**Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01**

Выделить правильный ответ:

1).При варке молочных каш крупу предварительно варят в воде, потом добавляют молоко, соль, сахар и варят до готовности т.к:

а) затрудняется процесс разваривания круп в молоке;

б) молоко быстро пригорает; в) молоко меняет цвет.

2).Для варки молочной манной каши, крупу засыпают тонкой струйкой, непрерывно помешивая, чтобы:

а) молоко не пригорело; б) не образовались комки; в) молоко не изменило цвет.

3). При варке рассыпчатых каш из 1 кг риса (сливным способом) понадобиться:

а) 6 л воды, 50 г соли; б) 5 л воды, 40 г соли; в) 4 л воды, 30 г соли.

 4)Отметьте в таблице знаком «Х» продукты, входящие в разные блюда круп.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Вид каши | Продукты наполнители блюд | Правила введения яйца | Вид тепловой обработки | Соусы при отпуске |
| Котлеты рисовые | вязкая | Сахар, яйцо | В охлажденную кашу 60 0С | Жаренье основным способом | Сладкий или грибной |
| Биточки манные |  |  |  |  |  |
| Запеканка рисовая |  |  |  |  |  |
| Крупеник гречневый |  |  |  |  |  |
| Пудинг рисовый |  |  |  |  |  |

5) Решить задачу, используя СРБ, технологическую карту:

1.Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 50 порций биточков манных.

2.Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 47 порций котлет рисовых.

 3.Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления и стоимость 17 порций пудинга рисового.

6) Выделить правильный ответ:

1. Пшенная каша горчит т.к

а) каша подгорела; б) плохо промыли пшено; в) кашу пересолили.

2. В манной каши образовались комки из-за:

а) заварили большое количество крупы; б) засыпая крупу, плохо разме­шивали; в)добавили много сахара.

3..При варке рассыпчатой рисовой каши , она получилась вязкой т.к:

а) переварили; б) нарушили норму засыпки крупы и жидкости;

в) засыпа­ли в холодную воду.

4.Для варки 1 кг макарон несливным способом, нужно взять воды:

а) 2,2...3л; 6)3...4л; в) 4...5л.

5..Из 1 кг сухих бобовых, получим вареных:

а) 2,1 кг; б) 3 кг; в) 4 кг.

6.При варке из 1 кг крупы гречневой ядрицы получится готовой рассыпчатой каши:

а) 3 кг; б) 2,1 кг; в) 1,5 кг.

7).Укажите качественную характеристику, правила подачи и кулинарное использование приведенных в таблице блюд.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюдо | Качественная характеристика блюда | Правила подачи и кулинарное использование |
| Каша гречневая рассыпчатая |  |  |
| Каша рисовая рассыпчатая |  |  |
| Каша рисовая вязкая |  |  |
| Макароны отварные с томатом |  |  |
| Фасоль отварная с маслом |  |  |
| Котлеты рисовые |  |  |
| Пудинг рисовый |  |  |
| Крупеник гречневый |  |  |
| Лапшевник  |  |  |

15) Решить задачу, используя СРБ, технологическую и калькуляционную карту:

Выделить правильный ответ:

16) Продолжительность варки макарон составляет?

а) 10... 15 мин; б) 20... 25 мин; в) 20... 30 мин.

17). Количество привара (%) макаронных изделий при варке несливным способом для запеканок и макаронников:

а) 150...200; б) 200...300; в) 300...400.

18). Лапшевник или макаронник не пропечен, имеет подгорелую поверхность, неравномерно окрашен с двух сторон из-за:

а) очень высокой температура в духовке; б) преждевременно вытащили из духовки; в)добавлено много сахара.

19) Решить задачу, используя СРБ, технологическую и калькуляционную карту:

 Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления и стоимость 23 порций макаронника.

Выделить правильный ответ:

20). Масса бобовых при варке увеличивается в:

а) 1... 2 раза; б) 2 раза; в) 2,5... 3 раза.

21). Для ускорения разваривания бобовые и перловую крупу замачивают в воде:

а) холодной; б) теплой; в) горячей.

22).Продолжительность варки бобовых при слабом кипении при закрытой крышке составляет:

а) 1,5...2ч; б)2...3ч; в)3...4ч.

23) Решить задачу, используя СРБ, технологическую и калькуляционную карту:

 Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления и стоимость 14 порций гороховой каши.