

Технология

1. Благодаря чему супы-пюре наиболее распространены в детском и лечебном питании ?

- A) консистенцию
- B) цвету
- C) прозрачности
- D) острого вкуса
- E) количества ингредиентов

2. В каком питании распространены супы-пюре ?

- A) питания спортсменов
- B) в детском и лечебном питании
- C) и питания пожилого населения
- D) в питании ученых
- E) в питании космонавтов

3. Какие грибы используются для приготовления супы-пюре?

1-мухомор ,2- белые, 3-лисички,4-шампиньоны, 5-сморчки, 6-

- A) 1,3,5
- B) 2,3,5
- C) 1,2,4
- D) 2,4,5
- E) 2,3,4

4. Какие птицы используются для приготовления супы-пюре?

1-куры,2- цыплята-бройлеры,3-фазан,4- индейки,5-гусь ,6-утки,7-куропатка

- A) 1,3,4,7
- B) 2,3,5
- C) 1, 3,6,7
- D) 2,5,7
- E) 1,2,4,6

5. С помощью какого оборудования доведенные до готовности продукты превращают в пюреобразную массу?

- A) кофемолки
- B) протирачной машины
- C) слайсера
- D) миксера
- E) тостера

6. Почему часть крупы, несмотря на длительность варки теряется при последующем процеживании ?

- A) испаряется
- B) разлагается
- C) не поддается измельчению
- D) прилипает ко дну
- E) становится твердым

7. Что увеличивается при дроблении круп ?

- A) количество ароматных веществ , переходящих в отвар

- В) количество кислот, переходящих в отвар
 - С) количество жиров, переходящих в отвар.
 - Д) количество дубильных веществ, переходящих в отвар
 - Е) количество сухих веществ, переходящих в отвар
8. Чем разводят мучную пассеровку с жиром для приготовления жидкой основы супа ?
- А) горячим бульоном или отваром
 - В) гвзированной водой
 - С) соком
 - Д) маслом
 - Е) молоком
9. Какое количество основного продукта содержится в 1000 г супа-пюре из печени ?
- А) 333г
 - В) 457г
 - С) 100г
 - Д) 567г
 - Е) 876г
10. Какое количество основного продукта содержится в 1000 г супа-пюре из моркови ?
- А) 150г
 - В) 200г
 - С) 500г
 - Д) 320г
 - Е) 670г
11. Мука, используемая в качестве загустителя, чем может заменена ?
- А) модифицированным крахмалом
 - В) уксусом
 - С) сахаром
 - Д) солью
 - Е) горчицей
12. Для улучшения вкуса и консистенции прокипяченные супы-пюре чем заправляют?
- А) модифицированным крахмалом
 - В) льезоном
 - С) сахаром
 - Д) солью
 - Е) горчицей
13. При добавлении какого ингредиента во время кипения вследствие денатурации и свертывания белков может нарушиться однородность консистенции супа ?
- А) мауонез
 - В) горчицу
 - С) льезон

D) компот

E) соус

14. Отдельно к супам супов-пюре чего подают ?

A) сухари

B) ржаной хлеб

C) хлебцы

D)) гренки

E) тост

15. Супы принято называть какими блюдами ?

A)) первыми

B) вторыми

C) гарнирами

D) закусками

E) сладкими

16. Значительную часть супов готовят на ?

A) газированной воде

B) соку

C)) бульонах

D) киселе

E) пиво

17. Чего содержат бульоны больше всего ?

A) жиры

B) витамины

C) минеральные вещества

D)) экстрактивные вещества

E) дубильные вещества

18. Благодаря какой основной части супы из бульона способствуют возбуждению аппетита и усилению деятельности пищеварительных желез ?

A) жиры

B) витамины

C) минеральные вещества

D)) экстрактивные вещества

E) дубильные вещества

19. Какие балластные углеводы в плотной части супов содержатся ?

1-глюкоза 2-целлюлоза, 3-фруктоза, 4-сахароза, 5-гемицеллюлозы, 6-декстрин , 7- пектиновые вещества

A) 3,4,6

B) 1,5,7

C) 3,6,7

D) 1,4,6

E)) 2,5,7

20. Каким супам относятся супы, приготовленные хлебном квасе, охлажденном овощном отваре, охлажденных и обезжиренных бульонах , пиве, кисло-молочных продуктах ?

- A) горячим
- B) холодным
- C) сладким
- D) фруктовы
- E)ягодным

21. Температура горячих супов при отпуске должна быть ?

- A) 25-30°C.
- B) 35-40°C.
- C) 75-80°C.
- D) 45-0°C.
- E) 95-100°C.

22. На каких отварах готовят сладкие супы ?

- A) мясных
- B) грибных
- C) овощных
- D) бобовых
- E) фруктовых и ягодных

23. Какая группа супов самая большая ?

- A) горячие
- B) холодные
- C) сладкие
- D) фруктовые
- E) ягоднымные

24. Что являются составной частью заправочных супов ?

- A) мауонез
- B) горчица
- C) пассерованные овощи
- D) фрукты
- E) ягоды

25. Срок хранения доготовки новых порций супа на раздаче не должен превышать ?

- A) 3 ч.
- B) 5 ч.
- C) 6 ч.
- D) 2 ч.
- E) 9 ч.

26. В костном бульоне какие вещества содержится больше всего ?

- A) ароматических веществ
- B) дубильных веществ
- C) азотистых веществ и жира
- D) красильных веществ
- E) экстрактивных вещества и минеральных солей

27. Для получения костного бульона сколько варят подготовленные говяжьи кости?

- A) 0,5-1 ч
- B) 1,5-2 ч
- C) 2,5-3 ч
- D)) 3,5-4 ч
- E) 5-8 ч

28. Во время кипения обязательно удаляют какое вещество, которое придает бульону салитый привкус и мутность ?

- A)) жир
- B) белок
- C) ароматических веществ
- D) красильных веществ
- E) дубильных веществ

29. Скольким минут до окончания варки в бульон кладут нарезанные вдоль на половинки петрушку, подпеченные без жира морковь и лук, соль?

- A) 10-20 мин
- B)) 30-40 мин
- C) 40-50 мин
- D) 50-60 мин
- E) 60-70 мин

30. Для получения мясокостного бульона сколько варят мясо говядины ?

- A) 4,0-5,5ч
- B) 1,5-3,5ч
- C) 1,0-4,5ч
- D)) 2,0-2,5ч
- E) 6,0-7,5ч

31. Для получения мясокостного бульона сколько варят мясо баранины и свинины ?

- A) 2,5-3,0 ч
- B) 3,5-4,0 ч
- C) 5,5-6,0 ч
- D) 0,5-1,0 ч
- E)) 1,5-2,0 ч

32. Сколько обжаривают измельченные кости для получения полуфабрикатов бульонов костного концентрированного из костей говядины и свинины ?

- A) 10 мин
- B)) 30 мин
- C) 50 мин
- D) 70 мин
- E) 90 мин

33. При какой температуре обжаривают измельченные кости для получения полуфабрикатов бульонов костного концентрированного из костей говядины и свинины ?

- A) при температуре 75°C
- B) при температуре 175°C
- C)) при температуре 275°C

D) при температуре 375°C

E) при температуре 475°C

34. Сколько варят обжаренные кости для получения бульона ?

A) при атмосферном давлении в течении 1 ч,

B) при атмосферном давлении в течении 2 ч,

C) при атмосферном давлении в течении 3 ч,

D) при атмосферном давлении в течении 4 ч,

E) при атмосферном давлении в течении 5 ч,

35. Когда в котлы с бульоном добавляют морковь и лук ?

A) за 30-40 мин до окончания варки

B) за 10-20 мин до окончания варки

C) за 50-60 мин до окончания варки

D) за 15-30 мин до окончания варки

E) за 5-10 мин до окончания варки

36. При каких условиях хранят бульоны ?

A) при температуре 4-5°C не более 8 ч

B) при температуре 14-18°C не более 18 ч

C) при температуре 4-8°C не более 48 ч

D) при температуре 24-28°C не более 38 ч

E) при температуре 34-38°C не более 58 ч

37. Сколько надо взять концентрированного бульона, чтобы при разведении в кипящей воде получить 100 кг бульона, используемого для приготовления заправочных супов ?

A) 9 кг

B) 19 кг

C) 39 кг

D) 23 кг

E) 29 кг

38. Сколько варят разведенный водой желатин для получения полуфабрикатов бульонов с желатином ?

A) 3 мин.

B) 5 мин.

C) 7 мин.

D) 39 мин.

E) 30 мин.

39. При каких условиях хранят бульоны мясной с желатином на предприятии-изготовителе ?

A) при 34-38°C не более 48 ч

B) при 44-48°C не более 38 ч

C) при 4-8°C не более 18 ч

D) при 14-28°C не более 28 ч

E) при 24-28°C не более 8 ч

40. При каких условиях хранят бульоны куриный с желатином ?

- А) при 4-8°C не более 48 ч
 - В) при 4-8°C не более 48 ч
 - С) при 4-8°C не более 48 ч
 - Д)) при 4-8°C не более 24 ч
 - Е) при 4-8°C не более 48 ч
41. Когда к супам добавляют специи ?
- А)) за 5-10 мин до окончания варки
 - В) за 15-20 мин до окончания варки
 - С) за 20-30 мин до окончания варки
 - Д) за 15-25 мин до окончания варки
 - Е) за 25-30 мин до окончания варки
42. Сваренные супы сколько выдерживают без кипения, чтобы жир всплыл и стал прозрачным ?
- А) 1-5 мин
 - В)) 10-15 мин
 - С) 15-25 мин
 - Д) 20-25 мин
 - Е) 30-35 мин
43. Чего добавляют кроме говядины при отпуске в борщ московский ?
- А) колбасу
 - В) оливки
 - С) сало
 - Д)) ветчину и нарезанные наискось сосиски
 - Е) котлету
44. В отличие от других чего подают к украинскому борщу ?
- А) гренки политые чесночным соусом
 - В) блины политые томатным соусом
 - С) булки политые чесночным соусом
 - Д) сухари политые томатным соусом
 - Е)) выпеченные из дрожжевого теста пампушки, политые чесночным соусом
45. Из чего готовят фрикадельки ?
- А) из измельченной на мясорубке баранины
 - В)) из измельченной на мясорубке говядины
 - С) из измельченной на мясорубке свинины
 - Д) из измельченной на мясорубке куриного мяса
 - Е) из измельченной на мясорубке рыбы
46. При изготовлении фрикадельки вымешанную массу разделяют в форме шариков какой массой ?
- А) 3-5 г
 - В) 10-15 г
 - С)) 8-10 г
 - Д) 18-20 г
 - Е) 25-30 г
47. Какие ингредиенты обязательно входит в рецептуру щей ?

- A) морковь и белые коренья
- B) белые коренья и лук
- C) морковь и грибы
- D) репа и белые коренья
- E) капуста и зелень

48. Что придает блюдам сочность, особый вкус и аромат, часто обогащают состав блюд и повышают их калорийность ?

- A) соусы
- B) приправы
- C) перец
- D) соль
- E) корица

49. Благодаря каким в них содержащимися веществам соусы возбуждают секрецию пищеварительных желез ?

1-сладким ,2-экстрактивными, 3- острым ,4-ароматическими ,5-дубильным ,6- пектиновым , 7- вкусовыми

- A) 1,4,5
- B) 2,4,7
- C) 1,3,6
- D) 2,5,7
- E) 3,4,5

50. Которое количество сметаны пользуют для приготовления 1 кг сметанного соуса?

- A) от 25 до 40 г
- B) от 50 до 100 г
- C) от 50 до 150 г
- D) от 250 до 1000 г
- E) от 650 до 4000 г

51. Как называется соус, если томатное пюре упаривать до половины первоначального объема, класть в сметанный соус, проваривать, процеживать и довести до кипения ?

- A) соус сметанный с луком
- B) соус сметанный с томатом и луком
- C) соус сметанный с хреном
- D) соус сухарный
- E) соус сметанный с томатом

52. Как называется соус, лук мелко рубят, пассеруют до готовности, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 5-7 мин. , кладут в сметанный соус и доводят до кипения ?

- A) соус сметанный с луком
- B) соус сметанный с томатом и луком
- C) соус сметанный с хреном
- D) соус сухарный
- E) соус сметанный с томатом

53. Для придания вкуса в яично-масляные соусы сколько добавляют лимонную кислоту или лимонный сок ?

- A) 3-5 г на 1 кг
- B) 5-7 г на 1 кг
- C) 10-20 г на 1 кг
- D) 1-2 г на 1 кг
- E) 15-25 г на 1 кг

54. Как называется соус , если в растопленное масло вводят молотые поджаренные пшеничные сухари, соль и лимонный сок или лимонную кислоту?

- A) соус сметанный с луком
- B) соус сметанный с томатом и луком
- C) соус сметанный с хреном
- D) соус сухарный
- E) соус сметанный с томатом

55. Каким соусом поливают отварную капусту и вареную нежирную птицу (кур, цыплят, индеек) ?

- A) соус сметанный с луком
- B) соус сметанный с томатом и луком
- C) соус сметанный с хреном
- D) соус сухарный
- E) соус польский

56. Какой соус подают к отварной рыбе ?

- A) соус сметанный с луком
- B) соус сметанный с томатом и луком
- C) соус сметанный с хреном
- D) соус сухарный
- E) соус польский

57. Какому процессу подвергают масло ,чтобы несмотря на большое содержание жира, соус не вызывал ощущения жирного и обладал нежным вкусом ?

- A) охлаждение
- B) эмульгирование
- C) кипение
- D) замерзание
- E) плавление

58. Что получается ,если яичные желтки растирают с небольшим количеством воды, затем добавляют $\frac{1}{3}$ по рецептуре масла, растирают и помешивая, прогревают на водяной бане до загустения ?

- A) экстракт
- B) отвар
- C) эмульсия
- D) клейстер
- E) рассол

59. До какой температуры нельзя нагревать голландский соус ?

- A) выше 100°C
- B) выше 170°C
- C) выше 120°C
- D) выше 90°C
- E) выше 70°C

60. Какой соус подают к блюдам из отварной спаржи, цветной капусты и нежирной рыбы (судак, сиг, стерлядь и т.д.п.) ?

- A) соус голландский
- B) соус сметанный с томатом и луком
- C) соус сметанный с хреном
- D) соус сухарный
- E) соус польский

61. Какое содержание липидов в голландском соусе ?

- A) до 25%
- B) до 45%
- C) до 65%
- D) до 15%
- E) до 85%

62. Чтобы уменьшить содержание жира и придать соусу большую устойчивость, к нему чего добавляют ?

- A) яйца
- B) грибы
- C) уксус
- D) мучную пассеровку
- E) сахар

63. Какой соус подают к жареному мясу (лангет, филе), почкам ?

- A) соус польский
- B) соус голландский с уксусом
- C) соус сухарный
- D) соус польский
- E) соус сметанный с хреном

64. С помощью какого пигмента голландский раковый соус имеет оранжевую окраску ?

- A) флаваноид
- B) антоциан
- C) каротиноид
- D) камеди
- E) колер

65. В какую группу соусов входят соусы на растительном масле (майонезы), заправки, соусы на уксусе (маринады) и масляные смеси ?

- A) соусы сметанные
- B) соусы яично-масляные
- C) соусы с раком

D) соусы на сливочном масле.

E)) холодные соусы

66. Как называются холодные соусы на растительном масле ?

A)) майонезы

B) заправки

C) маринады

D) масляные смеси

E) подливки

67. Что являются важнейшим источником биологически активных непредельных жирных кислот (олеиновой, линолевой и др.) ?

A) корнеплоды

B)) растительные масла

C) фрукты

D) зелень

E) цитрусы

68. Для получения чего яичные желтки растирают с солью, сахаром и горчицей, добавляют растительное масло, энергично растирая смесь, добавляют уксус ?

A)) майонеза

B) заправки

C) маринада

D) масляные смеси

E) подливки

69. Какие недостатки при ручном приготовлении майонеза ?

A) запах неприятный

B) вкус не хороший

C) цвет неприятный

D) быстро разлагается

E)) эмульсия оказывается нестойкой

70. Какая оптимальная температура масла при изготовлении майонеза ?

A)) 16-18°C

B) 6-8°C

C) 26-28°C

D) 36-38°C

E) 46-48°C

71. Какие блюда играют особую роль в меню банкетов ?

A) горячие блюда

B)) холодные блюда

C) компоты

D) мороженное

E) сладкие

72. Которое число холодных блюда бывает в меню банкетов ?

A) 1-2

B) 3-4

C)) 5-10

D) 3-5

E) 15-20

73. Чего используют , чтобы сокращать количество ручных операций , для дозирования и раскладки продуктов и избегать контакта пищи с руками ?

A) балоны, бутылки

B) чашки, кружки

C) ножи, топоры

D) стаканы ,фужеры

E) мерные ложки, формочки, вилки со сбрасывателями

74. По какому признаку холодные блюда можно подразделить на несколько групп ?

A) по способу приготовления и видам сырья

B) по способу нарезки

C) по запаху

D) по цвету

E) по агрегатному состоянию

75. Какие холодные блюда готовят на ломтиках хлеба, смазанных маслом или масляными смесями ?

A) салаты

B) паштеты

C) открытые бутерброды

D) студни

E) ветчина

76. На каком хлебе готовят бутерброды с жирными продуктами (шпик, свинокопчености) ?

A) на пшеничном хлебе

B) на ржаном хлебе с майонезом

C) на пшеничном хлебе с горчицей

D) на ржаном хлебе без масла

E) на овсяном хлебе с маслом

77. Какие бутерброды предлагают при обслуживании посетителей «в обнос» и за фуршетными столами (прием пищи стоя) ?

A) простые открытые бутерброды

B) открытые бутерброды закусочные

C) закрытые бутерброды закусочные

D) закрытые бутерброды (сандвичи)

E) открытые бутерброды ассорти

78. Какие бутерброды подают пассажирам на транспорте, в местах отдыха и т.п. ?

A) простые открытые бутерброды

B) открытые бутерброды закусочные

C) закрытые бутерброды закусочные

D) закрытые бутерброды (сандвичи)

E) открытые бутерброды ассорти

79. Для приготовления какого бутерброда пшеничный хлеб нарезают полосками шириной 5-6 см и толщиной 0,5 см и смазывают взбитым маслом или масляными смесями ?

- A) простые открытые бутерброды
- B) открытые бутерброды закусочные
- C) закрытые бутерброды закусочные
- D) закрытые бутерброды (сандвичи)
- E) открытые бутерброды ассорти

80. Какое блюдо называют ростбифом ?

- A) из рыбы, жаренной крупным куском,
- B) из курицы, жаренной крупным куском,
- C) из свинины, жаренной крупным куском,
- D) из баранины, жаренной крупным куском,
- E) из говядины, жаренной крупным куском,

81. Какие блюда готовят из вареных мясных продуктов, нарезанных порционными или мелкими кусками ?

- A) ростбифом
- B) студень
- C) блюда из отварного и жареного мяса
- D) из свинины, жаренной крупным куском,
- E) заливные блюда

82. К заливным блюдам отдельно какой соус подают ?

- A) соус хрен
- B) соусы яично-масляные
- C) соусы с раком
- D) соусы на сливочном масле.
- E) холодные соусы

83. Сколько кг субпродуктов используют для приготовления 1 кг студенья ?

- A) 2-3,4 кг
- B) 3-4,4 кг
- C) 1-1,4 кг
- D) 4-5,4 кг
- E) 2-2,4 кг

84. Для приготовления студенья сколько варят продукты ?

- A) 2-3 ч
- B) 3-4 ч
- C) 5-7 ч
- D) 6-8 ч
- E) 9-18 ч

85. Кусками какого размера рубят обработанные субпродукты для приготовления студенья ?

- A) 5-6 см
- B) 8-10 см

C) 15-16 см

D) 25-26 см

E) 35-36 см

86. На 1 кг субпродуктов сколько заливают воды ?

A) 5 л

B) 2 л

C) 1 л

D) 8 л

E) 9 л

87. Какое содержание белков в жареной печени ?

A) 2-6%

B) 12-16%

C) 32-36%

D) 22-26%

E) 42-46%

88. При приготовлении паштета сколько добавляют сливочного масла ?

A) 1/5

B) 1 /2

C) 3/5

D) 3/7

E) 2 /3

89. По какому веществу в составе салаты из редиса и редьки имеют острый вкус ?

A) пектин

B) гликозид

C) моносахарид

D) органические кислоты

E) декстрин

90. Цвет краснокочанной капусты обусловлен каким пигментом ?

A) флаваноид

B) антоциан

C) каротиноид

D) камеди

E) рубробрасилхлорид

91. В какой среде рубробрасилхлорид меняет цвет в красный ?

A) pH 2,4-4,0

B) pH 0,4-2,0

C) pH 3,4-5,0

D) pH 4,4-6,0

E) pH 7,4-8,0

92. В какой среде рубробрасилхлорид меняет цвет в фиолетовый?

A) pH 1,0-3,0

B) pH 4,0-6,0

C) pH 5,0-8,0

D) pH 7,0-9,0

E) pH 2,0-3,0

93. В состав какого салата входят вареные свекла, морковь, картофель, сырой лук, квашеная капуста или соленые огурцы ?

A) оливье

B) фруктового

C) грибного

D) винегретов

E) летний

94. Иногда чего подают в корзиночках из пресного сдобного теста (тарталеткак) или стаканчиках из слоеного теста (валованах) ?

A) жаркое

B) котлету

C) рыбу

D) майонез

E) салатов

95. Во время приготовления холодных рыбных блюд и закусок в какой форме продукты нарезают?

1-в кружочки ,2-соломкой ,3-ломтиками,4- кубиками, 5-в стручку ,6-в ленточку

A)) 3,4

B) 1,5

C) 5,6

D) 2,6

E) 2,5

96.Для салата сельдь под сметаной с яблоками в чем следует вымочить крепко-соленой сельди ?

A) в воде

B) в кисели

C)) в холодном молоке

D) в компоте

E) в масле

97. Для приготовления рыба с перцем и зелеными помидорами , сколько времени тушат рыбу с овощами и зеленью ?

A) 5-10 минут

B) 10-15 минут

C) 25-30 минут

D)) 15-20 минут

E) 45-50 минут

98.Чем заправляют салат из тунца с гранатом ?

A)) маслом

B) сливками

C) майонезом

D) уксусом

E) рассолом

99. Для приготовления фаршированной рыбы порционные кусочки надо разрезать толщиной ?

A) 1 см.

B) 3 см.

C) 5 см.

D) 6 см.

E) 8 см.

100. Во время приготовления фаршированной рыбы сколько варят кусочки сазана на слабом огне ?

A) 5 часа

B) 4 часа

C) 3 часа

D) 2 часа

E) 1 часа

101. Какие фрукты используют для приготовления зимнего салата с копченой рыбой ?

1-яблоко, 2- гранат, 3-абрикос, 4-грейпфрут, 5-айва, 6-авакодо, 7-вишни

A) 1,4,7

B) 2,3,7

C) 3,5,7

D) 1,3,5

E) 2, 4, 6

102. Сколько жира содержат гастрономические рыбные продукты ?

A) 3-8%

B) 6-28%

C) 16-18%

D) 3-10%

E) 26-38%

103. Сколько ненасыщенных жирных кислот имеется в жире сельди и других сельдевых рыб ?

A) 7-17%

B) 27-31%

C) 67-71%

D) 37-41%

E) 47-60%

104. Какие витамины имеются в значительном количестве в жире сельди и других сельдевых рыб ?

1-витамины А₁ (ретинол), 2-витамины В₁₂, 3-витамин Е, 4-Д₂ (эргокальциферол), 5- витамин С, 6- витамин РР

A) 3,6

B) 2,6

C) 3,5

- D) 2,5
- E)) 1, 4

105. Сколько времени вымачивают сельдь с высоким содержанием соли в воде ?

- A)) 10-12 ч
- B) 1-2 ч
- C) 4-6 ч
- D) 15-16 ч
- E) 20-22 ч

106. Сельдь маринованную и пряного посола с каким содержанием соли , не вымачивают ?

- A) 16-18%
- B) 18-20%
- C)) 6-12%
- D) 26-32%
- E) 30-32%

107. Какое содержание соли в семге, кете, лососине составляет , что их не вымачивая, разделяют на филе и нарезают ?

- A) 14-20%,
- B) 9-17%,
- C) 6-15%,
- D)) 4-10%,
- E) 6-12%,

108. Которых нижеследующих продуктов при производстве некоторых сладких блюд взбивают ?

- A)) сливки и сметана
- B) мед
- C) рассол
- D) раствор соли
- E) раствор сахара

109. Какое содержание жира необходимо для получения хорошо взбитых сливок ?

- A) не менее 15%
- B)) не менее 35%
- C) не менее 25%
- D) не менее 45%
- E) не менее 65%

110. Прочность взбитой системы на сколько раз уменьшается при повышении температуры взбиваемых сливок с 5-7 до 18-19 °С?

- A) в 4 раза
- B) в 5 раза
- C) в 3 раза
- D)) в 2 раза
- E) в 7 раза

111. На которое время продолжают взбивание для приобретения наивысшей прочности, в момент достижения максимального объема консистенция взбиваемых сливок ?

- A) еще 12-13 мин
- B) еще 22-23 мин
- C) еще 5-8 мин
- D) еще 6-9 мин
- E) еще 2-3 мин

112. Какую скорость имеет рабочий орган при энергичном ведении процесса взбивания ?

- A) 100-200 об/мин
- B) 400-500 об/мин
- C) 300-400 об/мин
- D) 700-800 об/мин
- E) 600-700 об/мин

113. В какой посуде не следует взбивать сливки и сметану ?

- A) неокисляющейся посуде
- B) фарфоровой посуде
- C) глиняной посуде
- D) стеклянной посуде
- E) окисляющейся посуде

114. При взбивании сливки и сметаны какую объем посуды заполняют ?

- A) $\frac{1}{3}$ объема
- B) $\frac{1}{6}$ объема
- C) $\frac{1}{5}$ объема
- D) $\frac{1}{2}$ объема
- E) $\frac{1}{10}$ объема

115. При изготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, разводят кипяченым горячим молоком и, помешивая, прогревают до какой температуры ?

- A) 50°C
- B) 20°C
- C) 80°C
- D) 10°C
- E) 90°C

116. Коэффициент поверхностного натяжения яичного белка в целом на сколько раз меньше, чем воды ?

- A) в 5 раз
- B) в 6 раз
- C) в 3 раз
- D) в 10 раз
- E) в 7 раз

117. Чего имеют изделия, изготовленные с добавлением плохо взбитых белков ?

- A)) излишне плотную консистенцию
- B) низкую консистенцию
- C) плохой запах
- D) плохой цвет
- E) мутность

118. Для получения большего объема взбитых белков следует охлаждать белки перед взбиванием до какой температуры ?

- A) 1-2°C
- B)) 3-5°C
- C) 7-9°C
- D) 10-15°C
- E) 23-25°C

119. Какой оптимум pH среды образования пены для яичного белка ?

- A) pH 2,0-2,5
- B) pH 3,0-3,5
- C) pH 6,0-6,5
- D)) pH 5,0-5,5
- E) pH 9,0-9,5

120. Перед окончанием взбивания в белки несколько капель чего добавляют?

- A) 10%-ной янтарной кислоты
- B) 10%-ной серной кислоты
- C) 10%-ной соляной кислоты
- D) 10%-ной уксусной кислоты
- E)) 10%-ной лимонной кислоты

121. Нагревании меланжа как действует на пенообразующей и эмульгирующей способность белков желтка ?

- A) способность исчезает
- B)) способность возрастает
- C) способность уменьшается
- D) способность расслабляется
- E) доходит до критической точки

122. В каком соотношении перемещивают крахмал с водой , чтобы получить гомогенного клейстера ?

- A) 2:1
- B) 3:9
- C)) 1:5
- D) 7:9
- E) 3:5

123. Какая продолжительность замачивания и набухания желатина ?

- A) 1-2,5 ч.
- B) 2-3,5 ч.
- C) 3-4,5 ч.
- D) 3-5,5 ч.
- E)) 1-1,5 ч.

124. На сколько увеличивается желатин при замачивании и набухания ?

A) в 6-8 раз

B) в 1-2 раз

C) в 2-3 раз

D) в 3-4 раз

E) в 4-5 раз

125. При какой концентрации желатин образует растворы, способные к желеобразованию при охлаждении ?

A) 0,1%

B) 0,01%

C) 1% и выше

D) 0,5%

E) 0,35%

126. Достаточно прочные студни получаются при какой концентрации желатина в системе ?

A) 1,7-2,0%

B) 0,7-1,3%

C) 1,2-1,5%

D) 2,7-3,0%

E) 2,0-2,5%

127. При какой температуре макромолекулы желатина находятся в водных растворах в конформации статического клубка ?

A) выше 40°C

B) выше 10°C

C) выше 15°C

D) выше 25°C

E) выше 30°C

128. Для получения более прочных студней желатина их следует сколько выдерживать при температуре образования ?

A) в течение 10-20 мин

B) в течение 30-60 мин

C) в течение 20-40 мин

D) в течение 60-90 мин

E) в течение 100-120 мин

129. Для приготовления компота какие фрукты закладывают в горячий сироп, доводят его до кипения, затем нагрев прекращают и охлаждают?

1-гранат, 2-спелые груши, 3-ананас, 4- персики, 5- абрикосы, 6-апельсин, 7- мандарин, 8- сливу, 9- вишню, 10-черешню, 11-малину, 12-мякоть дынь и арбузов

A) 1,3,4,7,12

B) 3,5,6,9,12

C) 4,5,6,11,12

D) 2,4,5,8,9,10,

E) 1,4,6,10,12

130. Для приготовления компота какие фрукты раскладывают в порционную посуду, заливают сиропом и дают настояться ?

1-гранат ,2-спелые груши,3-ананас ,4- персики,5- абрикосы,6-апельсин ,7- мандарин,8- сливу,9- вишню, 10-черешню, 11-малину ,12-мякоть дынь и арбузов

- A) 1,2,4,7
- B) 1,3,6,9
- C) 2,4,6,8
- D) 4,6,8,12
- E) 3,6,7,11,12

131. Для приготовления компота из сухофруктов сколько варят чернослив, урюк, курагу ?

- A) 30-40 мин
- B) 40-50 мин
- C) 10-20 мин
- D) 10-20 мин
- E) 80-90 мин

132. На каком крахмале готовят молочные кисели ?

- A) кукурузном
- B) пшеничном
- C) рисовом
- D) греченом
- E) картофельном

133. Сколько крахмала требуется для приготовления 1 кг густых киселей ?

- A) 35-40 г
- B) 25-30 г
- C) 55-60 г
- D) 75-80 г
- E) 15-20 г

134. При какой температуре вводят белки в желе для осветления ?

- A) 10-30°C
- B) 70-80°C
- C) 40-50°C
- D) 50-60°C
- E) 20-35°C

135. До какой температуры охлаждают желирующий фруктово-ягодный сироп для муссов приготовленной из манной крупы?

- A) до 10-20°C
- B) до 20-30°C
- C) до 30-40°C
- D) до 80-90°C
- E) до 40-50°C

136. Какая температура должна быть при отпуске температура холодных напитков ?

- A) не выше 4 и не ниже 5°C
- B) не выше 14 и не ниже 7°C
- C) не выше 17 и не ниже 9°C
- D) не выше 24 и не ниже 17°C
- E) не выше 34 и не ниже 27°C

137. Черный байховый чай содержит какое количество экстрактивных веществ ?

- A) 10-20%
- B) 20-30%
- C) 30-40%
- D) 50-60%
- E) 70-80%

138. Почему при охлаждении заварка мутнеет ?

- A) танин при охлаждении переходит комплекс
- B) танин при охлаждении образует соль
- C) танин при охлаждении реагирует на свет
- D) танин при охлаждении замерзает
- E) танин при охлаждении выпадает в осадок

139. Какое вещество чая возбуждает центральную нервную систему, стимулирует сердечную деятельность, благоприятно влияет на работу почек ?

- A) алкалоид кофеин
- B) новокаин
- C) трипсин
- D) антроцен
- E) флован

140. Чем обусловлен тонизирующий эффект настоев чая?

- A) совместным действием кофеина и новокаина
- B) совместным действием кофеина и флована
- C) совместным действием кофеина и танина
- D) совместным действием кофеина и трипсина
- E) совместным действием кофеина и антроцена

141. Какие вещества придают аромат чаю ?

- A) спирты
- B) альдегиды
- C) кислоты
- D) эфирные масла
- E) углеводы

142. Какой показатель воды оказывает существенное влияние на качество чая ?

- A) цвет
- B) вкус
- C) pH

D) кислотность

E)) жесткость

143. Почему при жесткой воде чай мутнеет ?

A)) вследствие образования слаборастворимых кальциевых солей галловой кислоты

B) вследствие образования растворимых кальциевых солей соляной кислоты

C) вследствие образования слаборастворимых кальциевых солей серной кислоты

D) вследствие образования слаборастворимых кальциевых фосфорной кислоты

E) вследствие образования слаборастворимых кальциевых солей азотной кислоты

144. Какую температуру имеет вода для заварки чая , чтобы она обеспечивала наилучшей экстракции растворимых веществ ?

A) 40°C

B) 60°C

C)) 100°C

D) 120°C

E) 160°C

145. Почему при заварке чая кипячение недопустимо ?

A) оно приводит к потере эфирных альдегида

B) оно приводит к потере углеводов

C) оно приводит к потере кислот

D)) оно приводит к потере эфирных масел

E) оно приводит к потере спиртов

146. Сколько мл заварки полагается на один стакан чая ?

A) 20 мл

B) 40 мл

C) 80 мл

D) 70 мл

E)) 50 мл

147. Сколько мл кипятка полагается на один стакан чая ?

A)) 150 мл

B) 100 мл

C) 90 мл

D) 110 мл

E) 60 мл

148. Для заваривания чая чайник накрывают салфеткой и сколько время настаивают ?

A) 7-15 мин

B) 2-3 мин

C)) 7-10 мин

D) 17-20 мин

E) 12-15 мин

149. Какое количество порций рекомендуется одновременно заваривать ?

A) не более 60 порций

B) не более 50 порций

C) не более 40 порций

D) не более 20 порций

E) не более 30 порций

150. Температура заварки не должно превышать ?

A) 55-65°C

B) 65-75°C

C) 75-85°C

D) 85-95°C

E) 95-105°C

151. Оптимальное количество чая для заварки составляет ?

A) 4-5 г на 20 мл

B) 1-2 г на 50 мл

C) 1-2 г на 90 мл

D) 12-22 г на 50 мл

E) 15-20 г на 80 мл

152. Которое количество молотого кофе соответствует 0,3 г кофеина, который является максимальной дозой для взрослого человека ?

A) 5-7 г (1-2 чайные ложки)

B) 35-37 г (1-2 чайные ложки)

C) 45-47 г (1-2 чайные ложки)

D) 15-17 г (1-2 чайные ложки)

E) 55-57 г (1-2 чайные ложки)

153. Какое содержание кофеина в растворимый кофе ?

A) 5,5-6,1%

B) 3,5-4,1%

C) 2,5-3,1%

D) 1,5-2,1%

E) 4,5-5,1%

154. При обжаривании на сколько уменьшается масса зерна кофе ?

A) на 8%

B) на 18%

C) на 10%

D) на 28%

E) на 38%

155. При заваривании кофе его доводят до кипения, затем прекращают нагрев и сколько времени дают напитку настояться ?

A) 3-5 мин

B) 1-2 мин

C) 25-28 мин

D) 15-18 мин

E)) 5-8 мин

156. Как называется кофе ,если в кофе добавляют сахар, доводят до кипения, разливают. Отдельно подают взбитые сливки с сахарной пудрой?

A) капучино

B) по-варшавски

C)) по-венски

D) по-восточному

E) по бразильски

157.Из какого теста готовят пельмени ?

A)) из пресного

B) из дрожжевого теста

C) из слоеного

D) из сдобного

E) из бисквитного

158. Из какого теста готовят оладьи ?

A) из пресного

B)) из дрожжевого теста

C) из слоеного

D) из сдобного

E) из бисквитного

159.Из какого теста готовят борачи с говядиной ?

A)) из пресного

B) из дрожжевого теста

C) из слоеного

D) из сдобного

E) из бисквитного

160. При какой температуре хранят сформованные мучные полуфабрикаты?

A) не ниже 10°C

B) не ниже 20°C

C) не ниже 30°C

D)) не ниже 0°C

E) не ниже 5°C

161. Для чего используют фарши из говядины со свиной ?

A) для вареников

B)) для пельмени Московские

C) для глубцов из помидора

D) для фридельки

E) для глубцов из перца

162. Для чего используют фарши свежей капусты, творожный, вишневый.

A)) для вареников

B) для пельмени Московские

C) для глубцов из помидора

Д) для фридельки

Е) для глубцов из перца

163. Какая толщина блинов должна быть ?

А) не менее 13 мм

В) не менее 8 мм

С) не менее 7 мм

Д) не менее 5 мм

Е) не менее 3 мм

164. Из какого теста готовят домашние лапши ?

А) из пресного крутого

В) из дрожжевого теста

С) из слоеного

Д) из сдобного

Е) из бисквитного

165. При каких условиях подсушивают соломки лапши домашней ?

А) 1-2 ч при 10-20°C

В) 2-3 ч при 20-30°C

С) 2-3 ч при 30-40°C

Д) 2-3 ч при 80-90°C

Е) 2-3 ч при 40-50°C

166. В каком соотношении воды варят клецки ?

А) 1 кг на 2 л жидкости

В) 3 кг на 3 л жидкости

С) 1 кг на 5 л жидкости

Д) 7 кг на 8 л жидкости

Е) 2 кг на 1 л жидкости

167. При разделке теста кусок теста какой массой закатывают в жгут и делят на куски определенной массы ?

А) около 1,5 кг

В) около 0,5 кг

С) около 2,5 кг

Д) около 3,5 кг

Е) около 4,5 кг

168. При формировании ватрушек в шариках делают углубление какого диаметра, которое заполняют фаршем ?

А) 3 см

В) 2 см

С) 8 см

Д) 5 см

Е) 15 см

169. Какое питание выдается в дни фактического выполнения работы в особо вредных условиях и в дни болезни профессионального характера с временной утратой трудоспособности ?

А) лечебно-профилактическое

В) диетическое

- С) обоготценное
- D) витаминизированное
- E) обезжиронное

170. Какая диета повышает эффект пенициллина ?

- A) яблочная
- B)) белковая
- С) жировая
- D) хлебная
- E) вегетерьянская

171. Которая диета назначается для нормализации деятельности печени и желчного пузыря ?

- A) диете № 3
- B) диете № 2
- С) диета № 1
- D)) диете № 5
- E) диете № 4

172. Из которой диеты исключаются сырая растительная пища, богатая грубой клетчаткой, пряности, экстрактивные вещества мяса, рыбы, грибов, острые закуски ?

- A) диете № 3
- B) диете № 2
- С)) диета № 1
- D) диете № 5
- E) диете № 4

173. В которой диете еда готовится в вареном виде, протертый, с умеренным добавлением соли , исключаются очень холодные (ниже 15°C) и горячие (выше 60°C) блюда ?

- A) диете № 3
- B) диете № 2
- С)) диета № 1
- D) диете № 5
- E) диете № 4

174. При каких заболеваниях диете ограничиваются поваренная соль, жидкость, а также острые закуски, жирные и мучные блюда ?

- A)) сердца и почек
- B) желудка
- С) кишечника
- D) сахарном диабете
- E) головного мозга

175. При каких заболеваниях пищу готовят без соли (3-5 г дают на руки больному), мясо и рыбу вначале отваривают, а затем обжаривают ?

- A)) сердца и почек
- B) желудка
- С) кишечника

- D) сахарном диабете
- E) головного мозга

176. За счет чего содержание экстрактивных веществ в мясе, рыбе, грибах и овощах можно изменять ?

- A) измельчение
- B) тепловой обработки
- C) замерзание
- D) охлаждение
- E) обжарка

177. При каких заболеваниях сахар заменяют ксилитом или сорбитом ?

- A) для повышения калорийности
- B) в кишечных заболеваниях
- C) бессолевой диете
- D) сахарном диабете
- E) для снижения в продуктах воды

178. С какой целью блюда поджаривают или подсушивают в жарочном шкафу?

- A) для повышения калорийности
- B) в кишечных заболеваниях
- C) бессолевой диете
- D) сахарном диабете
- E) для снижения в продуктах воды

179. В настоящее время сколько рационов установлено профилактического питания ?

- A) 4
- B) 5
- C) 6
- D) 3
- E) 7

180. Важным элементом профилактического питания являются ?

- A) углеводы
- B) жиры
- C) минеральные соли
- D) витамины
- E) ферменты

181. Какое вещество вводят во все рационы профилактического питания и, кроме того, выдают рабочим горячих цехов, табачно-махорочных производств ?

- A) углеводы
- B) жиры
- C) минеральные соли
- D) витамины
- E) ферменты

182. Какие вещества, обладают детоксицирующими свойствами и

способны выводить из организма соли тяжелых металлов ?

- A) углеводы
- B) жиры
- C) минеральные соли
- D) витамины
- E) пектины

183. Какой элемент позволяет регулировать содержание свинца в различных органах ?

- A) калий
- B) кальций
- C) магний
- D) селен
- E) бор

184. Какой элемент способствует выведению из организма некоторых вредных веществ ?

- A) калий
- B) кальций
- C) магний
- D) селен
- E) бор

185. Какой расход энергии составляет для взрослого человека?

- A) 85 ккал на 1 кг массы
- B) 75 ккал на 1 кг массы
- C) 65 ккал на 1 кг массы
- D) 55 ккал на 1 кг массы
- E) 45 ккал на 1 кг массы

186. Какое общее количество белков следует планировать для школьников 8-10 лет ?

- A) 3 г на 1 кг массы
- B) 3 г на 1 кг массы
- C) 3 г на 1 кг массы
- D) 3 г на 1 кг массы
- E) 3 г на 1 кг массы

187. Которое количество должны составлять белки животного происхождения в рационе школьников ?

- A) 30-45%
- B) 20-35%
- C) 60-65%
- D) 10-15%
- E) 70-75%

188. Которое количество должны составлять белки животного происхождения в рационе детей дошкольного возраста ?

- A) 50-60%
- B) 10-20%
- C) 40-50%

D)) 70-80%

E) 10-20%

189. Которое количество общей калорийности суточного рациона должно приходиться на долю жиров ?

A) 30%

B) 10%

C) 20%

D) 50%

E) 60%

190. Которое количество общей калорийности суточного рациона должно приходиться на долю сахара от общего количества углеводов ?

A) 10%

B)) 30%

C) 40%

D) 50%

E) 70%

191. Основными источниками каких элементов являются молоко, молочные продукты, мясо, крупы ?

A) калий и бор

B) селен и железо

C) йод и калий

D)) кальций и фосфор

E) азот и магний

192. Какое распределение для школьников при четырехразовый приеме пищи ?

A) 45% на завтрак, 10 на обед, 20 на полдник и 25% на ужин.

B) 25% на завтрак, 10 на обед, 20 на полдник и 45% на ужин.

C) 5% на завтрак, 50 на обед, 20 на полдник и 25% на ужин.

D) 15% на завтрак, 35% на обед, 10% на полдник и 35% на ужин.

E)) 25% на завтрак, 30 на обед, 20 на полдник и 25% на ужин.

193. Какое питание предназначается для больного ?

A)) диетическое

B) обоготенное

C) сладкое

D) соленое

E) жирное

194. Что создает щадящих условий для поврежденных органов или систем, а также стимулирование их восстановления и нормализация обменных процессов в организме?

A) иглотерапия

B)) диетотерапии

C) физиотерапия

D) парафинотерапия

E) радонотерапия

195. Какому виду раздражения относятся эфирные масла, содержащиеся в луке, чесноке, редьке, редисе, репе, хрене, горчице, перце, а также экстрактивные вещества ?

- A) механическое раздражение
- B) химическое раздражение
- C) термическое раздражение
- D) биохимическое раздражения
- E) химикофизическое раздражение

196. Какому виду раздражения относятся соединительная ткань продуктов животного происхождения ?

- A) механическое раздражение
- B) химическое раздражение
- C) термическое раздражение
- D) биохимическое раздражения
- E) химикофизическое раздражение

197. Какому виду раздражение может быть связано с большим объемом пищи, ее консистенцией и характером тепловой обработки ?

- A) механическое раздражение
- B) химическое раздражение
- C) термическое раздражение
- D) биохимическое раздражения
- E) химикофизическое раздражение

198. На какое раздражение действуют продукты сухого нагрева крахмала, поэтому для соусов используют мучную пассеровку, слегка подсушенную без жира ?

- A) механическое раздражение
- B) химическое раздражение
- C) термическое раздражение
- D) биохимическое раздражения
- E) химикофизическое раздражение

199. Повышенное количество какой соли в продуктах: изюм, курага, инжир, чернослив и другие сухофрукты, картофель ?

- A) железа
- B) магния
- C) калия
- D) фтора
- E) лития

200. Какие продукты богаты холестерином ?

- A) изюм, курага, инжир, чернослив и другие сухофрукты,
- B) нежирные творог, говядина, рыба
- C) редьке, редисе, репе, хрене, горчице, перце
- D) субпродукты, сливочное масло, топленое жиры животного происхождения
- E) луке, чесноке, морковь, капуста, сельд

201. Какие продукты богаты липотропными веществами, которые способствуют нормализации холестерина обмена ?

- A) изюм, курага, инжир, чернослив и другие сухофрукты,
- B) нежирные творог, говядина, рыба
- C) редьке, редисе, репе, хрене, горчице, перце
- D) субпродукты, сливочное масло, топленое жиры животного происхождения
- E) луке, чесноке, морковь, капуста, сельд

202. Который из нижеследующих является сбалансированным продуктом, так как содержит значительное количество как холестерина, так и липотропных веществ ?

- A) говядина
- B) белок куриного яйца
- C) желток куриного яйца
- D) баранина
- E) свинина

203. Какими витаминами богат отвар шиповника ?

- A) витаминами E и D
- B) витаминами A и K
- C) витаминами K и B
- D) витаминами A и E
- E) витаминами C и P

204. В какой диете ограничения в блюдах содержания поваренной соли (гипонатриевая диета) ?

- A) №7 и 10
- B) №8
- C) №15
- D) № 6
- E) №10

205. В какой диете назначается так называемый общий стол, выздоравливающим или больным, находящимся на одной из лечебных диет ?

- A) №7 и 10
- B) №8
- C) №15
- D) №6
- E) №10

206. В какой диете к продуктам, являющимся источником белка, предъявляют особые требования ?

- A) №6 и 10
- B) №8
- C) №15
- D) №7
- E) №10

207. В какой диете сахар исключаются, и для придания сладкого вкуса в блюда и напитки добавляют ксилит или сорбит ?

- A) №7 и10
- B)) №8 и 9
- C) №15
- D) №6
- E) №10

208. В какой диете ограничивают продукты, содержащие много клетчатки ?

- A) №7 и10
- B) №8 и 9
- C)) № 1 и 4
- D) №6
- E) №10

209. В какой диете назначается хлеб белково-отрубной и белково-пшеничный?

- A) №7
- B)) №8
- C) № 1 и 4
- D) №6
- E) №10

210. Когда в Китае начали замораживать фруктовые соки ?

- A) 1000 лет тому назад
- B)) 3000 лет тому назад
- C) 2000 лет тому назад
- D) 4000 лет тому назад
- E) 5000 лет тому назад

211. Впервые где начали замораживать фруктовые соки ?

- A) в Канаде
- B) в США
- C)) в Китае
- D) в Иране
- E) В Италии

212. Когда итальянец Франческо Прокопио открыл в Париже продажу мороженого ?

- A) в 1260 г
- B)) в 1660 г
- C) в 1460 г
- D) в 1760 г
- E) в 1860 г

213. Через сколько лет после того, как итальянец Франческо Прокопио открыл в Париже продажу мороженого, создана корпорация мороженщиков ?

- A) 10 лет
- B) 18 лет
- C) 12 лет
- D)) 16 лет
- E) 20 лет

214. Когда произошло в США первое упоминание об открытой продаже мороженого ?
- A) 1 мая 1787 г
 - B) 10 мая 1678 г
 - C) 9 мая 1568 г
 - D) 25 мая 1236 г
 - E) 19 мая 1777 г
215. Когда американец Дж.Фасселл открыл первое оптовое производство мороженого в г.Балтиморе ?
- A) в 1890 г
 - B) в 1851 г
 - C) в 1821 г
 - D) в 1785 г
 - E) в 1964 г
216. В каком городе в 1851 г американец Дж.Фасселл открыл первое оптовое производство мороженого ?
- A) в Баку
 - B) в г.Балтиморе
 - C) в Москве
 - D) в Риме
 - E) в Нью-Йорке
217. Почему широкого распространения мороженое в то время не получило ?
- A) молока было мало
 - B) покупателей было мало
 - C) трудно было снабжение средствами охлаждения
 - D) люди не любили мороженного
 - E) с мороженными распространились болезни
218. Какие машины обеспечивали бесперебойное холодоснабжение независимо от климатических условий и капризов погоды ?
- A) измельчительные машины
 - B) автоматы
 - C) кассовые машины
 - D) фасовочные машины
 - E) холодильных машин
219. Какой продукт употребляют в пищу без предварительного оттаивания ?
- A) мороженное
 - B) мясо
 - C) масло
 - D) рыба
 - E) фарш
220. На сколько подгрупп подразделяется мороженные молочной группы отличающиеся по своему химическому составу ?
- A) 2
 - B) 4
 - C) 3

- D) 5
- E) 6

221. Какое мороженное имеет состав : жира молочного - не менее 15%, сахара - не менее 15% (обычно 15-17%), воды - не более 60% ?

- A) пломбир
- B) сливочное мороженое
- C) молочное мороженое
- D) фруктово-ягодное мороженое
- E) шербет

222. Какое мороженное имеет состав: жира молочного - не менее 3,5%, сахара - не менее 15% (обычно 15-17%), воды - не более 71%.

- A) пломбир
- B) сливочное мороженое
- C) молочное мороженое
- D) фруктово-ягодное мороженое
- E) шербет

223. Какое мороженное имеет состав: сахара - не менее 27% (обычно 27-23%), воды - не более 70% ?

- A) пломбир
- B) сливочное мороженое
- C) молочное мороженое
- D) фруктово-ягодное мороженое
- E) шербет

224. Что является основным продуктом для мороженного ?

- A) молоко
- B) сахар
- C) мед
- D) крахмал
- E) пектин

225. Чего получают при сепарировании молока ?

из него получают сливки и обезжиренное молоко, а из сливок вырабатывают масла

- A) сыр
- B) сливки и обезжиренное молоко
- C) простоквашу
- D) мацони
- E) кумыз

226. Сколько % воды содержащейся в мягком мороженое находится в замороженном состоянии ?

- A) 10-20%
- B) 50-60%
- C) 30-40%

D) 60-70%

E) 70-80%

227. В каких пределах колеблется взбитость мороженого в зависимости от его состава ?

A) 10-20%

B) 30-40%

C) 40-60%

D) 50-68%

E) 60-80%

228. Какая часть белка приходит на долю казеина от общего количества белка ?

A) 20%

B) 40%

C) 50%

D) 60%

E) 80%

229. Сколько % казеина в мороженом содержится ?

A) 4,6%

B) 3,6%

C) 2,6%

D) 1,6%

E) 0,6%

230. При добавлении к мороженому фруктовых наполнителей количество какого витамина значительно увеличивается ?

A) А

B) Д

C) С

D) Е

E) В₁₂

231. Производство какого продукта является: смешивание компонентов, пастеризация, гомогенизация, охлаждение до 4°C, созревание в течение 4 ч., замораживание, упаковывание, закаливание ?

A) масла

B) сыр

C) творога

D) мороженого

E) кефира

232. Во время замораживания мягкого мороженого при жирности 4% давление должно превышать ?

A) 150 бар

B) 100 бар

C) 300 бар

D) 200 бар

E) 500 бар

233. Во время замораживания мягкого мороженого при жирности 10% давление должно превышать ?

- A) 50-20 бар
- B) 15-20 бар
- C) 450-600 бар
- D) 250-300 бар
- E) 150-200 бар

234. После гомогенизации молока для мягкого мороженого следует быстрое охлаждение до ?

- A) 2°C
- B) 4°C
- C) 5°C
- D) 8°C
- E) 10°C

235. После гомогенизации и охлаждения до 4°C рекомендуется выдержка замораживания мягкого мороженого при этой температуре ?

- A) не менее 1 ч
- B) не менее 2 ч
- C) не менее 4 ч
- D) не менее 3 ч
- E) не менее 0,5 ч

236. Что такое аэрирование продукта ?

- A) разложение
- B) расслоение
- C) замерзание
- D) испарение
- E) взбивание

237. При какой температуре упакованное мягкое мороженое твердеет ?

- A) при -0°C
- B) при -10°C
- C) при -150°C
- D) при -30°C
- E) при -20°C

238. Мороженое можно хранить при температуре ?

- A) при -2°C
- B) при -10°C
- C) при -20°C
- D) при -30°C
- E) при -40°C

239. Какой компонент снижает точку замораживания мягкого мороженого ?

- A) вкусовые добавки
- B) сливки
- C) молоко

D)) сахар

E) стабилизатор

240. Какой компонент влияет на консистенцию и делает мороженое более тягучим, более эластичным ?

A) вкусовые добавки

B) сливки

C) молоко

D)) сахар

E) стабилизатор

241. Для снижения точки замерзания мягкого мороженого дисахариды необходимо вводить в каком количестве ?

A) в 4 раза больше

B) в 6 раза больше

C) в 5 раза больше

D) в 3 раза больше

E)) в 2 раза больше

242. Что является неотъемлемой частью всякой национальной культуры каждого народа ?

A)) национальная кухня

B) спорт

C) наука

D) учеба

E) выставки

243. Главной традицией какой кухни является обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд ?

A)) русской кухни

B) индийской кухни

C) китайской кухни

D) немецкой кухни

E) корейской кухни

244. Когда зародились национальные традиции и особенности русской кухни ?

A) в конце X в

B) в конце XI в

C)) в конце XIX в

D) в конце XX в

E) в конце IX в

245. Когда появился кислый, ржаной черный хлеб на квасно-тестяной закваске, который становится национальным русским хлебом.

A) в X в

B) в XI в

C) в XIX в

- D) в XX в
- E)) в IX в

246. В какой кухни сумели создать замечательные образцы сочетания круп с другими продуктами - овощами, молоком, творогом, яйцами, рыбой и т.д.

- A)) русской кухни
- B) индийской кухни
- C) китайской кухни
- D) немецкой кухни
- E) корейской кухни

247. Когда каши приобрели значение массового ритуального блюда, которым начиналось и завершалось любое крупное мероприятие русского народа?

- A) в IX вв.
- B)) в X-XIV вв.
- C) в IV вв.
- D) в XV вв.
- E) в XX вв.

248. В XVIII в особую популярность на Руси приобрел какой овощ ?

- A)) картофель
- B) лук
- C) капуста
- D) морковь
- E) редка

249. в XIX в. особую популярность на Руси приобрел какой овощ ?

- A) картофель
- B) лук
- C) капуста
- D)) помидор
- E) редка

250. Когда возникли левищники, приготавливаемые из тщательно протертых ягод брусники, черники, вишни или земляники, высушенных тонким слоем на солнце ?

- A)) в XIV-XV вв.
- B) в XI вв.
- C) в IV-V вв.
- D) в X вв.
- E) в V вв.

251. Как обрабатывали рыбу в северо-восточных областях России ?

- A) солили
- B)) квасили
- C) жарили
- D) парили
- E) коптили

252. До которого времени менее была распространена в русской народной кухне копченая рыба ?
- А) до середины X в.
 - В) до середины XI в.
 - С) до середины IX в.
 - Д)) до середины XV в.
 - Е) до середины XIX в.
253. Какой продукт животного происхождения в последнее время широко используется В Русской кухне в трех видах - холодного копчения, горячего копчения и копчено-вяленая ?
- А) баранина
 - В) индейка
 - С) свинина
 - Д) утка
 - Е)) рыба
254. Начиная с какого века русская печь начинает постепенно уступать место огневой плите ?
- А) с VIII в.
 - В)) с XVIII в.
 - С) с X в.
 - Д) с XVI в.
 - Е) с XVв.
255. В каком веке окончательно складываются все основные типы русских супов ?
- А) в X в
 - В) в VII в
 - С)) в XVII в
 - Д) в XV в
 - Е) в XII в
256. Сколько видов очень популярных щи ?
- А) более 40
 - В) более 30
 - С) более 10
 - Д) более 90
 - Е)) более 60
257. Когда в России появилась русская водка ?
- А)) 1448-1474 гг.
 - В) 1148-1174 гг.
 - С) 1348-1374 гг.
 - Д) 1748-1774 гг.
 - Е) 1948-1974 гг.
258. Какая посуда появилась в русской кухне внесла в эпохе Петра I ?
- А) керамические горшочки
 - В) металлические горшочки

С)) наплитная посуда

Д) керамические котлы

Е) металлические котлы

259. Когда расширился ассортимент жареных блюд (бифштексы, шницели и пр.) ?

А) в эпохе Николая I

В) в эпохе Александра I

С) в эпохе Ивана Грозного

Д)) в эпохе Петра I

Е) в эпохе Александра II

260. Когда в русской кухне господствующих классов, становится употребление закусок как совершенно изолированных от обеда самостоятельных блюд ?

А) в эпохе Николая I

В) в эпохе Александра I

С) в эпохе Ивана Грозного

Д)) в эпохе Петра I

Е) в эпохе Александра II

261. В эпохе Петра I по всему миру распространились какие блюда русской кухни , особенно во Франции. ?

А)) русские закуски

В) сладости

С) супы

Д) блины

Е) запеканки

262. Как называется русский стол , если на столе растительно-рыбно-грибные блюда ?

А) скоромный

В) свадебный

С) рождественский

Д) элитный

Е)) постный

263. Какие компоненты в составе пищи способствуют нормализации и оздоровлению кишечной микрофлоры, что приводит к снижению интенсивности гнилостных процессов в кишечнике и снижению аутоинтоксикации организма ?

А)) пряности

В) масло

С) добавки

Д) мясо

Е) углеводы

264. Когда начали использовать пряности эры в древних странах Востока ?

А) около трех тысяч лет до нашей эры

В) около пяти тысяч лет до нашей эры

- С)) около тысяч лет до нашей эры
- Д) около шести тысяч лет до нашей эры
- Е) около девяти тысяч лет до нашей эры

265. Кто автор книги «Канон врачебной науки» ?

- А) Аль Бируни
- В) Омар Хайям
- С) Насреддин Туси
- Д)) Абу Али ибн Сина
- Е) Абу Рейхони

266. На сколько групп классифицируют пряностей ?

- А)) 2
- В) 3
- С) 4
- Д) 5
- Е) 6

267. Как называются пряности из разных частей тропических и субтропических растений прошедшие предварительную обработку (сушку, ферментацию, очистку и т. п.) ?

- А) местные пряности
- В)) классические пряности
- С) сухие пряности
- Д) влажные пряности
- Е) восточные пряности

268. Каким пряностям относятся гвоздика; имбирь, корневище которого является известной пряностью; мускатное дерево, перец, корица, куркума ?

- А) местные пряности
- В)) классические пряности
- С) сухие пряности
- Д) влажные пряности
- Е) восточные пряности

269. Каким пряностям относятся лук, чеснок, хрен, эстрагон, укроп, петрушка ?

- А)) местные пряности
- В) классические пряности
- С) сухие пряности
- Д) влажные пряности
- Е) восточные пряности

270. Какие пряности обладают свойством повышать сохранность продукта, поэтому их хорошо использовать при консервировании овощей ?

- А) имбирь, майоран, тмин
- В) лук, чеснок, хрен, эстрагон, укроп,
- С)) лавровый лист, гвоздика, перец
- Д) мускатное дерево, корица, кардамон
- Е) шафран, куркума, зелень базилика

271. Какие пряности окрашивают готовое блюдо в яркие тона ?

- A) имбирь, майоран, тмин
- B) лук, чеснок, хрен, эстрагон, укроп,
- C) лавровый лист, гвоздика, перец
- D) мускатное дерево, корица, кардамон
- E) шафран, куркума, зелень базилика

272. На сколько групп классифицируют пряно-ароматические растения в зависимости от их географического происхождения ?

- A) 6
- B) 5
- C) 4
- D) 3
- E) 2

273. На сколько групп классифицируют пряно-ароматические растения в зависимости от вкуса и аромата после сушки ?

- A) 6
- B) 5
- C) 4
- D) 3
- E) 2

274. Для приготовления ванильного сиропа в каком соотношении берут ванилин и спирт ?

- A) 5/9 пакетика ванилина и с 25 г этилового спирта
- B) 4/7 пакетика ванилина и с 30 г этилового спирта
- C) 1/3 пакетика ванилина и с 20 г этилового спирта
- D) 3/5 пакетика ванилина и с 15 г этилового спирта
- E) 1/2 пакетика ванилина и с 10 г этилового спирта

275. Для приготовления ванильного сиропа в каком соотношении берут сахарного песка и воды ?

- A) 200 г сахарного песка и $\frac{1}{2}$ стакана воды
- B) 300 г сахарного песка и $\frac{3}{7}$ стакана воды
- C) 400 г сахарного песка и $\frac{3}{4}$ стакана воды
- D) 280 г сахарного песка и $\frac{2}{5}$ стакана воды
- E) 500 г сахарного песка и $\frac{1}{6}$ стакана воды

276. Для чего применяется смесь веществ – капсаицина, эвгенола, коричного альдегида и экстрактов из валерианы, ромашки, пассифлоры и хмеля ?

- A) от зубной боли
- B) от головокружения
- C) для местной анестезии пищеварительного тракта
- D) для лечения сердца
- E) для лечения печени

277. В настоящее время известно сколько видов лекарственных препаратов ?

- A) более 600
- B) более 400
- C) более 900
- D) более 200
- E) более 100

278. При непосредственном внесении в продукцию привозных пряностей в натуральном виде коэффициент использования ценных компонентов в этом случае составляет ?

- A) 25-75 %
- B) 15-25%
- C) 25-35%
- D) 35-45%
- E) 55-65%

279. Какую бактериальную обсемененность имеет растительное сырье, произрастающее в зонах тропического и субтропического климата ?

- A) до 300 млн клеток в 1г
- B) до 100 млн клеток в 1г
- C) до 400 млн клеток в 1г
- D) до 600 млн клеток в 1г
- E) до 10000 млн клеток в 1г

280. Как называется перечень блюд и напитков, предлагаемых потребителям в течение рабочего дня ?

- A) меню
- B) график
- C) таблица
- D) расписание
- E) словарь

281. На сколько вида различают меню по способу составления ?

- A) 2
- B) 3
- C) 4
- D) 5
- E) 6

282. Как называется перечень алкогольных напитков, пива, воды, фруктов, кондитерских и табачных изделий с указанием цены ?

- A) меню
- B) график
- C) таблица
- D) расписание
- E) прейскурант

283. В преискусанте в каком количестве указывают стоимость алкогольных напитков, не теряющие своих вкусовых качеств ?

- А) всей бутылки и 10 г.
- В) всей бутылки и 30 г.
- С) всей бутылки и 80 г.
- Д)) всей бутылки и 50 г.
- Е) всей бутылки и 90 г.

284. Какие меню представлены широким ассортиментом всех групп блюд: закусок, первых, вторых и сладких, напитков и кондитерских изделий, а также фирменных блюд ?

- А) со свободным выбором блюд
- В)) меню заказных блюд
- С) меню дежурных блюд
- Д) меню детского и диетического питания
- Е) меню детского и диетического питания

285. В какие меню включают блюда, готовые или полуготовые к отпуску ?

- А) со свободным выбором блюд
- В) меню заказных блюд
- С)) меню дежурных блюд
- Д) меню детского и диетического питания
- Е) меню детского и диетического питания

286. В каких ресторанах в меню включают не менее 3 наименований фирменных блюд ?

- А) в рыбных ресторанах
- В) в ресторанах с концертной программой
- С) в ресторанах первой категории
- Д) в ресторанах класса люкс
- Е)) в ресторанах высшей категории

287. В каких ресторанах в меню включают не менее 2 наименований фирменных блюд ?

- А) в рыбных ресторанах
- В) в ресторанах с концертной программой
- С)) в ресторанах первой категории
- Д) в ресторанах класса люкс
- Е) в ресторанах высшей категории

288. В каком меню ограничен ассортимент горячих блюд несложного приготовления?

- А) со свободным выбором блюд
- В) меню заказных блюд
- С)) меню для кафе
- Д) меню детского и диетического питания
- Е) меню детского и диетического питания

289. В каких ресторанах в меню включают 3-5 наименований фирменных блюд ?

- A) в рыбных ресторанах
- B)) в ресторанах с концертной программой
- C) в ресторанах первой категории
- D) в ресторанах класса люкс
- E) в ресторанах высшей категории

290. В каких кафе приготавливают фирменные блюда ? т в таких кафе: универсальное высшей и первой категории

- A) в рыбных кафе
- B)) в кафе с концертной программой
- C) в кафе высшей первой категории
- D) в кафе класса люкс
- E) в кафе детского питания

291. В каком меню включают также кисломолочную продукцию и блюда из молочных продуктов, более узкий, ассортимент холодных блюд и закусок ?

- A) со свободным выбором блюд
- B) меню заказных блюд
- C)) меню для кафе
- D) меню детского и диетического питания
- E) меню детского и диетического питания

292. В каком меню включают первые блюда и молочного (супы молочные) ?

- A) со свободным выбором блюд
- B) меню заказных блюд
- C)) меню для универсального кафе
- D) меню детского и диетического питания
- E) меню детского и диетического питания

293. Сколько наименования шашлыков включают в меню из четырех горячих блюд в шашлычной ?

- A) 0
- B) 4
- C) 2
- D)) 3
- E) 1

294. . Сколько наименования пельменей в пельменной включают из четырех горячих блюд в пельменной ?

- A) 0
- B)) 4
- C) 2
- D) 3
- E) 1

295. В меню какого бара, кроме пива, включают бутерброды с мясной и| рыбной гастрономией, холодные закуски из мясных и рыбных продуктов, сыры, брынзу, соломку-палочки ?

- A)) пивного
- B) коктейль-бара
- C) молочного

- D) витаминного
- E) молодежного

296. В меню какого бара входят коктейли, круассаны, пунши, г, глинтвейны, игристые вина, а также бутерброды, валованы, сливки, маслины, свежие и засахаренные фрукты, кондитерские изделия, мороженое ?

- A) пивного
- B) коктейль-бара
- C) молочного
- D) витаминного
- E) молодежного

297. В меню какого бара входят тонизирующие напитки: отвары трав, шиповника, морсы, чай, кофе, шоколад, а также фруктово-ягодные пюре, соки, молочно-фруктовые напитки, салаты из овощей, фруктов ?

- A) пивного
- B) коктейль-бара
- C) молочного
- D) витаминного
- E) молодежного

298. В какое меню включают холодные блюда и закуски, а также ограниченный ассортимент горячих вторых блюд, горячие и холодные напитки и кондитерские изделия ?

- A) в меню ресторанах
- B) в меню кафе диетического питания
- C) в меню барах
- D) в меню кафе детского питания
- E) в меню буфетов

299. Какое меню составляют для рабочих, студентов, школьников, туристов, участников съездов и совещаний, других групп питающихся ?

- A) меню дневного рациона питания
- B) меню диетического питания
- C) меню витаминного питания
- D) меню обогащенного питания
- E) меню десертного питания

300. При составлении меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов какое показание должна быть постоянной в течение длительного периода времени ?

- A) калорийность
- B) их стоимость
- C) химический состав
- D) количество жиров
- E) количество углеводов