

Теоретическое задание
для Краевой олимпиады профессионального мастерства
обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1. Из предложенных вариантов определите основную среду обитания микроорганизмов:
 - а) воздух;
 - б) вода;
 - в) почва.

2. Размораживание ценных пород рыбы и рыбного филе осуществляют ...
 - а) в воде, на воздухе;
 - б) только в воде;
 - в) только на воздухе.

3. Какую маркировку используют для обработки сырых кур?
 - а) X;
 - б) СК;
 - в) ВО.

4. Обработка яиц осуществляется в следующем порядке:
 - а) обработка 0.5% раствором дезинфицирующего вещества, 1-2% раствором кальцинированной соды, ополаскивают;
 - б) обработка 1-2% раствором кальцинированной соды, 0.5% раствором дезинфицирующего вещества, ополаскивают;
 - в) обработка 0,5 % раствором моющего вещества, 1-2% кальцинированной соды, ополаскивают.

5. Какой продукт после зачистки следует немедленно направлять в тепловую обработку:
 - а) свежее мясо;
 - б) колбасу;
 - в) субпродукты.

6. Дезинсекция-это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение...
 - а) грызунов;
 - б) микроорганизмов;
 - в) насекомых.

7. К какой группе относят консервы «Зеленый горошек»?
 - а) закусовые;
 - б) натуральные;
 - в) обеденные.

8. Назовите сорта пшеничной муки:

- а) крупчатка, высший, 1 – й, 2 – й;
- б) высший, 1 - й, 2 – й, обойная;
- в) крупчатка, высший, 1 – й, 2 – й, обойная.

9. Продуктом переработки какого злака является пшено?

- а) просо;
- б) пшеница;
- в) ячмень.

10. Какой животный топленый жир лучше усваивается организмом человека?

- а) говяжий;
- б) свиной;
- в) бараний.

11. К какому типу макаронных изделий относятся спагетти?

- а) трубчатые;
- б) нитеобразные;
- в) лентообразные.

12. Когда солят бобовые?

- а) в начале варки;
- б) в конце варки;
- в) не солят.

13. При приготовлении блюда «Рагу из овощей»:

- а) обжаренные овощи заливают соусом и тушат;
- б) сырые овощи припускают в бульоне с добавлением томатного пюре;
- в) припущенные овощи заливают соусом и тушат.

14. Выбрать простые формы нарезки картофеля:

- а) шарики;
- б) бочонки;
- в) брусочки.

15. Какова температура подачи холодных супов?

- а) 50-55⁰С;
- б) 7-14⁰С;
- в) 60-75⁰С.

16. Какой бульон используют для соуса красного основного?

- а) коричневый;
- б) рыбный;
- в) мясокостный.

17. Жарка основным способом-это:

- а) обжаривание продуктов при температуре 100-110⁰С без образования поджаристой корочки;
- б) обжаривание продуктов при температуре 110-120⁰С без образования поджаристой корочки;
- в) обжаривание продукта при температуре 140-150⁰ С с образованием поджаристой корочки.

18. Для блюда «Рыба в тесте жаренная»

- а) порционные куски нарезают брусочками, используют чистое филе;
- б) порционные куски нарезают брусочками, используют филе с кожей и костями;
- в) порционные куски нарезают брусочками, используют филе с кожей.

19. Подобрать соусы для запекания рыбы:

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1) рыба сырая | а) соус молочный |
| 2) рыба припущенная | б) белый основной |
| 3) рыба жаренная | в) сметанный, томатный |

20. При приготовлении рыбы жареной во фритюре на 1 кг рыбы фритюра берут...

- а) 2кг;
- б) 3кг;
- в) 4кг.

21. Определите форму предложенных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы:

- | | |
|----------------|---|
| 1) биточки | а) овально-приплюснутая форма с одним заостренным концом; |
| 2) фрикадельки | б) округло-приплюснутая; |
| 3) котлеты | в) шарики. |

22. Какую крупу сначала варят до полуготовности, а затем кладут в суп?

- а) пшено;
- б) перловую;
- в) рисовую.

23. Для приготовления щей из квашеной капусты с картофелем вначале в бульон кладут:

- а) капусту;
- б) картофель;
- в) пассерованные овощи.

24. В больших количествах в рыбе содержатся витамины...

- а) В, С;
- б) Д, А;

в) В, Д.

25. Определить форму нарезки свеклы для борща:

- | | |
|----------------------|--------------|
| 1) борщ флотский | а) ломтики; |
| 2) борщ с картофелем | б) брусочки; |
| 3) борщ сибирский | в) соломка. |

26. Для приготовления щей из свежей капусты с картофелем вначале в бульон кладут:

- а) картофель;
- б) капусту;
- в) пассерованную муку.

27. В состав какого рассольника входит белокочанная капуста?

- а) рассольник домашний;
- б) рассольник ленинградский;
- в) рассольник московский.

28. Почему на рулете картофельном после запекания появляются трещины?

- а) картофельная масса слишком влажная;
- б) картофельная масса плотная;
- в) не сделали проколы.

29. В картофельное пюре молоко добавляют:

- а) подогретое;
- б) теплое;
- в) горячее.

30. Соотношение макаронных изделий и жидкости для приготовления макарон сливным способом составляет...

- а) 1:2;
- б) 1:3;
- в) 1:6.

31. Консистенция каши зависит от ...

- а) от качества крупы;
- б) от вида крупы;
- в) от соотношения количества крупы и воды.

32. По правилам подачи рыбного блюда, на подогретую мелкую столовую тарелку вначале кладут...

- а) основное рыбное блюдо;
- б) гарнир;
- в) наливают соус.

33. Температура варки рыбы порционными кусками составляет...
- а) температуре 100⁰С;
 - б) температуре 95⁰С;
 - в) температуре 85-90 ⁰С.
34. Как определить готовность жареной рыбы?
- а) по наличию на поверхности мелких воздушных пузырьков;
 - б) прокалыванием поварской иглой наиболее толстой части;
 - в) по вкусу, по образованию поджаристой корочки.
35. В чем варят рыбу с резким специфическим запахом?
- а) в воде с добавлением уксуса;
 - б) в пряном отваре;
 - в) в воде с добавлением соды.
36. При варке целыми тушками судака, лосося, форели заливают рыбу...
- а) холодной водой;
 - б) горячей водой;
 - в) водой с добавлением уксуса.
37. Для чего предназначены универсальные кухонные машины?
- а) для передачи движения от электродвигателя к рабочим органам;
 - б) для приведения в действие ряда сменных механизмов;
 - в) для преобразования электрической энергии в механическую.
38. Определить для чего служит шнек мясорубки МИМ-300:
- а) для соединения с зажимной гайкой;
 - б) для захватывания порционных кусков мяса и подачи его к ножам и решеткам;
 - в) для соединения с рабочей камерой.
39. Для чего предназначен выдвижной поддон в электрических плитах?
- а) для хранения инвентаря и посуды;
 - б) для скапливания пролитой на жарочную поверхность жидкости;
 - в) по технике безопасности.
40. Разделочные доски хранят:
- а) вертикально на ребре;
 - б) горизонтально на столах;
 - в) подвешивают на стены.