫПАЮТ

- А) растёртым сахаром
- Б) тёртой лимонной цедрой
- В) рафинадной пудрой
- Г) зеленью

26. ТВОРОГ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ПОДАЧЕ В НАТУРАЛЬНОМ ВИДЕ

- А) жирный
- Б) полужирный
- В) обезжиренный
- Г) столовый

27. К МУЧНЫМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТ

- А) лапшу домашнюю
- Б) пельмени
- В) профитроли
- Г) чебуреки

28. СООТНОШЕНИЕ СОЛИ И ЖИДКОСТИ ПРИ ВАРКЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛИВНЫМ СПОСОБОМ

- А) 2-3 л
- Б) 3-4 л
- В) 4-5 л
- Г) 5-6 л

29. ЛАПШЕВНИК СМАЗЫВАЮТ СМЕТАНОЙ

- А) для сохранения рисунка
- Б) что бы ни испарялась влага

- В) для образования румяной корочки
 - Г) для сохранения консистенции
30. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СВАРЁННЫЕ НЕСЛИВНЫМ СПОСОБОМ, ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ БЛЮДА
- А) макароны с сыром
 - Б) макаронник
 - В) макароны в томате
 - Г) макароны с овощами
31. ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ЗАПЕКАНОК, ПУДИНГОВ, КОТЛЕТ ИСПОЛЬЗУЮТ КАШУ
- А) рассыпчатую
 - Б) вязкую
 - В) жидкую
 - Г) пуховую
32. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КРУПЕНИКА
- А) яблоки
 - Б) творог
 - В) сыр
 - Г) молоко
33. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ РАССЫПЧАТЫХ КАШ
- А) 30 мин.
 - Б) 2 часа
 - В) 6 часов
 - Г) 12 часов
34. ЯЙЦО, СОДЕРЖАЩЕЕ ПОЛУЖИДКИЙ БЕЛОК И ЖИДКИЙ ЖЕЛТОК
- А) всмятку
 - Б) «в мешочек»
 - В) «пашот»
 - Г) вкрутую
35. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЯИЧНИЦЫ-ГЛАЗУНЬИ ИСПОЛЬЗУЮТ ЯЙЦА
- А) диетические
 - Б) столовые
 - В) холодильниковые
 - Г) известковые
36. ОТВАРНЫЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА
- А) вареники
 - Б) сырники
 - В) запеканки
 - Г) пудинги
37. МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, СВАРЁННЫЕ НЕСЛИВНЫМ СПОСОБОМ, ИСПОЛЬЗУЮТ
- А) для запеканок
 - Б) как самостоятельное блюдо
 - В) в качестве гарнира
 - Г) в качестве дополнения к гарниру

38. КОЛИЧЕСТВО ЖИДКОСТИ НА 1 КГ МУКИ ДЛЯ ПЕЛЬМЕННОГО ТЕСТА

- А) 200г
- Б) 350г
- В) 400г
- Г) 1500г

39. ЦЕЛЬ ЗАМАЧИВАНИЯ БОБОВЫХ ПЕРЕД ВАРКОЙ

- А) для сохранения формы в процессе варки
- Б) замедляет процесс разваривания
- В) для улучшения вкуса и консистенции
- Г) для набухания клейковины

40. ТВОРОГ ОБЯЗАТЕЛЬНЫЙ КОМПОНЕНТ БЛЮДА

- А) биточки, пудинг рисовый
- Б) лапшевник, крупеник
- В) котлеты, биточки
- Г) запеканка рисовая, макаронник

ОТВЕТЫ

1	Б	9	Г	17	Б	25	В	33	В
2	А	10	Б	18	А	26	А	34	Б
3	В	11	А	19	Б	27	Б	35	А
4	Б	12	В	20	А	28	А	36	А
5	Б	13	Б	21	А	29	В	37	А
6	АБ	14	А	22	Б	30	Б	38	Б
7	А	15	Б	23	Б	31	Б	39	А
8	В	16	Г	24	Г	32	Б	40	Б