

2945_Ru_Æyani_Yekun imtahan testinin sualları

Fənn : 2945 İaşə müəssisələrinin avadanlıqları

1 Приготовление рыбных полуфабрикатов осуществляется по следующей схеме:

- чистка→резка
- резка→мойка→чистка
- чистка→мойка
- мойка→разделка на части
- мойка→чистка→разделка по частям

2 Рыбий жир богат:

- омега-3 жирными кислотами
- каротиноидами
- насыщенными жирными кислотами
- крахмалом
- уксусной кислоты

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

- 10-25 мин
- 10-20 мин
- 40-50 мин
- 30-40 мин
- 80-90 мин

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

- в течение 10-20 мин
- в течение 30-60 мин
- в течение 60-90 мин
- в течение 20-40 мин
- в течение 100-120 мин

5 Для приготовления компота айву, а также некоторые виды яблок и груш сколько проваривают в подкисленном сиропе ?

- 26-28 мин
- 16-18 мин
- 6-8 мин
- 2-48 мин
- 4-6 мин

6 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

- 1,3,4,7,12
- 1,4,6,10,12
- 3,5,6,9,12

- 4,5,6,11,12
- 2,4,5,8,9,10

7 Для приготовления компота из сухофруктов сколько варят груши различных величины и вида ?

- 1,4-2,6 ч
- 2-4 ч
- 1-2 ч
- 5-6ч
- 0,1-0,2 ч

8 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

- 1,3,6,9
- 3,6,7,11,12
- 4,6,8,12
- 2,4,6,8
- 1,2,4,7

9 Для приготовления компота из сухофруктов сколько варят яблоки ?

- 10-20 мин
- 70-80 мин
- 50-60 мин
- 20-30 мин
- 40-50 мин

10 Желток куриных яиц густеет:

- при температуре 45-50°C
- при температуре 50-55°C
- при температуре 70°C
- при температуре 20-25°C
- при температуре 55-60°C

11 какой стабилизатор отвечает на требования применяемым в производстве сухих смесей для мороженого ?

- пектин
- модифицированный желирующий картофельный крахмал
- модифицированный желирующий кукурузный крахмал
- агар
- гемицеллюлоза

12 которое время существует кухонный очаг - русская печь, ?

- около 4 тыс. лет.
- около 6 тыс. лет.
- около 2 тыс. лет.
- около 1 тыс. лет.
- около 8 тыс. лет.

13 какая кухня развивалась в XVIII в ?

- кухня петровско-екатерининской эпохи
- общерусская национальная
- древнерусская кухня
- петербургская кухня
- кухня Московского государства

14 .какая кухня развивалась с 1917 г. по настоящее время ?

- петербургская кухня
- кухня Московского государства
- советская кухня
- общерусская национальная
- кухня петровско-екатерининской эпохи

15 Из какого теста готовят домашние лапши ?

- из сдобного
- из дрожжевого теста
- из пресного крутого
- из бисквитного
- из слоеного

16 При каких условиях подсушивают соломки лапши домашней ?

- 2-3 ч при 80-90°C
- 2-3 ч при 20-30°C
- 1-2 ч при 10-20°C
- 2-3 ч при 40-50°C
- 2-3 ч при 30-40°C

17 какое количество кофе составляет на порцию напитка 200 г ?

- 10-15 г
- 27-30 г
- 3-5 г
- 7-10 г
- 17-20 г

18 как называется кофе ,если молотый кофе с сахаром кладут в турки , заливают холодной водой, доводят до кипения и отпускают не процеживая ?

- карручино
- по-венски
- по-варшавски
- по бразильски
- по-восточному

19 Для лапши домашней какой шириной нарезают пласты, складываемые один на другой ?

- 15-25 мм
- 35-45 мм
- 25-35 мм
- 5-15 мм

55-65 мм

20 какое тесто заваривают в бульоне или молоке с жиром и солью, затем тесто охлаждают до 60-70°C и вводят яйца ?

- для блинов
- для пельмени
- для клецек
- для оладьи
- для вареники

21 . Для лапши домашней какой толщиной раскатывают пласт из теста ?

- 0,1-0,5 мм
- 1-1,5 мм
- 2-2,5 мм
- 4-4,5 мм
- 3-3,5 мм

22 Сколько времени варят клецки ?

- 1-3 мин.
- 9-17 мин.
- 2-4 мин.
- 15-27 мин.
- 5-7 мин.

23 какое соотношение продуктов берется в приготовлении клюквенного кваса ?

- 15 кг клюквы 1-2 стакана сахарного песка, 10-15 г дрожжей, 5 л воды.
- 1 кг клюквы 5-8 стакана сахарного песка, 10-15 г дрожжей, 15 л воды.
- 3 кг клюквы 12-14 стакана сахарного песка, 20-25 г дрожжей, 5 л воды.
- 10 кг клюквы 2-4 стакана сахарного песка, 30-35 г дрожжей, 9 л воды.
- 1 кг клюквы 2-4 стакана сахарного песка, 20-25 г дрожжей, 5 л воды.

24 После того как процеживают и разливают квас в подготовленную посуду , когда будет готов для реализации ?

- через 5-6 дня
- через 8-9 дня
- через 6-7 дня
- через 2-3 дня
- через 12-13 дня

25 После добавления дрожжи и сахар в настой хлебного кваса на сколько время оставляют для брожения ?

- на 1-2 часов
- на 4-5 часов
- на 2-3 часов
- на 8-9 часов
- 5-6 часов

26 каким блюдом относят: печенье, крекеры, вафли, пряники, торты, пирожные, кексы, различные булочки, пирожки, пончики, блинчики ?

- холодные блюда и закуски
- вторые блюда
- супы
- мучные кулинарные изделия
- сладкие блюда

27 Закатывая жгутом, какими кусочками нарезают тесто для клецек ?

- массой 1-1
- массой 5-7
- массой 10-15
- массой 20-25
- массой 12-18

28 В каком соотношении воды варят клецки ?

- 1 кг на 2 л жидкости
- 1 кг на 5 л жидкости
- 3 кг на 3 л жидкости
- 2 кг на 1 л жидкости
- 7 кг на 8 л жидкости

29 Из выработывают пирожки печеные и жареные, пончики, беляши, ватрушки, расстегаи и кулебяки ?

- из пресного крутого
- из слоеного
- из бисквитного
- дрожжевого теста опарного и безопарного
- из сдобного

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

- около 1,5 кг
- около 2,5 кг
- около 0,5 кг
- около 4,5 кг
- около 3,5 кг

31 Сколько расстаиваются округленные куски теста предварительно ?

- 2-3 мин
- 10-15 мин
- 5-6 мин
- 35-36 мин
- 25-26 мин

32 Для пирожков, расстегаев и беляшей шарики раскатывают круглой лепешкой какой толщиной ?

- до 1 см
- до 10 см
- до 5 см
- до 4 см

до 3 см

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

3 см

8 см

2 см

15 см

5 см

34 Из какого куска теста формуют кулебяки ?

массой 100 г

массой 300 г

массой 200 г

массой 600 г

массой 400 г

35 какое явление может привести к задержке в организме вредных веществ ?

нарушение кислотно-щелочного равновесия

недостатка минеральные соли

избыток жира

избыток пектинов

избыток витаминов

36 какой элемент позволяет регулировать содержание свинца в различных органах ?

калий

магний

кальций

бор

селен

37 какой расход энергии составляет для школьников 10-13 лет ?

25-35 ккал на 1 кг массы

45-55 ккал на 1 кг массы

35-45 ккал на 1 кг массы

85-95 ккал на 1 кг массы

65-75 ккал на 1 кг массы

38 какой элемент способствует выведению из организма некоторых вредных веществ ?

калий

магний

кальций

бор

селен

39 какой расход энергии составляет для для взрослого человека?

85 ккал на 1 кг массы

65 ккал на 1 кг массы

75 ккал на 1 кг массы

- 45 ккал на 1 кг массы
- 55 ккал на 1 кг массы

40 При каких условиях пекут кулич как только тесто увеличится в объеме в 2-2,5 раза ?

- при 180-200°C в течение 60-70 минут
- при 120-150°C в течение 10-20 минут
- при 80-100°C в течение 30-40 минут
- при 380-4°C в течение 50-60 минут
- при 280-300°C в течение 160-170 минут

41 какая кухня развивалась в IX-XVI вв ?

- древнерусская кухня
- кухня петровско-екатерининской эпохи
- кухня Московского государства
- общерусская национальная
- петербургская кухня

42 какая кухня развивалась в XVII в

- древнерусская кухня
- кухня петровско-екатерининской эпохи
- кухня Московского государства
- общерусская национальная
- петербургская кухня

43 какая кухня развивалась в конце XVIII в. - 60-е годы XIX в ?

- древнерусская кухня
- кухня петровско-екатерининской эпохи
- кухня Московского государства
- общерусская национальная
- петербургская кухня

44 какая кухня развивалась в 60-е годы XIX - начало XX вв ?

- древнерусская кухня
- кухня петровско-екатерининской эпохи
- кухня Московского государства
- общерусская национальная
- петербургская кухня

45 когда к национальному русскому лакомству относились и орехи, вначале лесные и грецкие (волошские) ?

- до X в.
- до XX в
- до XV в.
- до XIV в.
- до IX в.

46 какое общее количество белков следует планировать для школьников 8-10 лет ?

- 3 г на 1 кг массы
- 3 г на 1 кг массы

- 3 г на 1 кг массы
- 3 г на 1 кг массы
- 3 г на 1 кг массы

47 В каких сковородах жарят блины и оладьи ?

- диаметр сковороды 17-18 мм
- диаметр сковороды 7-8 мм
- диаметр сковороды 12-14 мм
- диаметр сковороды 27-28 мм
- диаметр сковороды 8-14 мм

48 Чем заправляют фруктовые салаты ?

- уксусом и солью
- маслом и перцем
- майонезом со сметаной и сахарной пудрой.
- молоком и какао
- сливками и горчицей

49 Потери массы мяса при варке в среднем составляет:

- 25%
- 35%
- 15%
- 20%
- 40%

50 Продолжительность размораживания при -8°C мороженых птиц составляет:

- 3-5 часов
- 1-2 час
- 2-3 часа
- 5-6 часов
- 10-20 часов

51 Жесткость мяса говядины от чего зависит?

- от наличия экстрактивных веществ
- от наличия соединительной ткани
- от наличия жировых клеток
- от наличия мышечных белков
- от наличия красящих веществ

52 Замороженные тушки мышц размораживают в каких условиях?

- при температуре 8°C и относительной влажности воздуха 90-95%
- при температуре -10°C и относительной влажности воздуха 90-95%
- при температуре -6°C и относительной влажности воздуха 90-95%
- при температуре -8°C и относительной влажности воздуха 90-95%
- при температуре -4°C и относительной влажности воздуха 80-85%

53 При каких условиях время расстойки теста на 25-30% сокращается?

- при температуре от 50 до 55°C и 70-75% относительной влажности
- при температуре от 30 до 45°C и 80-85% относительной влажности

- при температуре от 35 до 55°C и 60-65% относительной влажности
- при температуре от 20 до 35°C и 50-65% относительной влажности
- при температуре от 10 до 25°C и 40-45% относительной влажности

54 При какой температуре кислотообразующая микрофлора теста полностью отмирает ?

- 50°C
- 40°C
- 30°C
- 60°C
- 20°C

55 Обычно продолжительность расстойки колеблется в каких пределах ?

- от 1 до 6 мин.
- 10 до 60 мин.
- от 15 до 45 мин.
- от 20 до 80 мин.
- от 50 до 100 мин.

56 При какой температуре процессы брожения и газообразования, вызываемые дрожжевыми грибами, достигают максимума ?

- 15°C
- 25%
- 55%
- 45%
- 35%

57 При какой температуре в тесте газообразование, вызываемое дрожжами, резко снижается ?

- свыше 35С
- свыше 45С
- свыше 25С
- свыше 15С
- свыше 85С

58 какой температур оптимум действия молочнокислых бактерий теста ?

- от 30 до 64С
- от 20 до 14С
- от 40 до 54С
- от 10 до 24С
- от 50 до 84С

59 какое содержание глютина в бульоне из рыбных отходов ?

- 3,1-4,0%
- 2,1-2,0%
- 0,1-0,8%
- 4,1-5,0%
- 5,1-6,0%

60 Из какой жирности сливок готовят кремы ?

- 55%-ной жирности

- 45%-ной жирности
- 35%-ной жирности
- 15%-ной жирности
- 25%-ной жирности

61 В приготовлении крема если сливки можно частично заменить яично-молочной смесью , до какой температуры нагревают смесь ?

- до 10-20С
- до 30-40С
- до 50-60С
- 70-80С
- до 20-30С

62 Для приготовления сливочных кремов до какой температуры охлажденный раствор желатина добавляют в взбивальную смесь ?

- до 10-25С
- 30-35С
- до 20-25С
- до 50-55С
- до 40-45С

63 Для приготовления суфле добавляя муку, ванилин или какао, молоко в сладкую яично-молочную смесь, до какой температуры нагревают до загустения ?

- 35-40С
- 25-30С
- 55-60С
- 65-70С
- 95-100С

64 Для приготовления суфле смесь со взбитыми белками сколько выпекают в жарочном шкафу ?

- 42-45 мин.
- 2-5 мин.
- 22-25 мин.
- 12-15 мин.
- 32-35 мин.

65 Для приготовления напитков из цитрусовых. после того как заливают измельченные фрукты горячей водой, кипятят 3-5 мин и сколько их настаивают ?

- 0,3-0,4 ч.
- 3-4 ч
- 5-6 ч.
- 7-8 ч.
- 1-2 ч.

66 какую температуру имеют безалкогольные коктейли при отпуске ?

- 10-18С
- 15-18С
- 15-28С

- 5-8С
- 0-2С

67 .какой размер имеет корзиночки из слоеного теста для салатов ?

- диаметром 15-16 см
- диаметром 7-10 см
- диаметром 5-6 см
- диаметром 17-18 см
- диаметром 10-12 см

68 Чем осветляют бульон из рыбных отходов ?

- томатом
- горчицей
- яичным белком
- яичным желтком
- перцем

69 к моменту подачи на стол чем посыпают фруктовый салат ?

- корицей
- сахарной пудрой
- перцем
- тмином
- горчицей

70 какое содержание экстрактивных веществ в бульоне из рыбных отходов ?

- 0,4-0,5%
- 3,1-4,15%
- 1-2,15%
- 2,1-3,15%
- 0,1-0,15%

71 какое количество желатина используют качестве желирующего вещества для бульона из рыбных отходов ?

- 4% массы бульона
- 3% массы бульона
- 1% массы бульона
- 8% массы бульона
- 7% массы бульона

72 какое содержание азотистых веществ в бульоне из рыбных отходов ?

- 5,5-5,2%
- 0,5-1,2%
- 2,5-3,2%
- 8,5-9,2%
- 3,5-4,2%

73 Из какой жирности сметаны приготавливают кремы ?

- 46%-ной жирности
- 26%-ной жирности

- 16%-ной жирности
- 56%-ной жирности
- 36%-ной жирности

74 Перед осветлением в бульон из рыбных отходов какое количество вводят уксус или лимонную кислоту ?

- 3,15%
- 1,15%
- 0,15%
- 4,15%
- 2,15%

75 При изготовлении заливной судака хвост и головку рыбы сколько варят ?

- 70мин
- 20 мин
- 10 мин
- 80мин
- 50 мин

76 При изготовлении заливной судака залив рыбу охлажденным рыбным бульоном на сколько время ставят в холодильник для застывания ?

- на 2 – 3 часа
- на 4 – 5 часа
- на 1 – 1,5 часа
- 3 – 4 часа
- на 6 – 7 часа

77 Перед заливкой на сколько время кладут рыбу в холодильник ?

- на 45 минут.
- на 15 минут.
- на 8 минут.
- на 5 минут.
- на 25 минут.

78 Добавив в бульон желатин на сколько время надо оставить для разбухания ?

- 40 минут
- 20 минут
- 10 минут
- 50 минут
- 30 минут

79 Сливки какой жирности требуется для приготовления сливочного прохладительного напитка ?

- 16%-ной жирности
- 8%-ной жирности
- 4%-ной жирности
- 35%-ной жирности
- 10%-ной жирности

80 Для приготовления суфле смесь со взбитыми белками при какой температуре выпекают в жарочном шкафу ?

- 300-450С
- 200-250С
- 100-150С
- 500-550С
- 300-350С

81 когда кофе попал в Европу и завоевал любовь и популярность ?

- к 16 веку
- к 19 веку
- 17 веку
- к 14 веку
- к 18 веку

82 как называется кофе , если в рецептуре :4 чайных ложки сахара, 0,5 чайных ложки молотого имбиря, 5 чайных ложек кофе, 50 мл яичного ликера, взбитые сливки по вкусу ?

- по-восточному
- "Дольче вита"
- карручино
- по бразильски
- по-венски

83 До какой температуры охлаждают компоненты безалкогольного крушона ?

- 22-25С
- 1-5С
- 12-15С
- 32-35С
- 2- 6С

84 какого размера раскатанного теста формируют кулебяки ?

- толщиной 0,1 см и шириной 12-15 см
- толщиной 3 см и шириной 8-10 см
- толщиной 1 см и шириной 18-20 см
- толщиной 12 см и шириной 28-30 см
- толщиной 4 см и шириной 28-30 см

85 Окончательная расстойка, во время которой продолжается брожение, способствует накоплению какого вещества

- воды
- углекислого газа
- углеводов
- жиров
- кислоты

86 При повышении температуры от 30 до 45°С при относительной влажности 80-85% время расстойки теста на сколько сокращается ?

- на 35-40%

- на 15-20%
- на 5-10%
- на 45-50%
- 25-30%

87 При более высокой влажности ухудшаются адгезионные свойства полуфабрикатов, поэтому влажность не должна быть выше ?

- 85%
- 35%
- 25%
- 95%
- 45%

88 В какой среде рубробрасилхлорид меняет цвет в красный ?

- рН 4,4-6,0
- рН 0,4-2,0
- рН 2,4-4,0
- рН 7,4-8,0
- рН 3,4-5,0

89 Цвет краснокочанной капусты обусловлен каким пигментом ?

- камеди
- антоциан
- флаваноид
- рубробрасилхлорид
- каротиноид

90 В какой среде рубробрасилхлорид меняет цвет в фиолетовый?

- рН 1,0-3,0
- рН 7,0-9,0
- рН 5,0-8,0
- рН 4,0-6,0
- рН 2,0-3,0 E)

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

- винегретов
- фруктового
- оливье
- летний
- грибного

92 Высокое содержание белков характерно для мяса:

- кур и цыплят
- пернатой дичи
- индеек и кур
- баранина и кур
- гусей и уток

93 какой из технологических принципов производства кулинарной продукции является важнейшим?

- принцип калорийности
- принцип безопасности
- принцип взаимозаменяемости
- принцип совместимости
- принцип дешевизны

94 При каком способе тепловой обработки потери питательных веществ минимальные?

- варка основным способом
- запекание
- тушение
- варка стружками
- варка на пару

95 какие процессы способствует размягчению овощей при тепловой обработке?

- распадается экстенсин
- изменяется клетчатка
- набухает гемицеллюлоза
- протопектин переходит в пектин
- денатурируют белки

96 какие из бобовых для приготовления не замачивают?

- нут
- чечевицу
- бобы
- фасоль
- лущеный горох

97 какой из субпродуктов наиболее богат витамином А?

- сердце
- почки
- печень
- кишки
- желудок

98 какое количество хлеба добавляют в котлетную массу из рыбы?

- до 80%
- (40-50)%
- не более 20%
- до 95%
- до 30%

99 Чем объясняется потемнение очищенных клубней картофеля при хранении на воздухе?

- выделением растворимых соединений и при участии сахаров
- повреждением в них клеток и при участии органических кислот
- образованием в них меланоидинов и при участии сахаров
- частичным разрушением цитоплазмы и при участии органических кислот

- окислением содержащихся в них полифенолов и при участии фермента полифенолоксидазы

100 Чем объясняется размягчения структуры овощей при тепловой обработке?

- карамелизацией сахаров
 окислением жиров
 денатурацией белковых соединений
 изменением крахмальных полисахаридов
 расщеплением протопектина

101 Чем объясняется размягчение жесткости консистенции мясных натуральных полуфабрикатов при мариновании?

- увеличением количества миофиламентов в мышечной ткани
 влиянием кислоты на белков мышечной ткани
 изменением белковых молекул в мышечной ткани
 расщеплением миорфибриллов мышечной ткани
 набуханием комагеновых волокон и ослаблением их структуры

102 Изменение структуры и деструкция коллагена и мяса при тепловой обработке к чему приводит?

- превращением его в растворимой горячей воде белка миогена
 превращением его в растворимой горячей воде белка миоглобина
 превращением его в растворимой горячей воде белка глобулина
 превращением его в растворимой горячей воде белка миоальбумина
 превращением его в растворимой горячей воде белка глютина

103 к способам препятствующим почернению очищенного сырого картофеля при хранении относится:

- сульфитация
 жарение
 ошпаривание
 кипячение
 окисление

104 Укажите физическую сущность процесса брожения:

- диффузия
 эндометрическое
 экстракция
 гидролиз
 экзотермическое

105 Рассыпчатые каши готовят:

- из капусты, лука и рыбы
 из пшена, риса и овес
 из мяса, рыбы и птиц
 из капусты, лука и риса
 из капусты, лука и свеклы

106 Пшено варят в течение сколько времени и как?

- 20-30 минут и доваривают после слива воды

- 40-45 минут и доваривают после слива воды
- 15-20 минут и доваривают после слива воды
- 4-7 минут и доваривают после слива воды
- 20-25 минут и доваривают после слива воды

107 Для приготовления рисового пудинга:

- густую кашу предварительно взбивают
- вязкую кашу предварительно охлаждают до 60-70С
- вязкую кашу предварительно кипятят
- рассыпчатую кашу предварительно взбивают
- вязкую кашу предварительно взбивают

108 Во время приготовления клецок до какой температуры охлажденную массу вводят сырые яйца ?

- до 50С
- до 30С
- до 60С
- до 40С
- до 70С

109 При изготовлении фрикадельки вымешанную массу разделяют в форме шариков какой массой ?

- 18-20 г
- 10-15 г
- 3-5 г
- 25-30 г
- 8-10 г

110 . На каком бульоне варят борщ полтавский с галушками ? на бульоне их

- сельскохозяйственной птицы
- баранины
- говядины
- перловой крупы
- свинины

111 какие ингредиенты обязательно входит в рецептуру щей ?

- морковь и грибы
- морковь и белые коренья
- капуста и зелень
- белые коренья и лук

112 Из чего готовят фрикадельки ?

- из измельченной на мясорубке куриного мясо
- из измельченной на мясорубке говядины
- из измельченной на мясорубке баранины
- из измельченной на мясорубке рыбы
- из измельченной на мясорубке свинины

113 Меланж размораживают на воздухе при температуре:

- не более 10°C
- не более 50°C
- не более 6°C
- не более 8°C
- не более 5°C

114 кислотность яичного желтка должна составлять:

- не более 50° Тернера
- не более 27° Тернера
- не более 40° Тернера
- не более 10° Тернера
- не более 20° Тернера

115 Влажность яичного порошка из куриных яиц должна составлять:

- не более 20%
- не более 9%
- не более 6%
- не более 30%
- не более 15%

116 Влажность порошкообразного сухого желтка из куриных яиц должна составлять:

- не более 20%
- не более 5%
- не более 15%
- не более 25%
- не более 10%

117 Влажность порошкообразного сухого желтка должна составлять:

- не более 15%
- не более 5%
- не более 10%
- не более 18%
- не более 3%

118 Меланж:

- получают из желтка яиц
- получают при варке в воде
- получают из жареных яиц
- получают из белка яиц
- получают из консервированного яйца

119 При изготовлении омлета:

- в яйцо добавляют картофель
- в яйцо добавляют соль
- в яйцо добавляют молоко
- в яйцо добавляют кефир
- в яйцо добавляют зелень

120 Содержание холестерина в курином яйце:

- 0,2%
- 0,1%
- 1,6%
- 0,4%
- 0,3%

121 Первичная обработка творога состоит:

- в его жарении
- в его припускании
- в его отжимании и протирании
- в его варки
- в его взбивании

122 При протирании творога потери составляют:

- 0,2%
- 0,1%
- от 1 до 2%
- 0,35%
- 0,3%

123 Основным белком творога являются:

- коллаген
- миозины
- казеины
- миоглобин
- эластин

124 Основным белком молока являются:

- коллаген
- миозины
- казеины
- миоглобин
- эластин

125 Меланж получают:

- из мяса свинины
- из мяса птицы
- из куриных яиц
- из мяса говядины
- из мяса баранины

126 куриные яйца содержат в среднем:

- 5% протеинов
- 3% протеинов
- 12,7% протеинов
- 3% протеинов
- 2% протеинов

127 Желток яиц содержит:

- 5% протеинов
- 3% протеинов
- 16,8% протеинов
- 3% протеинов
- 2% протеинов

128 Яичный белок содержит:

- 5% протеинов
- 3% протеинов
- 10,8% протеинов
- 3% протеинов
- 2% протеинов

129 кислотность свежего молока коровье для яичных блюд должна составлять:

- не более 15° Тернера
- не менее 22° Тернера
- не более 21° Тернера
- не более 30° Тернера
- не более 25° Тернера

130 куриное яйцо относится к каким продуктам?

- крахмало содержащим
- агар содержащим
- сахаристым
- пектин содержащим
- белок содержащим

131 2400-2500 ккал, который является суточным энергозатратом работников умственного труда, какому составу рациона соответствует ?

- 400-555 г белков, 270-230 г жиров и 300-350 г углеводов
- 150-165 г белков, 170-200 г жиров и 30-50 г углеводов
- 100-115 г белков, 70-30 г жиров и 300-350 г углеводов
- 10-15 г белков, 7-30г жиров и 30-35 г углеводов
- 200-215 г белков, 170-130 г жиров и 100-150 г углеводов

132 какое количество приходится на долю белков животного происхождения для рациона работников умственного труда ?

- 70-80%
- 50-60%
- 60-70%
- 10-20%
- 30-40%

133 . В какой диете назначается студни, содержащие продукт дезагрегации коллагена – желатин, стимулируют свертывание крови ?

- №15
- №10
- №6
- №8

№7 и 10

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

№7 и 10

№15

№8 и 9

№10

№6

135 В какой диете ограничивают продукты, содержащие много клетчатки ?

№6

№ 1 и 4

№8 и 9

№10

№7 и 10

136 В какой диете назначается хлеб ахлоридный, хлеб бессолевой обдирный , безбелковый из пшеничного крахмала, безбелковый бессолевой ?

№8 и 9

№ 1 и 4

№7

№10

№6

137 какой компонент снижает точку замораживания мягкого мороженого ?

стабилизатор

вкусовые добавки

сливки

молоко

сахар

138 Увеличение ввода дисахаридов очень сильно влияет на какой показатель мороженого ?

прозрачность

калорийность

вязкость

цвет

объем

139 В какой диете назначается хлеб белково-отрубной и белково-пшеничный?

№10

№7

№8

№ 1 и 4

№6

140 какое мороженное имеет состав: сахара - не менее 27% (обычно 27-23%), воды - не более 70% ?

сливочное мороженое

- молочное мороженое
- пломбир
- шербет
- фруктово-ягодное мороженое

141 какое мороженное имеет состав: сахара - не менее 28%, воды - не более 68% ?

- фруктово-ягодное мороженое
- молочное мороженое
- шербет
- сливочное мороженое
- пломбир

142 Что является основным продуктом для мороженного ?

- крахмал
- сахар
- молоко
- пектин
- мед

143 Чего вырабатывают из сливки ?

- мацони
- творог
- кумыз
- сыр
- масло

144 Чего получают при сепарировании молока ? из него получают сливки и обезжиренное молоко, а из сливок вырабатывают масла

- сливки и обезжиренное молоко
- кумыз
- мацони
- сыр
- простоквашу

145 Содержание какого компонента влияет и на образование кристаллов льда в мягком мороженое ?

- стабилизатора
- молока
- сахара
- вкусовой добавки
- сливки

146 какой компонент влияет на консистенцию и делает мороженое более тягучим , более эластичным ?

- вкусовые добавки
- молоко
- сливки
- стабилизатор
- сахар

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

- в 5 раз больше
- в 4 раз больше
- в 6 раз больше
- в 2 раз больше
- в 3 раз больше

148 . В питании молодых рабочих какое количество приходится на долю белков животного происхождения от общего количества белков?

- до 20%
- до 30%
- до 60%
- до 10%
- до 80%

149 которой группе относятся лица, работа которых не связана с затратой физического труда или требует незначительных физических усилий ?

- III
- I
- II
- V
- IV

150 которой группе относятся работники механизированного труда и сферы обслуживания, труд которых не требует большого физического напряжения ?

- III
- I
- II
- V
- IV

151 которой группе относятся работники механизированного труда и сферы обслуживания, труд которых связан с значительными физическими усилиями ?

- III
- I
- II
- V
- IV

152 которой группе относятся работники немеханизированного или частично механизированного труда средней и большой тяжести ?

- III
- I
- II
- V
- IV

153 какие энергозатраты работников умственного труда в сутки?

- 1400-1500 ккал
- 400-500 ккал
- 100-200 ккал
- 3400-6500 ккал
- 2400-2500 ккал

154 как целесообразно покрывать общую калорийность рациона работников умственного труда ?

- углеводы - 3300-4400 ккал; жиры 250-300 ккал , белки 600-650 ккал,
- углеводы - 300-400 ккал; жиры 50-70 ккал , белки 100-410 ккал,
- углеводы - 100-100 ккал; жиры 600-700 ккал , белки 100-150 ккал,
- углеводы - 130-140 ккал; жиры 50-70 ккал , белки 40-50 ккал,
- углеводы - 1300-1400 ккал; жиры 650-700 ккал , белки 400-450 ккал,

155 Для характеристики упитанности рыбы в качестве сырья пользуются какими коэффициентами?

- коэффициенты вода-белок и сахар-жир
- коэффициенты вода-жир и сахар-белок
- коэффициенты вода-белок и жир-белок
- коэффициенты жир-белок и сахар-жир
- коэффициенты жир-белок и сахар-белок

156 Неполезные белки мяса это:

- миоген и коллаген
- актиномизин и эластин
- коллаген и эластин
- миоген и эластин
- актиномизин и коллаген

157 к цитрусовым относятся:

- апельсин, мандарин, лимон, грейпфрут, цитрон
- апельсин, мандарин, лимон, яблоки
- апельсин, мандарин, лимон, унаби
- апельсин, мандарин, лимон, груши
- апельсин, мандарин, лимон, финики

158 По хозяйственно-ботаническим признакам основные овощи делят на следующие группы:

- вегетативные и плодовые
- клубнеплоды и корнеплоды
- плодовые и луковые
- бобовые и плодовые
- капустные и зелень

159 к нерыбным пищевым продуктам моря относятся:

- устрица, мидия, кальмар, угорь, карась, раки
- краб, креветка, плавник акулы, медуза, скат
- краб, креветка, камбала, устрица, мидия, кальмар
- краб, креветка, налим, камбала, устрица, мидия, кальмар
- краб, креветка, гребешок, устрица, мидия, кальмар, трепанг

160 Потери массы при тепловой обработке рыбы составляют:

- 300-450%
- 80-100%
- 18-25%
- 3-4%
- 44-90%

161 Что означает термин дефростация мяса?

- размораживание
- отделение мяса от кости
- хранение мяса в холодильных условиях
- свежее-зарезанное мясо
- замораживание

162 как классифицируется рыба по виду обработки?

- рыба живая и замороженная
- рыба живая, охлажденная, мороженая, соленая, солено-пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая, балычные и кулинарные изделия, икра, консервы и пресервы
- рыба живая, рыба уснувшая, сомнительной свежести, крупная и мелкая
- рыба морская, озерная и рыба речная
- рыба мелкая, крупная и средняя

163 Сколько % мякотной части содержится в разделанной туше крупного рогатого скота?

- 32-40
- 44-52
- 38-43
- 81-93
- 76-85

164 Разделка полутуши говядины состоит из следующих операций:

- отделение вырезки, зачистка, сортировка
- деление на части, удаление позвоночника, удаление ребер, сортировка
- обвалка отрубов, удаление пашины, удаление лопатки, зачистка, сортировка
- обвалка плечевой кости, удаление шейных позвонков, выделение частей, зачистка
- деление на части, обвалка отрубов, выделение частей, зачистка, сортировка

165 Основными структурными элементами мышечной ткани мяса являются:

- сарколемма, цитоплазма, эндомиоцит, перимиоцит, вакуоли, эпимиоцит
- целлюлоза, миофибриллы, саркоплазма, эндомиоцит, перимиоцит, эпимиоцит, элементарные мембраны
- сарколемма, миофибриллы, саркоплазма, эндомиоцит, протопласт, плазмалемма
- сарколемма, миофибриллы, саркоплазма, эндомиоцит, перимиоцит, эпимиоцит
- миофибриллы, саркоплазма, эндомиоцит, перимиоцит, вакуоли, эпимиоцит

166 к чешуйчатой рыбе относятся:

- щука, сазан, вобла, налим, карп
- судак, лещ, щука, сазан, вобла
- севрюга, сазан, вобла, налим
- белуга, сазан, вобла, налим, карп
- угорь щука, сазан, вобла

167 к бобовым относятся:

- бобы, горох, рис, чечевица
- бобы, пшено, фасоль, чечевица
- бобы, горох, фасоль, чечевица
- бобы, горох, перловая крупа, фасоль
- бобы, горох, фасоль, гречневая крупа

168 Поджарка относится к каким полуфабрикатам?

- к мелкокусковым
- к порционным
- к натуральным крупнокусковым
- к панированным
- к крупнокусковым

169 Суповой набор относится к каким полуфабрикатам?

- к порционным
- к крупнокусковым
- к мелкокусковым
- к натуральным крупнокусковым
- к панированным

170 какое содержание липидов голландском соусе ?

- до 85%
- до 65%
- до 45%
- до 25%
- до 15%

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

- мучную пассеровку
- уксус
- грибы
- яйца
- сахар

172 Для приготовления соуса голландского с уксусом, каким уксусом заливают его ?

- 19%-ным
- 45%-ным
- 9%-ным
- 28%-ным
- 22%-ным

173 какой соус подают соус к жареному мясу (лангет, филе), почкам ?

- соус сухарный
- соус голландский с уксусом
- соус польский
- соус польский

соус сметанный с хреном

174 С помощью какого пигмента голландский раковый соус имеет оранжевую окраску ?

- антоциан
- колер
- камеди
- каротиноид
- флаваноид

175 Топинамбур – это очень полезный...

- злак
- фрукт
- корнеплод
- ягод
- соус

176 Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- баранина
- свинина
- говядина
- гусей
- куры

177 Что означает термин обвалка мяса ?

- оттаивание мяса
- обмывание мяса
- обсушивание мяса
- ошпаривание
- отделение мяса от костей

178 Мясные котлеты с начинкой – это:

- шницель
- котлета отбивная
- зразы
- антрекот
- рагу

179 кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- азу
- поджарка
- бифштекс
- шашлыки
- лангеты

180 С каким немецким городом связано название мясной рубленой котлеты в булке?

- Бонн
- Гамбург
- Дрезден
- Мюнхен

Берлин

181 Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- ромштекс
- шницель
- шашлыки
- бефстроганов
- бифштекс

182 Выпечка изделий к какому виду обработки относится?

- горячему
- тепловому
- холодному
- вторичному
- первичному

183 Что придает аромат чаю?

- фенольные соединения
- экстрактивные вещества
- эфирные масла
- аминокислоты
- дубильные вещества

184 Антоцианы овощей в кислой среде имеют:

- белый цвет
- желтый цвет
- красный цвет
- синий цвет
- зеленый цвет

185 Антоцианы капусты и свеклы в кислой среде имеют:

- белый цвет
- желтый цвет
- красный цвет
- синий цвет
- зеленый цвет

186 Антоцианы капусты и свеклы в щелочной среде имеют:

- красный цвет
- белый цвет
- зеленый цвет
- пурпурный цвет
- желтый цвет

187 Антоцианы капусты и свеклы в слабокислой среде имеют:

- синий цвет
- белый цвет
- коричневый цвет
- красный цвет

желтый цвет

188 Основа для изготовления вторых овощных блюд:

- овощи и др.
- бульоны и др.
- соусы и др.
- приправы и др.
- пряности и др.

189 каротиноиды в овощах и плодах имеют:

- белый, синий и др. цвет
- желтый, красный и др. цвет
- желтый, синий и др. цвет
- голубой, синий и др. цвет
- зеленый, синий и др. цвет

190 Влияние на овощей температуры и pH среды:

- изменяют их виды
- не изменяют их цвет
- изменяют их цвет
- не изменяют их массы
- изменяют их вкус

191 При изготовления пюре из отварного картофеля его протирают:

- при температуре 50-55°C
- при температуре 60°C
- при температуре 80°C
- при температуре 40-50°C
- при температуре 30-40°C

192 Декстрины в корнеплодных овощах образуются из крахмала при нагревании свыше:

- 90°C
- 80°C
- 110°C
- 50°C
- 60°C

193 При соприкосновении с воздухом витамины в овощах и плодах при нагревании:

- не разрушается
- увеличивается в массе
- разрушается
- становится сладким
- становится не растворимым

194 Шампиньоны варят:

- в кипящей сахарной среде
- в кипящей щелочной воде
- в кипящей соленой воде
- в кипящей содовой растворе

в кипящей растительной масле

195 Для варки большинство овощей и плодов на 1 литр воду добавляют:

- 50 г соли
- 30 г соли
- 10 г соли
- 70 г соли
- 60 г соли

196 Для сохранения цвета красных овощей при варке в воду добавляют:

- 20 г уксуса на 1 литр
- 4-5 г уксуса на 1 литр
- 10 г уксуса на 1 литр
- 15 г уксуса на 1 литр
- 30 г уксуса на 1 литр

197 Очищенный картофель для гарниров чаще всего варят:

- на масле с солью
- не воде
- на пару с солью
- на пару с лимонной кислотой
- на пару с маслом

198 Жидкость для припускания корнеплодов берут:

- в количестве 30-40% к объему нарезанных овощей
- в количестве 10-12% к объему нарезанных овощей
- в количестве 15-20% к объему нарезанных овощей
- в количестве 40-45% к объему нарезанных овощей
- в количестве 30-35% к объему нарезанных овощей

199 Припускание корнеплодов в посуде ведется:

- с добавлением соды
- с открытой крышкой
- с закрытой крышкой
- с добавлением масла
- с добавлением кислот

200 Сырые или вареные корнеплоды жарят:

- с небольшим количеством жира или в присутствии соды
- с небольшим количеством жира в присутствии воды
- с небольшим количеством жира или в большом количестве жира
- с небольшим количеством жира или в присутствии зелени
- с небольшим количеством жира или в присутствии курдюка

201 Овощи и плоды нарезанные обычным способом жарят при температуре:

- 100-115°C
- 100-110°C
- 120-150°C
- 150-160°C

150-170°C

202 Жареный картофель и овощи рекомендуют как гарнир к каким блюдам?

- к рыбным бульонам
- к молочным и овощным
- к мясным и рыбным
- к куриным бульонам
- к льяванги

203 котлеты картофельные и из других овощей готовят из массы пюре при температуре:

- 30°C
- 20°C
- 70°C
- 50°C
- 80°C

204 Основные продукты для кюкю:

- рыба и шпинат
- яйцо и шпинат
- мясо и кинза
- чеснок и яблоко
- льезон и кинза

205 к овощным полуфабрикатам относятся:

- кинза, укроп
- картофель, морковь, свекла
- помидор, капуста
- редис, огурец, помидор
- резанный соломкой картофель, резанный брусочками свекла

206 Декстрины в овощах и плодах образуются из крахмала при нагревании свыше:

- 90°C
- 110°C
- 120°C
- 10°C
- 60°C

207 Декстрины плодов и овощей имеют цвет:

- от желтого до черного
- от желтого до коричневого
- от желтого до зеленого
- от желтого до синего
- от белого до красного

208 Добавление соды к овощам, плодам и крупам при варке:

- улучшает вкус витамина С
- увеличивает количество витамина С
- увеличивает не растворимость витамина С
- вызывает полимеризации витамина С

- уменьшает количество витамина С

209 Для сохранения цвета антоцианов в овощах при варке в воду добавляют:

- 10 г уксуса на 1 литр
 15 г уксуса на 1 литр
 30 г уксуса на 1 литр
 4-5 г уксуса на 1 литр
 20 г уксуса на 1 литр

210 Для припускание плодов и овощей воду добавляют:

- в количестве 30-35% к объему нарезанных овощей
 в количестве 15-20% к объему нарезанных овощей
 в количестве 50-60% к объему нарезанных овощей
 в количестве 40-45% к объему нарезанных овощей
 в количестве 10-12% к объему нарезанных овощей

211 Припускание овощей и плодов осуществляют:

- с добавлением масла
 с добавлением соды
 с добавлением кислот
 с открытой крышкой
 с закрытой крышкой

212 При каких условиях хранят бульоны куриный с желатином на предприятии-изготовителе ?

- при 14-18С не более 24 ч
 при 44-48С не более 38 ч
 при 24-28С не более 48 ч
 при 4-38С не более 58 ч
 при 4-8С не более 12 ч

213 При каких условиях хранят бульоны мясной с желатином ?

- при 4-28С не более 38 ч
 при 14-18С не более 18 ч
 при 4-8С не более 48 ч
 при 24-28С не более 28 ч
 при 4-8С не более 18 ч

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

- 3 мин
 7 мин.
 5 мин.
 30 мин.
 39 мин.

215 При каких условиях хранят бульоны куриный с желатином ?

- при 4-8С не более 41 ч
 при 4-8С не более 24 ч
 при 4-8С не более 48 ч

- при 4-8С не более 44 ч
- при 4-8С не более 43 ч

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

- при 34-38С не более 48 ч
- при 14-28С не более 28 ч
- при 24-28С не более 8 ч
- при 4-8С не более 18 ч
- при 44-48С не более 38 ч

217 Для сульфитации картофеля используют:

- раствор поваренной соли
- раствор щелочи
- раствор уксуса
- раствор бисульфита натрия
- раствор хлора

218 Выход крахмала из отходов картофеля обычно составляет:

- 50%
- 30%
- 40%
- 10%
- 80%

219 к плодовым овощам относятся:

- бобовые, капустные, салатные
- томатные, капустные и зелень
- тыквенные, томатные и луковые
- томатные, тыквенные, бобовые, зерновые
- зерновые, салатные и шпинатные овощи

220 картофель жареный как полуфабрикат до реализации хранят:

- 10-15°С, 48 часов
- 20-25°С, 48 часов
- 25-30°С, 48 часов
- 5-8°С, 48 часов
- 15-20°С, 48 часов

221 Из полимеров какой кислоты состоит основной состав пектиновых веществ овощного сырья:

- янтарной
- галактуроновой
- щавелевой
- уксусной
- лимонной

222 Укажите основной полисахарид образующийся расщеплением протопектина клеточных стенок при варке плодовоовощных продуктов:

- галактан

- клетчатка
- пектин
- крахмал
- маннан

223 какая основная аминокислота является причиной потемнения картофеля при первичной обработке?

- лейцин
- лизин
- глутаминовая кислота
- тирозин
- триптофан

224 Отходы при производстве свежей зачищенной капусты на предприятиях доготовочных составляют:

- 3%
- 20%
- 15%
- 5%
- 10%

225 Влажность жареного картофеля как полуфабрикат должна составлять:

- не более 60%
- не более 50%
- не более 25%
- не более 70,5%
- не более 40%

226 Для удаления избыток бисульфита натрия картофель после очистки промывают:

- водой из расчета 1 л на 1 кг
- щелочью из расчета 2 л на 1 кг
- уксусом из расчета 2 л на 1 кг
- водой из расчета 2 л на 1 кг
- водой из расчета 0,5 л на 1 кг

227 Из отходов картофеля в крупных предприятиях вырабатывают:

- краситель
- крахмал
- витамин С
- уксус
- пектин

228 Обжаривания картофеля во фритюрницах для получения жареного картофеля как полуфабрикат осуществляют:

- при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 5:1
- при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 15:1
- при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 10:1
- при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 20:1
- при начальной температуре жира 160°C и соотношение его с картофелем 6:1

229 Обжаривания картофеля во фритюрницах для получения жареного картофеля как полуфабрикат осуществляют:

- при начальной температуре жира 240°C
- при начальной температуре жира 220°C
- при начальной температуре жира 20°C
- при начальной температуре жира 250°C
- при начальной температуре жира 160°C

230 Обжаривания картофеля во фритюрницах для получения жареного картофеля как полуфабрикат осуществляют:

- при соотношении картофеля с жиром 1:40
- при соотношении картофеля с жиром 1:10
- при соотношении картофеля с жиром 1:20
- при соотношении картофеля с жиром 1:30
- при соотношении картофеля с жиром 1:15

231 Обжаривания картофеля во фритюрницах для получения жареного картофеля как полуфабрикат осуществляют:

- при соотношении жира с картофелем 6:1
- при соотношении жира с картофелем 20:1
- при соотношении жира с картофелем 10:1
- при соотношении жира с картофелем 5:1
- при соотношении жира с картофелем 3:1

232 Для приготовления азу необходимо:

- Говяжье мясо целым куском залить горячим бульоном и тушить до готовности. Мясо залить белым соусом, добавив огурцы, обжаренный перец горький, чеснок и тушить 10-15 минут
- Говяжье мясо отбить, нарезать брусочками, обжарить, залить горячим бульоном и тушить до готовности. Мясо залить красным соусом, добавив огурцы соленые, обжаренный картофель, чеснок и тушить 10-15 минут
- Говяжье мясо, нарезать крупными кусками, залить холодным бульоном и тушить до готовности, добавив перец болгарский, картофель, зелень и перец горошком
- Говяжье мясо пропустить через мясорубку, посолить, сформировать тефтели и обжарить их на сливочном масле и затем залить горячим бульоном и тушить до готовности. Мясо залить красным соусом, добавив огурцы, чеснок и тушить 10-15 минут
- Говяжье мясо пропустить через мясорубку, обжарить, залить горячим бульоном и добавив баклажаны, картофель, чеснок, помидоры, зелень петрушки, тушить 40-55 минут

233 Основные азотистые соединения в овощах следующие:

- пектиновые вещества
- белки
- свободные аминокислоты
- крахмал
- фенольные соединения

234 В какой части картофеля в основном содержатся полифенолы?

- в вакуоли
- в тонопласте
- в ядре
- в хлоропласте
- в цитоплазме

235 Основным фактором для доведения до кулинарной готовности овощей при тепловой обработке считается:

- увеличение массы
- размягчение
- твердение
- прокисание
- потеря массы

236 В плодовоовощном сырье к гомополисахаридам в составе гемицеллюлоз относятся:

- арабиногалактан и ксиломаннан
- арабан и галактан
- протопектин и крахмал
- пектин и арабаноксиан
- крахмал и галактоарабан

237 какие части в плодах и овощах формируют их клеточная оболочка и срединные пластинки?

- клеточные стенки
- клеточный сок
- клеточное ядро
- цвет клетки
- вкус клетки

238 Превращением, каких соединений связано изменение цвета овощей при тепловой обработке?

- аминокислот
- белков
- пигментов
- солей
- полисахаридов

239 Миоглобин сырого мяса говядины имеет какой цвет:

- желтый
- голубой
- белый
- красный
- пурпурный

240 После машинной очистки картофеля для получения полуфабрикатов:

- их дочищают машинно, сульфитируют и т.д.
- их припускают и сульфитируют и т.д.
- их дочищают вручную, сульфитируют и т.д.
- их тушат и сульфитируют и т.д.
- их варят и сульфитируют и т.д.

241 к порционным мясным полуфабрикатам относятся:

- антрекот, бифштекс натуральный, филе, лангет
- корейка, эскалоп, зразы отбивные

- толстый край, филе, лангет
- вырезка, корейка, ромштекс, лангет
- тонкий край, эскалоп

242 к мелкокусковым мясным полуфабрикатам относятся:

- лангет, бефстроганов, гуляш, рагу, поджарка
- котлеты отбивные, бефстроганов, азу, гуляш, рагу
- бифштекс, азу, гуляш, рагу, поджарка
- шницель, бефстроганов, азу, гуляш, поджарка
- бефстроганов, азу, гуляш, рагу, поджарка

243 Сколько месяцев целесообразно можно хранить тушу свиньи (в шкуре) в замороженном виде?

- 8-9 месяцев
- 15-20 месяцев
- 10-15 месяцев
- 5-6 месяцев
- 12-18 месяцев

244 каково в среднем количество минеральных веществ в составе мясной туши убойной свиньи?

- 1,2%
- 0,5%
- 2,1%
- 0,8%
- 1,0%

245 Что составляет основу поперечно полосатой мышечной ткани мяса?

- симпласты
- вода
- углеводы
- соли
- жиры

246 какие признаки можно определить по цвету семян бобовых растений?

- свежесть, созревание, принадлежность к какому сорту
- принадлежность к какому сорту, зараженность болезнью и вредителями
- зараженность болезнью и вредителями, созревание
- созревание, зараженность вредителями
- свежесть, созревание, зараженность болезнью

247 каково количество жира у мяса баранины I категории?

- 16,5%
- 12,5%
- 14,2%
- 13,0%
- 15,3%

248 Составной частью какой ткани мяса являются миофибриллы?

- мышечная ткань
- жировые ткани
- соединительные ткани
- костные ткани
- миоглобина

249 Укажите названия бобовых растений:

- соя, нут, ячмень, просо
- фасоль, кормовые бобы, сорго
- горох, кукуруза, соя, люпин
- горох, чечевица, фасоль, кормовые бобы, ботаническая чина, нут и др.
- фасоль, кормовые бобы, пшеница

250 как оценивается пищевая ценность зерен бобовых растений?

- по варке, вкусу, консистенцию, по цвету готовых бобов
- по растворимости, вкусу, цвету, форме
- по заказу, цвету и массе
- по цвету, растворимости и размягчению
- по консистенцию, вкусу, готовности

251 какие продукты можно готовить из семян нута?

- спирт
- масло
- блюда, кондитерские изделия, макароны, консервы, кофе и др.
- хлеб, булки
- какао

252 к крупнокусковым полуфабрикатам относятся:

- вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренняя части задней ноги, покровка, грудинка, лопатка, корейка и окорока
- толстый и тонкий края, верхний и внутренняя части задней ноги, зразы, филе
- вырезка, толстый и тонкий края, верхний и внутренняя части задней ноги, покровка, антрекот, эскалоп, корейка
- вырезка, антрекот, эскалоп, покровка, грудинка, лопатка, корейка
- лангет, толстый и тонкий края, верхний и внутренняя части задней ноги, покровка, грудинка, лопатка

253 [Үені су Для того чтобы варит грибной бульон , на которое время оставляют сушеных грибов для набухания ? а]

- на 3-4 ч
- на 7-8 ч
- на 1-1,5 ч
- на 6-7 ч
- на 0,5-1 ч

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

- 10 мин
- 70 мин
- 90 мин
- 30 мин

50 мин

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

- при температуре 75С
- при температуре 275С
- при температуре 175С
- при температуре 375С
- при температуре 475С

256 При какой температуре т обжаренные кости для получения бульона ?

- 35-48С
- 55-68С
- 25-38С
- 95-98С
- 15-28С

257 Сколько варят обжаренные кости для получения бульона ?

- да при атмосферном влении в течении 1 ч,
- при атмосферном давлении в течении 2 ч,
- при атмосферном давлении в течении 3 ч,
- при атмосферном давлении в течении 5 ч,
- при атмосферном давлении в течении 4 ч,

258 Особенностью питания лиц, занятых физическим трудом, является повышенное содержание в рационе каких веществ ?

- жиров и углеводов
- углеводов и витаминов
- белков и жиров
- углеводов и минеральных кислот
- белков и витаминов

259 которое количество дневной калорийности должно приходиться учащимся ПТУ ?

- 4000 ккал
- 2000 ккал
- 1000 ккал
- 5000 ккал
- 3000 ккал

260 который процент дневной калорийности должно приходиться на школьные завтраки или обеды ?

- 20-23%
- 20-30%
- 15-25%
- 22-25%
- 20-25%

261 куриное яйцо это:

- продукт моря

- рыбный продукт
- белковой продукт
- растительный продукт
- мясной продукт

262 Творог это:

- продукт моря
- рыбный продукт
- молочный продукт
- растительный продукт
- мясной продукт

263 Из творога готовят:

- запеканки, зразы, кулебяки.
- сырники, запеканки, пудинги
- пудинги, галантины, паштеты.
- запеканки, тельное, пудинги.
- вареники, крутоны, сбитень

264 Творог получают:

- из мясо
- из птицы
- из молока
- из гороха
- из зерна

265 какое общее количество белков следует планировать для школьников более 8-10 лет ?

- 2-2,7 г на 1 кг массы
- 2-2,5 г на 1 кг массы
- 2-2,8 г на 1 кг массы
- 1-2,5 г на 1 кг массы
- 2-2,5 г на 2 кг массы

266 которое количество должны составлять белки животного происхождения в рационе школьников ?

- 30-45%
- 60-65%
- 20-35%
- 70-75%
- 10-15%

267 которое количество должны составлять белки животного происхождения в рационе детей дошкольного возраста ?

- 50-60%
- 40-50%
- 10-20%
- 10-20%
- 70-80%

268 какое количество ежедневно дети должны получать молока в натуральном виде ?

- 0,7-0,8 л
- 0,2-0,3 л
- 1,4-1,5 л
- 0,4-0,5 л
- 0,1-0,2 л

269 какое количество общей калорийности суточного рациона должно приходиться на долю жиров ?

- 30%
- 60%
- 50%
- 20%
- 10%

270 какое количество общей калорийности суточного рациона должно приходиться на долю сахара от общего количества углеводов ?

- 70%
- 50%
- 40%
- 30%
- 10%

271 какое количество составляет дневная потребность витамина А для школьников ?

- около 4,5 мг
- около 1,5 мг
- около 0,5 мг
- около 2,5 мг
- около 3,5 мг

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

- калий и бор
- селен и железо
- кальций и фосфор
- азот и магний
- йод и калий

273 какое распределение для школьников при четырехразовый приеме пищи ?

- 45% на завтрак, 10 на обед, 20 на полдник и 25% на ужин.
- 15% на завтрак, 35% на обед, 10% на полдник и 35% на ужин.
- 25% на завтрак, 30 на обед, 20 на полдник и 25% на ужин.
- 25% на завтрак, 10 на обед, 20 на полдник и 45% на ужин.
- 5% на завтрак, 50 на обед, 20 на полдник и 25% на ужин.

274 какое количество дневной калорийности должно приходиться на школьные завтраки или обеды ?

- около 200 ккал

- около 800 ккал
- около 600 ккал
- около 400 ккал
- около 300 ккал

275 какая часть дневного рациона приходится на долю завтрака и обеда учащиеся ПТУ ?

- 1 / 4
- 3 / 5
- 2 / 3
- 1 / 5
- 4 / 7

276 Для получения 3000 ккал дневного рациона какие вещества следует вводить в рацион учащиеся ПТУ ?

- 400 г белков, 200 г жиров и 800 г углеводов
- 140 г белков, 340 г жиров и 400 г углеводов
- 200 г белков, 150 г жиров и 700 г углеводов
- 100 г белков, 100 г жиров и 400 г углеводов
- 100 г белков, 600 г жиров и 600 г углеводов

277 Для варки не рекомендуется использовать следующие виды речных рыб:

- осетрина, севрюга и др.
- белуга, осетрина и др.
- карпа, сазана и др.
- глубоководная сабля, осетрина и др.
- белуга, севрюга и др.

278 Осетровая рыба годится:

- для селедок
- для получения пектина
- для любых кулинарных изделий
- для получения напитков
- для получения крахмала

279 Рыбы содержат много:

- соединительной ткани
- крахмала
- мышечной ткани
- уксусной кислоты
- пектина

280 Глютин это:

- крахмал из картофеля
- гликоген мяса
- растворимый углевод
- белок из мяса и рыбы
- сахар из рыбы

281 Под действием тепловой обработки в составе говядины:

- коллаген переходит в миозин
- коллаген переходит в крахмал
- коллаген переходит в глютин
- коллаген переходит в миоглобин
- коллаген переходит в эластин

282 При тепловой обработке осетрины в составе мышечной ткани:

- белки становятся растворимыми
- масса увеличивается
- белки свертываются
- цвет становится красным
- белки не изменяются

283 Что требуется для варки кальмара?

- выстойка в холодной воде, добавления соли, 2 минут варки, охлаждение
- 2 часа варки приготовленного кальмара
- ошпарить приготовленного кальмара в горячей воде, 1 час варки, охлаждение в той же воде
- 3-4 часа варки
- 2 часа варки приготовленного кальмара с лавровым листом в уксусной воде

284 При варке морских рыб (за исключением осетровых) добавляют в больших количествах:

- соли
- уксуса
- пряные корни
- картофеля
- растительного масла

285 карп и лещ относятся:

- к рыбе средней жирности
- к хрящевой рыбе
- к тощей рыбе
- к нерыбным продуктам моря
- к рыбе меньшей жирности

286 При методе Micro Control предварительно до какой температуры нагревают пряностей ?

- до 20...25°C
- до 50...55°C
- до 30...35°C
- до 70...85°C
- до 60...75°C

287 При тепловой пастеризации пряно-ароматического сырья способом (Liquid Control) , на сколько снижается число микроорганизмов ?

- на 49,9%
- на 79,9%
- на 99,9%
- на 59,9%
- на 39,9%

288 какая доза γ – облучения является практически стерилизующей для пряностей ?

- 20 кГр
- 30 кГр
- 10 кГр
- 50 кГр
- 40 кГр

289 При методе Micro Control в каких условиях стерилизуют пряности в автоклаве ?

- 320°C и совмещении прямой обработки паром
- 100°C и совмещении непрямой обработки паром
- 20°C и совмещении прямой обработки паром
- 120°C и совмещении прямой и непрямой обработки паром
- 220°C и совмещении прямой и непрямой обработки паром

290 каким методом беззараживает пряности Фирма Lucas Ingredients (Великобритания) ?

- замораживание
- испарение
- кристаллизация
- экструдирования
- разложение

291 В каких условиях обеззараживают специи путем их экструдирования (Masterspice), который позволяет снизить их обсемененность ?

- несколько секунд при 140°C
- несколько секунд при 40°C
- несколько секунд при 100°C
- несколько секунд при 240°C
- несколько секунд при 340°C

292 Потери при жаренье котлетной массы из кур:

- 10%
- 30%
- 20%
- 50%
- 40%

293 Потери массы при жаренье гусей и уток соответственно:

- 30 и 20%
- 15 и 25%
- 40 и 35%
- 10 и 15%
- 20 и 25%

294 Потери массы при жаренье кур и индеек соответственно:

- 10 и 15%
- 15 и 25%
- 31 и 27%
- 10 и 12%

20 и 25%

295 хлеб ржаной и пшеничный из цельного зерна, мука ржаная обойная и пшеничная 2-го сорта, крупы, зеленая горошка, фасоль, печень и почки являются хорошим источником какого витамина?

- тиамин
- токоферол
- ниацин
- витамины группы В
- витамин С

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

- пивного
- молочного
- коктейль-бара
- молодежного
- витаминного

297 В меню какого бара входят коктейли молочные и сливочные, мороженое с наполнителями, кулинарные изделия из творожной массы, кондитерские изделия, холодные напитки?

- пивного
- молочного
- коктейль-бара
- молодежного
- витаминного

298 какие естественные полимеры способствуют выведению из организма тяжелых металлов, поэтому находят применение в профилактике интоксикаций тяжелыми металлами?

- пектины
- крахмал
- целлюлоза
- гликоген
- декстрин

299 Что является источником пектина, из которых могут готовиться крем и мусс?

- виноградные выжимки
- выжимки свеклы
- картофельные выжимки
- вишневые выжимки
- яблочные выжимки

300 какая профилактическая доза пектина в сутки?

- 23 г
- 8 г
- 5 г
- 2 г
- 12 г

301 Чем богаты баклажаны, свекла, редис, морковь, тыква, капуста, яблоки, абрикосы, сливы, вишни, груши ?

- крахмал
- пектины
- целлюлоза
- гликоген
- декстрин

302 какие витамины следует употреблять в кристаллическом виде, так как применение драже и таблеток повышает их стоимость и затрудняет контроль приема их работающими ?

- ниацин
- фолиевая кислота
- цианокобаламин
- аскорбиновую кислоту , тиамин, никотиновую кислоту
- ретинол

303 Жирным раствором какого витамина поливаются гарниры вторых блюд из расчета 2 мг (или 6600 МЕ),на человека ?

- аскорбиновую кислоту , тиамин, никотиновую кислоту
- ниацин
- ретинол
- фолиевая кислота
- цианокобаламин

304 Если масляный концентрат ретинола содержит 100 000 МЕ в 1 мл, тогда которое количество этого концентрата дается на человека

- 4 капли
- 2 капли
- 5 капли
- 7 капли
- 6 капли

305 какое жироподобное вещество участвует в синтезе желчных кислот, половых и стероидных гормонов, витамина D и выполняет ряд других функций ?

- пектины
- крахмал
- целлюлоза
- холестерин
- декстрин

306 Где содержится холестерин ?

- животных продуктах
- в фруктах
- в водоросле
- в почве
- в растительном масле

307 Сколько холестерина синтезируется в организме печенью в сутки ?

- 1,5- 2,0 г
- 3,5- 4,0 г
- 0,5- 1,0 г
- 8- 9,3 г
- 4,5- 5,0 г

308 Где содержится фитостерины ?

- животных продуктах
- в фруктах
- в водоросле
- в почве
- в растительном масле

309 При обычном питании ежедневно сколько холестерина поступает в организм человека с пищей ?

- 6,3-7,5 г
- 3,3-4,5 г
- 3-5 г
- 0,3-0,5 г
- 1,3-1,5 г

310 какие продукты уменьшают всасывание холестерина, достаточное поступление витамина С и полиненасыщенных жирных кислот ,способствует нормальному его обмену ?

- богатые витаминами
- богатые белком
- богатые сахаром
- богатые клетчаткой
- богатые жиром

311 У людей с наследственным нарушением жирового обмена и в пожилом возрасте до какого количества целесообразно ограничить содержание холестерина в рационе

- до 1,25-2,4 г в сутки
- до 4,25-5,4 г в сутки
- до 2,25-3,4 г в сутки
- до 7,25-7,4 г в сутки
- 0,25-0,4 г в сутки

312 какая суточная потребность лецитина составляет ?

- 5 г
- 9 г
- 7г
- 15 г
- 12 г

313 При варке пищи которое количество содержащегося в ней холестерина разрушается ?

- до 10%
- до 20%
- до 40%
- до 60%

до 5%

314 какое вещество способствует перевариванию, всасыванию и нормальному обмену жиров, обладает липотропным действием (препятствует жировой дегенерации печени) ?

- пектины
- холестерин
- целлюлоза
- лецитин
- декстрин

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

- витаминного
- пивного
- молодежного
- молочного
- коктейль-бара

316 В одном яйце содержится которое количество суточной потребности человека в белке, витамины А, В, D, Е, фосфолипиды, холестерин ?

- 5%
- 25%
- 15%
- 45%
- 35%

317 Где реализуют широкий ассортимент безалкогольных, смешанных напитков и ограниченный ассортимент холодных закусок, сладких блюд, кондитерских изделий, горячих и холодных напитков ?

- в ресторанах
- в барах
- в кафе диетического питания
- в столовых
- в кафе детского питания

318 Сколько наименования пельменей в пельменной включают из четырех горячих блюд в пельменной ?

- 0
- 2
- 4
- 1
- 3

319 При каком соотношении варят яблоки в воде для фарша ?

- 20-30 г воды на 1 кг яблок
- 20-30 г воды на 3 кг яблок
- 20-30 г воды на 4 кг яблок
- 20-30 г воды на 0,1 кг яблок
- 20-30 г воды на 5 кг яблок

320 Продолжительность варки цыплят составляет:

- 5-10 мин
- 20-30 мин
- 40-50 мин
- 40-45 мин
- 50-60 мин

321 Варка продуктов делится на следующие виды:

- с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жир, инфракрасными лучами, в СВЧ - полях.
- с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жир, паром, радиационным нагревом.
- с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жидкость, паром, в СВЧ -полях.
- с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жидкость, с частичным погружением в жир, инфракрасными лучами, радиационным нагревом .
- с полным погружением в жидкость, с частичным погружением в жидкость, паром, с полным погружением в жир.

322 Продолжительность варки молодых кур составляет:

- 20 мин
- 30-40 мин
- 50-60 мин
- 30-35 мин
- 25-30 мин

323 Продолжительность варки старых кур составляет:

- 10-15 мин
- 40-50 мин
- 2-3 часа
- 40-45 мин
- 50-60 мин

324 какое явление называется упеком ?

- изменение пористости теста во время выпечки
- изменение цвета теста во время выпечки
- изменение запаха теста во время выпечки
- уменьшение массы теста во время выпечки
- прибавление массы теста во время выпечки

325 На производствах с вредными условиями труда какое количество молока выдается на человека за рабочую смену в дни фактической занятости ?

- 0,5 л
- 0,15 л
- 1,5 л
- 2,5 л
- 1 л

326 какой витамин используются для детоксикации бензола, ксилола, толуола, фосфора, свинца, мышьяка ?

- тиамин

- токоферол
- ниацин
- витамин РР
- витамин С

327 какие соединения в основном обуславливают аромат хлеба ?

- альдегиды, кетоны
- соли, щелочи
- кислоты, спирты
- соли, кетоны
- альдегиды, кислоты

328 При каком соотношении фарши заправляют белым соусом для придания сочности ?

- на 1 кг фарша 10-15 г соуса
- на 1 кг фарша 150-250 г соуса
- на 1 кг фарша 20-80 г соуса
- 1 кг фарша 100-150 г соуса
- на 1 кг фарша 80-95 г соуса

329 какое количество приходится на долю молочных белков для рациона работников умственного труда ?

- 5-10%
- 55-60%
- 15-20%
- 45-60%
- 25-30%

330 За счет каких масел следует удовлетворять половину потребности в жирах в рационе работников умственного труда ?

- сливочного масла и маргарина
- растительного масла и маргарина
- сливочного и комбиджира
- сливочного и растительного масла
- комбиджира и растительного масла

331 По установлению содержание в тесте редуцирующих сахаров должно быть ?

- не менее 4%
- не менее 5%
- не менее 3%
- не менее 8%
- не менее 2%

332 Шиповник, сладкий перец, черная смородина, зелень петрушки, брюссельская капуста, укроп, цветная капуста является хорошим источником какого витамина ?

- тиамин
- токоферол
- ниацин
- витамин С
- витамин РР

333 какой витамин участвует детоксикации ртути ?

- тиамин
- токоферол
- ниацин
- витамин PP
- витамин C

334 Насколько процентов упек обусловлен обезвоживанием корки

- 45%
- 55%
- 65%
- 75%
- 95%

335 В каких пределах колеблется упек для различных мучных изделий ?

- от 1 до 1%
- от 20 до 27%
- от 10 до 17%
- от 40 до 47%
- от 30 до 37%

336 До какой температуры нагревают жир перед жаркой ?

- до 180-190С
- до 380-390С
- до 80-90С
- до 280-290С
- до 120-140С

337 От содержания каких веществ в тесте зависит интенсивность окраски корки готовых мучных изделий при температурном оптимуме выпечки ?

- от полисахаридов и жиров
- от спиртов и минеральных солей
- от жиров и органических кислот
- от белков и не органических кислот
- от редуцирующих сахаров и аминокислот

338 какое вещество способствуют стимуляции механизмов защиты организма от воздействия вредных производственных факторов ?

- углеводы
- витамины
- липиды
- белки
- спирты

339 Что является хорошим источником токоферола ?

- растительное масло
- мясо
- фрукты

- корнеплоды
- молоко

340 При какой температуре протеолитические ферменты теста, дезагрегирующие белок, инактивируются полностью ?

- 40- 55°C
- 60- 75°C
- 60- 65°C
- 80- 85°C
- 50- 65°C

341 При какой температуре начинаются и изменения основных коллоидов теста одновременно с прогреванием каждого слоя теста ?

- 40°C
- 60°C
- 90°C
- 30°C
- 50°C

342 При какой температуре крахмальные зерна в тесте набухают ?

- 30C
- 20C
- 10C
- 60C
- 40C

343 При какой температуре крахмальные зерна в тесте клейстеризуются?

- 55C
- 35C
- 25C
- 65C
- 45C

344 При какой температуре заканчивается клейстеризация центральных слоев тестовых заготовок ?

- около 85-87C
- около 65-67C
- около 55-57C
- около 95-97C
- около 75-77C

345 При каком соотношении используют смесь растительных масел с говяжьим или кулинарным жиром для жарки тестовых заготовок ?

- 50% растительного масла и 50% говяжьего жира
- 20% растительного масла и 80% говяжьего жира
- 10% растительного масла и 90% говяжьего жира
- 60% растительного масла и 40% говяжьего жира
- 30% растительного масла и 70% говяжьего жира

346 Иногда чего подают в корзиночках из пресного сдобного теста (таралеткак) или стаканчиках из слоеного теста (валованах) ?

- майонез
- котлету
- жаркое
- салатов
- рыбу

347 В какое меню включают широкий ассортимент холодных закусок (9-12 наименований), небольшой ассортимент горячих блюд несложного приготовления (3-4 наименования), в том числе бульон ?

- меню заказных блюд
- меню универсальной закусочной
- меню детского и диетического питания
- со свободным выбором блюд
- меню для кафе

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

- меню детского и диетического питания
- меню заказных блюд
- со свободным выбором блюд
- меню детского и диетического питания
- меню для универсального кафе

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

- 4
- 2
- 1
- Сколько наименования шашлыков включают в меню из четырех горячих блюд в шашлычной ?
- 0
- 3

350 При каком взаимодействии образуются карбонильные соединения , обуславливающие в основном аромат хлеба ?

- донороакцепторном
- окислительновосстановительном
- теплообменном
- термоядерном
- массообменном

351 Что является хорошим источником селена ?

- злаковые и бобы
- фрукты
- мясо
- растительное масло
- молоко

352 какой витамин используются для детоксикации ртути, свинца, хлорпроизводных

углеводородов ?

- витамины группы В
- витамин С
- ниацин
- токоферол
- тиамин

353 к рубленным мясным полуфабрикатам относятся:

- люля-кебаб, котлеты, бефстроганов, тефтели
- люля-кебаб, гуляш, котлеты, тефтели
- люля-кебаб, биточки, котлеты, тефтели
- биточки, котлеты, рагу, тефтели
- люля-кебаб, азу, биточки, котлеты

354 к субпродуктам относятся:

- печень, почки, легкие, язык, мозги, вырезка, тонкий край
- почки, рубец, вымя, печень, почки, легкие, язык, мозги, селезенка
- вымя, печень, почки, легкие, язык, толстый и тонкие края
- почки, легкие, язык, мозги, селезенка, грудинка, толстый и тонкие края
- вымя, печень, почки, легкие, язык, мозги, верхняя и внутренняя части задней ноги

355 Мозги варят:

- в подкисленной и подсоленной воде
- в воде с добавлением молока
- в воде с добавлением чайной соды
- в воде с добавлением подсолнечного масла
- в воде без каких-либо добавок

356 Время варки цыплят составляет:

- 2 часа
- 4 часа
- 10-15 минут
- 4 часа 30 минут
- 20-30 минут

357 Для приготовления яиц всмятку необходимо:

- погрузить яйца в холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 18-20 минут
- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 11-13,5 минуты
- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 23-25 минут
- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 3-3,5 минуты
- погрузить яйца в подсоленную холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 8-13 минут

358 Для приготовления яиц вкрутую необходимо:

- погрузить яйца в подсоленную холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 28-33 минут
- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 33-33,5 минуты
- погрузить яйца в холодную воду, довести до кипения и варить при кипении 48-50 минут
- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 14-18,5 минуты
- погрузить яйца в подсоленную кипящую воду и варить при кипении 8-10 минут

359 Время варки мясо баранины составляет:

- 7-8 часов
- 5-6 часов
- 20-25 минут
- 30-35 минут
- 1,5-2,5 часа

360 Время варки мяса телятины составляет:

- 15-25 минут
- 3 часа 10 минут – 3 часа 50 минут
- 35-45 минут
- 4-5 часов
- 1 час 20 минут – 1 час 50 минут

361 капуста свежая белокочанная зачищенная относится:

- к полуфабрикатам из овощей
- к горячим закускам из овощей
- к кондитерским изделиям из овощей
- к блюдам из овощей
- к напиткам из овощей

362 Для жарки мяса необходимо разогреть жир до температуры:

- 80-90°C
- 350-500°C
- 160-180°C
- 70-80°C
- 300-350°C

363 Из говядины без панировки готовят:

- котлеты, бифштексы, филе, ромштекс
- ромштекс, бифштексы, филе, лангеты, тефтели
- шницель, ромштекс, лангеты, антрекоты
- бифштексы, филе, лангеты, антрекоты
- котлеты, филе, лангеты, антрекоты

364 Морковь, свекла и лук репчатый сырые очищенные относятся:

- к блюдам из овощей
- к напиткам из овощей
- к полуфабрикатам из овощей
- к кондитерским изделиям из овощей
- к горячим закускам из овощей

365 Для потемнения очищенных грибов хранят:

- в горячей воде
- в уксусе
- в холодной воде
- в кипящей воде
- в соленой воде

366 Артишок и спаржа относятся:

- к плодам
- к ягодам
- к десертным овощам
- к семенным плодам
- к видам картофеля

367 Для предотвращения потемнения шампиньонных грибов в кулинарной обработке, какие органические кислоты добавляют в воду для их хранения?

- яблочная и янтарная
- щавелевая и яблочная
- виноградная и фитиновая
- лимонная кислота и уксус
- виноградная и янтарная

368 Основным фактором для доведения до кулинарной готовности овощей при тепловой обработке считается:

- потеря массы
- размягчение
- увеличение массы
- прокисание
- твердение

369 количество после машинной очистки картофеля с 1 сентября по 30 октября составляет:

- 10%
- 12%
- 25%
- 5%
- 6%

370 количество после машинной очистки картофеля с 1 ноября по 31 декабря составляет:

- 10%
- 12%
- 30%
- 5%
- 6%

371 количество после машинной очистки картофеля с 1 января по 28-29 февраля составляет:

- 10%
- 12%
- 35%
- 5%
- 6%

372 количество после машинной очистки картофеля с 1 марта по 1 сентября составляет:

- 5%
- 10%
- 3%

- 6%
- 40%

373 Раствор бисульфита натрия для сульфитации картофеля можно многократно использовать:

- в течение 2 дня
- в течение 15-20 дней
- в течение 7-10 дней
- в течение дня
- в течение 20-30 дней

374 Существуют следующие способы заправки тушек домашней птицы:

- «в кармашек», «в носик», «в брюшко»
- «в кармашек», «в одну нитку», «в две нитки»
- «в одну нитку», «в две нитки», «в три нитки»
- «в перевязку», «в одну нитку», «в две нитки»
- «зашиванием», «в одну нитку», «в две нитки»

375 В сборниках рецептов предусмотрены проценты отходов на овощи, перерабатываемые в период:

- с 1 октября по 1 марта
- с 1 сентября по 1 июня
- с 1 сентября по 1 января
- с 1 сентября по 1 июля
- с 1 сентября по 1 августа

376 какие системы используются для охлаждения мяса и мясопродуктов?

- котельная
- тунели
- парники
- холодильники
- сепараторы

377 какая температура должна быть в камере при медленном охлаждении мяса?

- 2-3°C
- 2-4°C
- 1-3°C
- 3-4°C
- 1-2°C

378 Д.И.Лобанов и Е.П.Козьмина были учеными в области:

- физики
- химии
- технологии общественного питания
- ботаники
- истории

379 С каким недостатком связано протухание мяса?

- ферментативное расщепление
- уменьшение калорийности

- кислородное расщепление
- холодное хранение мяса в неудобном месте
- расщепление белков

380 какие соединения в основном положительно действуют на быстрое созревание мяса?

- минеральные соли
- углеводы
- вода
- микробы
- жиры

381 какая температура должна быть в камере при медленном охлаждении мяса?

- 1-2°C
- 2-4°C
- 1-3°C
- 2-3°C
- 3-4°C

382 какая относительная влажность воздуха должна быть в камере при медленном охлаждении мяса?

- 80-85%
- 93-95%
- 95-98%
- 70-80%
- 95-100%

383 Сколько дней можно хранить субпродукты в охлажденном состоянии?

- 9 дней
- 3 дня
- 1 день
- 8 дней
- 5 дней

384 какие способы применяют для длительного хранения охлажденных мясных туш?

- ионизированное облучение
- хлорирование
- соление
- копчение
- высушивание

385 Чем дезинфицируют камеры перед распределением мяса и мясопродуктов с целью их хранения?

- мылом
- углекислым газом
- хлором
- метаном
- озоном

386 какая самая высокая минусовая температура в толще мышц должна быть при

замораживании мяса?

- 10°C
- 20°C
- 15°C
- 5°C
- 12°C

387 какая температура должна быть в камере для ускоренного замораживания мяса?

- 30-35°C
- 15-25°C
- 20-30°C
- 17-18°C
- 12-18°C

388 [Yeni sual] Сколбко минут до окончания варки в бульон кладут нарезанные вдоль на половинки петрушку, подпеченные без жира морковь и лук, соль?

- 50-60 мин
- [10-20 мин
- 40-50 мин
- 30-40 мин
- 70-80
- 50-60 мин

389 Для получения мясокостного бульона сколько варят мясо баранины и свинины ?

- 2,5-3,0 ч
- 5,5-6,0 ч
- 3,5-4,0 ч
- 1,5-2,0 ч
- 0,5-1,0 ч

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

- жир
- ароматическвеществих
- белок
- дубильных веществ
- красильных веществ

391 Для получения мясокостного бульона сколько варят мясо говядины ?

- 4,0-5,5ч
- 1,0-4,5ч
- 1,5-3,5ч
- 6,0-7,5ч
- 2,0-2,5ч

392 Для получения мясокостного бульона куски мясо какой массой закладывают в бульон ?

- кг
- 1,5-2 кг

- 3,5-4 к
- 2,5-5кг
- 4,5-6 кг

393 Для получения омлетов берут:

- меланж и растительное масло
- 40-50 г яйца и сливочное масло
- 40-50 г яйца и 15 г молока
- меланж и сливочное масло
- 40-50 г яйца и растительное масло

394 Сколько жира содержится в жирном твороге?

- 24%
- 20%
- 18%
- 26%
- 22%

395 Сколько жира содержится в нежирном твороге?

- 12%
- 9%
- 10%
- 13%
- 11%

396 Чем обусловлена пищевая ценность творога?

- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и натрия
- содержанием витаминов, молочного жира, солей кальция и фосфора
- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и фосфора
- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и цинка
- содержанием белков, молочного жира, солей кальция и железа

397 каких видов яичных продуктов не существует?

- яичный порошок
- коллаж
- яйца
- смесь замороженных яиц
- меланж

398 каков вес яиц первой категории?

- 30 г
- 40 г
- не менее 47 г
- 20 г
- 50 г

399 Из какого зерна производилась Русская (московская) водка путем "сидения" ?

- пшеничного зерна
- из рисо

- ржаного зерна
- из овсянного зерна
- из гречевого зерна

400 какая посуда появилась в русской кухне внесла в эпохе Петра I ?

- керамические горшочки
- наплитная посуда
- металлические горшочки
- металлические котлы
- керамические котлы

401 Появление какого блюда вызвано чрезвычайным распространением пьянства, потребностью в опохмеляющих средствах ?

- соусов
- студней
- закусок
- сладких
- супов

402 Сколько видов очень популярных щей ?

- более 40
- более 10
- более 30
- более 60
- более 90

403 когда в России появилась русская водка ?

- 1448-1474 гг
- 1348-1374 гг.
- 1148-1174 гг.
- 1948-1974 гг.
- 1748-1774 гг.

404 когда расширился ассортимент жареных блюд (бифштексы, шницели и пр.) ?

- в эпохе Николая I
- в эпохе Ивана Грозного
- в эпохе Александра I
- в эпохе Александра II
- эпохе Петра I

405 В эпохе Петра I из кухни какого народа были позаимствованы соусы, прозрачные бульоны и слоеное тесто ?

- чешской
- китайской
- немецкой
- французской
- итальянской

406 когда в русской кухне господствующих классов, становится употребление закусок как

совершенно изолированных от обеда самостоятельных блюд ?

- в эпохе Николая I
- в эпохе Ивана Грозного
- в эпохе Александра I
- в эпохе Александра II
- в эпохе Петра I

407 Готовность рыбы частиковых при варке определяют с помощью:

- ложки
- вилки
- поварской иглы
- лопатки
- ножей

408 Рыбные котлеты из речных и морских рыб лучше готовить:

- из рыбных кож
- из головы рыб
- из рыбных костей
- из брюхо рыб
- из рыбного филе

409 По показаниям технологических и микробиологических исследований, в восстановленном виде сухие смеси для мороженого перед фризированием не требуют ?

- гомогенизацию
- высушивание
- технологической обработки
- стерилизацию
- выдерживание

410 В производстве мороженого в случае недостатка какого продукта предполагалось использовать сухих смесей ?

- сахара
- стабилизатора
- жира
- сливок
-

411 какую кислотность должен иметь молоко обезжиренное для производства сухого цельного молока ?

- не более 2°Т
- не более 20°Т
- не более 15°Т
- не более 10°Т
- не более 36°Т

412 Во многие кисели для улучшения вкуса добавляют какое количество лимонную кислоту ?

- 3,5-5,1%.
- 2,05-3,1%.

- 3,05-4,1%.
- 0,05-0,1%.
- 1,05-2,1%.

413 Сколько крахмала требуется для приготовления 1 кг средней густоты киселей ?

- 15-20
- 45-50
- 25-30
- 75-80
- 55-60

414 Сколько крахмала требуется для приготовления 1 кг полужидких и жидких киселей ?

- 80-90 г
- 60-70 г
- 40-50г
- 30-40 г
- 10-20г

415 Для приготовления компота из сухофруктов сколько варят изюм ?

- 1-2 мин
- 15-20 мин
- 2-4 мин
- 20-30 мин
- 5-10 мин

416 Сколько крахмала требуется для приготовления 1 кг густых киселей ?

- 35-40 г
- 55-60 г
- 25-30 г
- 15-20 г
- 75-80 г

417 На каком крахмале готовят ягодные кисели ?как правило, на

- кукурузном
- рисовом
- пшеничном
- картофельном
- греченом

418 Сколько держат желе в охлаждаемой камере ?

- на 1,5-2 ч.
- на 2,5-3,5 ч.
- на 2,5-3 ч.
- на 6,5-8 ч.
- на 4,5-5 ч.

419 При использовании сухой смеси в производстве мороженого восстановленную смесь после пастеризации и охлаждения сколько выдерживали перед фризацией ?

- в течение 16-18 ч

- течение 6-10 ч
- течение 1-8 ч
- течение 6-7 ч
- течение 26-28 ч

420 . На каких оборудованьях получают распылительное сухое цельное молоко ?

- на распылительных сушильных установках
- на сепараторах
- на вальцовых сушилках
- на абсорберах
- на регенераторах

421 Для производства сухого цельного молока надо взять молоко какого сорта ?

- IV
- III
- I
- высшего
- II

422 какие показатели должны иметь сливки для производства сухого цельного молока ?

- жира не более 20% и кислотностью плазмы не более 20°Т
- жира не более 40% и кислотностью плазмы не более 26°Т
- жира не более 30% и кислотностью плазмы не более 16°Т
- жира не более 10% и кислотностью плазмы не более 2°Т
- жира не более 4% и кислотностью плазмы не более 6°Т

423 какую кислотность должен иметь пахта, получаемая при производстве сладко сливочного масла на поточных линиях ?

- не более 10°Т
- не более 30°Т
- не более 20°Т
- не более 12°Т
- не более 25°Т

424 На каких оборудованьях получают пленочное сухое цельное молоко ?

- на распылительных сушильных установках
- на сепараторах
- на вальцовых сушилках
- на абсорберах
- на регенераторах

425 Сухое цельное молоко какой жирности вырабатывается только на распылительных сушильных установках ?

- 2%-ной
- 20%-ной
- 10%-ной
- 60%-ной
- 30%-ной

426 На каком крахмале готовят молочные кисели ?

- кукурузном
- рисовом
- пшеничном
- греченом
- картофельном

427 какой компонент мороженого является источником жира и белков, основной части витаминов и минеральных солей ?

- молочные продукты
- стабилизаторы
- сахаристые вещества
- красители
- вкусовые добавки

428 Введением которых веществ мороженое загустевает и приобретает ряд свойств, улучшающих его качество ?

- молочные продукты
- стабилизаторы
- сахаристые вещества
- красители
- вкусовые добавки

429 В какое время года предполагалось использовать сухих смесей для мороженого ?

- весной
- летом
- осенью
- перед новым годом
- зимой

430 к каким компонентам относятся орехи - сладкий миндаль, шоколад, какао, кофе, карамель, крем-брюле, ваниль, ванилин, корица, кислоты ?

- молочные продукты
- стабилизаторы
- сахаристые вещества
- красители
- вкусовые добавки

431 При какой жирности выпускают сухое цельное молоко ?

- 2-5 %
- 30-35 %
- 10-15 %
- 20-25 %
- 40-45 %

432 В зависимости от органолептических, физико-химических и микробиологических показателей сухое цельное молоко подразделяют на сколько сорта ?

- 5

- 4
- 3
- 2
- 8
- 7

433 При замене сахара низкокалорийными подсластителями значительно увеличивается какой показатель мороженого ?

- цвет
- объем
- вязкость
- точки замерзания
- калорийность

434 В мороженом какие компоненты выполняют несколько функций: улучшают дисперсию в смеси мороженого при охлаждении и выдерживании дестабилизируют жировые шарики ?

- эмульгаторы
- белки
- красители
- жиры
- кислоты

435 Мороженое без эмульгатора будет полностью покрыт каким слоем ?

- углеводов
- жиров
- казеина и частиц протеина
- балластных веществ
- минеральных веществ

436 В мороженом наличие каких компонентов ускоряет агломерацию жира и коалесценцию

- эмульгаторы
- белки
- красители
- жиры
- кислоты

437 Общим свойством всех стабилизаторов является ?

- улетучиться
- способность соединяться с водой
- разложение
- изменение цвета
- замерзание

438 В мороженом наличие каких компонентов уменьшают водянистость мороженого и повышают способность связывать воду ?

- эмульгаторы
- белки
- красители
- жиры

кислоты

439 Технология сухих смесей для мороженого была разработана когда ?

- в 1917 г.
- 1937 г.
- в 1927 г.
- в 1957 г.
- в 1947 г.

440 какой из них относится к способу первичной обработки продуктов?

- жарение в масле
- оттаивание в холодной воде
- копчение с дымом
- варка в воде
- тушение с уксусом

441 Термин обвалка мяса какому виду обработки относится?

- тепловому
- вторичному
- тушению
- копчению
- первичному

442 к первичной обработке рыбы относится:

- очистка плавников
- жаренье плавников
- тушение плавников
- замораживание плавников
- варка плавников

443 Лезон это:

- смесь яиц и молока
- смесь яиц и пюре овощей
- молоко кипяченое
- смесь взбитых яиц
- смесь соли и воды

444 По молекулярному состоянию в мясе вода бывает:

- свободное и кипящая
- свободное и прочно связанная
- свободное и кислая
- свободное и сладкая
- свободное и кислосладкая

445 Молекулы питьевой воды для замачивания продуктов содержат:

- карбонильные группы
- карбоксильные группы
- аминогруппы
- гидроксильные группы

сульфгидрильные группы

446 Молекулы пищевого белка в составе рыбы содержат:

- карбоксильные группы
- кетогруппы
- аминогруппы
- сульфгидрильные группы
- гидроксильные группы

447 Белки мяса это соединения:

- сахаросодержащие
- молокосодержащие
- кислотосодержащие
- азотосодержащие
- крахмалосодержащие

448 Оттаивание мяса относится к какому виду обработки?

- сублимационному
- первичному
- механическому
- термомеханическому
- тепловому

449 к первичной обработке продуктов относится:

- копчение и очистка
- копчение и жаренье
- копчение и тушение
- копчение и варка
- нарезка, очистка

450 к первичной обработке продуктов относится:

- сортировка, мытье
- тушение, жаренье
- тушение, мытье
- копчение, очистка
- тушение, варка

451 Если продукты прошли частичную механическую обработку это:

- сырье
- готовая продукция
- полуфабрикаты
- изделия
- блюда

452 какие виды тепловой обработки сырья относятся к основным:

- жарка, варка
- жарка, запекание
- жарка, тушение
- припускание, тушение

варка, припускание

453 Вид крупы для каш:

- рис, пшено и др.
- рис, вермишель и др.
- рис, капуста и др.
- перловка, вермишель и др.
- пшено, вермишель и др.

454 Фасоль, горох и нут относятся:

- к бобовым овощам
- к капустным овощам
- к листовым овощам
- к видам макарон
- к крупам

455 Бефстроганов относится к каким полуфабрикатам?

- гуляш и азу
- запеканок и гуляш
- отварных и пюреобразных блюд
- запеканок и бифштекс
- запеканок и шашлыки

456 когда к супам добавляют специи ?

- за 5-10 мин до окончания варки
- за 20-30 мин до окончания варки
- за 15-20 мин до окончания варки
- за 25-30 мин до окончания варки
- за 15-25 мин до окончания варки

457 Сваренные супы сколько выдерживают без кипения, чтобы жир всплыл и стал прозрачным ?

- 1-5 мин
- 15-25 мин
- 10-15 мин
- 30-35 мин
- 20-25 мин

458 Чем отличается борщ флотский от всех других борщей ?

- по рецепту
- формой нарезки овощей
- по составу бульона
- по количеству мяса
- по специям

459 Чего добавляет кроме говядины при отпуске в борщ московский

- колбасу
- сало
- оливки

- котлету
- ветчину и нарезанные наискось сосиски

460 В отличие от других чего подают к украинскому борщу ?

- блины политые томатным соусом
- сухари политые томатным соусом
- булки политые чесночным соусом
- гренки политые чесночным соусом
- выпеченные из дрожжевого теста пампушки, политые чесночным соусом

461 Потери массы при жаренье говядины с крупными кусками составляет:

- 50%
- 35%
- 15%
- 60%
- 40%

462 Потери массы при жаренье баранины с крупными кусками составляет:

- 50%
- 15%
- 40%
- 37%
- 60%

463 Потери массы при жаренье свинины с крупными кусками составляет:

- 15%
- 40%
- 32%
- 60%
- 50%

464 Для изготовления левенги из карпа кроме рыбы используют:

- абрикос и др.
- ананас и др.
- яблоко и др.
- орехи грецкие
- арахис

465 Виды икры:

- зеленая, черная и др.
- черная, красная и паюсная
- зеленая, желтая и др.
- желтая, красная и др.
- черная, желтая и др.

466 Рыба это:

- продукт из болот
- продукт богатый феофитином
- продукт диетический

- продукт богатый каротином
- продукт богатый хлорофиллам

467 По количеству жира речные рыбы делятся на:

- 5 групп
- 7 групп
- 3 групп
- 6 групп
- 8 групп

468 Обычно солонина содержит соли:

- от 20 до 25%
- от 20 до 30%
- от 20 до 40%
- от 15 до 20%
- от 6 до 12%

469 Где очень популярным напитком был клюквенный квас ?

- в Иране
- на Руси
- в Египте
- в Греции
- в Италии

470 когда появились и новые алкогольные напитки - ратифии и ерофеичи ?

- в эпохе Александра I
- в эпохе Ивана Грозного
- в эпохе Николая I
- в эпохе Петра I
- в эпохе Александра II

471 каким блюдам относят блюда из фруктов, ягод, компоты, желе, муссы, кисели, мороженое, пудинги, крем и др. ?

- холодные блюда и закуски
- вторые блюда
- супы
- мучные кулинарные изделия
- сладкие блюда

472 какие блюда отличаются более длительным процессом приготовления и, как правило, большей калорийностью?

- сладкие блюда
- вторые блюда
- мучные кулинарные изделия
- супы
- холодные блюда и закуски

473 когда В Европу чай привезли голландские путешественники ?

- в 1110 году

- в 1210 году
- 1610 году
- в 1510 году
- в 1910 году

474 когда чай получил массовое распространение в России ?

- в конце III - начале IV
- в конце X - начале IX
- в конце XVIII – начале XIX
- в конце XV - начале XVI
- конце XVIII - начале XIX

475 При приготовлении которого блюда чаще всего используют жарку, тушение и запекание ?

- сладкие блюда
- вторые блюда
- мучные кулинарные изделия
- холодные блюда и закуски
- супы

476 когда появляются и русские самовары ?

- в конце XVIII - начале XIX
- в конце XVIII - начале XIX
- конце XVIII - начале XIX
- в конце XVIII - начале XIX
- в конце XVIII - начале XIX

477 Для чего а применяется смесь веществ – капсаицина, эвгенола, коричневого альдегида и экстрактов из валерианы, ромашки, пассифлоры и хмеля ?

- от зубной боли
- для местной анестезии пищеварительного тракт
- от головокружении
- для лечения печени
- для лечения сердца

478 В настоящее время известно сколько видов лекарственных препаратов ?

- более 600
- более 900
- более 400
- более 100
- больше 200

479 Сколько % из лекарственных препаратов составляют препараты дикорастущих растений ?

- около 15%
- около 35%
- около 25%
- около 65 %
- около 45%

480 При непосредственном внесении в продукцию привозных пряностей в натуральном виде

коэффициент использования ценных компонентов в этом случае составляет ?

- 25-75 %
- 25-35%
- 15-25%
- 55-65%
- 35-45%

481 какую бактериальную обсемененность имеет растительное сырье, произрастающее в зонах тропического и субтропического климата ?

- до 300 млн клеток в 1г
- до 600 млн клеток в 1г
- до 400 млн клеток в 1г
- 100 млн клеток в 1г
- до 10000 млн клеток в 1г

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

- в меню кафе детского питания
- в меню ресторанах
- меню буфетов
- в меню барах
- в меню кафе диетического питания

483 В какое меню включать бутерброды с гастрономическими продуктами, мучные и кондитерские изделия, мороженое, фрукты, горячие и холодные напитки, табачные изделия ?

- меню буфетов при спортивном сооружении
- в меню кафе диетического питания
- в меню ресторанах
- в меню кафе детского питания
- в меню барах

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

- калорийность
- химический состав
- их стоимость
- количество углеводов
- количество жиров

485 какое меню составляют для рабочих , студентов, школьников, туристов, участников съездов и совещаний, других групп питающихся ?

- меню дневного рациона питания
- меню витаминного питания
- меню диетического питания
- меню десертного питания
- меню обогащенного питания

486 какие супов-пюре лезоном не заправляют ?

- из грибов
- из крупы
- из дичи
- бобовых
- из субпродуктов

487 Чаше всего щи зеленые готовят из каких зеленей ?

- щавель и шпинат
- кинза и лук
- мята и укроп
- петрушка и мята
- шпинат и мята

488 При приготовлении супы-пюре из субпродуктов и птицы каким способом измельчают размягченные продукты ?

- пропускают сначала через кофемолку, а затем через протирочную машину
- пропускают сначала через тостер, а затем через протирочную машину
- пропускают сначала через слайсер, а затем через протирочную машину
- пропускают сначала через мясорубку, а затем через протирочную машину
- пропускают сначала через миксер, а затем через протирочную машину

489 Что является обязательной составной частью рассольника ?

- грибы
- свекла
- соленые огурцы
- морковь
- репа

490 когда вводят соленые огурцы в супы рассольник ?

- 5 мин перед окончанием варки
- 15 минн перед окончанием варки
- 10 мин перед окончанием варки
- 35 мин перед окончанием варки
- 25 мин перед окончанием варки

491 Что дополнительно вводят в рассольник домашний ?

- чеснок и крупу
- картофель и чеснок
- грибы и оливки
- сало и крупу
- капусту ,морковь

492 При какой температуре муку разводят теплой водой ,если крупу использовать в виде муки ?

- 10-20°C
- 40-50 °C
- 20-30°C
- 70-80°C
- 60-70°C

493 Сколько время проваривают разбавленную муку теплой водой или бульоном ,если крупу использовать в виде муки ?

- 1-5 мин
- 40-55 мин
- 20-35 мин
- 30-45 мин
- 10-15 минн

494 Для снижения потерь сухих веществ при изготовлении крупяных супов крупу можно использовать в каком в виде ?

- муки
- гранулы
- кристаллов
- экстракта
- изолята

495 При изготовлении крупяных супов если крупу использовать в виде муки время варки на сколько сокращается ?

- в 15-28 раз
- 6-8 раз
- в 2-3 раз
- в 12-18 раз
- в 8-9 раз

496 Что дополнительно вводят в рассольник ленинградский ?

- чеснок и крупу
- грибы и оливки
- капусту и морковь
- крупу и томатное пюре.
- капусту и морковь

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

- майонеза
- маринада
- заправки
- подливки
- масляные смеси

498 Содержание жира в соусе майонез достигает ?

- до 57%
- до 37%
- до 17%
- до 97%
- до77%

499 какая оптимальная температура масла при изготовлении майонеза ?

- 16-18°C

- 26-28°C
- 6-8°C
- 46-48°C
- 36-38°C

500 При какой температуре эмульсия маюнеза быстро разрушается ?

- 10-20°C
- 20-40°C
- 20-30°C
- 50-60°C
- 30-50°C

501 как называется русский стол , если на столе молочно-яично-мясные блюда ?

- скоромный
- рождественский
- свадебный
- постный
- элитный

502 когда на Руси появились имбирь, кориа, кардамон, аира и шафран качестве специй ?

- в X - начале XI вв
- в XV - начале XVI вв
- XVII - начале XVIII вв
- в X - начале XI вв
- в XIV - начале XV вв

503 какие недостатки при ручном приготвлении майонеза ?

- эмульсия оказывается нестойкой
- быстро разлагается
- цвет неприятный
- вкус не хороший
- запах неприятный

504 каким блюдам относят всевозможные салаты, , включают в себя широкий набор вареных, квашеных, маринованных и сырых овощей, сырых и маринованных фруктов. ?

- холодные блюда и закуски
- вторые блюда
- супы
- мучные кулинарные изделия
- сладкие блюда

505 каким блюдам относят: котлеты, зразы, различные мясные рулеты, рыбные поджарки и др. блюда из рыбы, запеченное, тушеное и жареное мясо, фаршированные перцы, голубцы, запеканки ?

- холодные блюда и закуски
- вторые блюда
- супы
- мучные кулинарные изделия
- сладкие блюда

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

- русские закуски
- супы
- сладости
- запеканки
- блины

507 когда на Руси применялись лук, чеснок, петрушка, анис, кориандр, лавровый лист, черный перец и гвоздика качестве специй ?

- с II-V вв
- с IV-VI вв
- с X-XI вв
- с XVIII-XIX вв
- с XIII-XIV вв

508 когда салаты следует заправлять до подачи ?

- 30 минут
- за 15 минут
- за 10 минут
- за 3 минут
- за 17 минут

509 какие блюда очень популярны в русской кухне , ассортимент которых поистине огромен и они подразделяются на заправочные и холодные ?

- холодные блюда и закуски
- вторые блюда
- супы
- мучные кулинарные изделия
- сладкие блюда

510 как называется русский стол , если на столе растительно-рыбно-грибные блюда ?

- скоромный
- рождественский
- свадебный
- постный
- элитный

511 Основа для изготовления вторых мясных блюд:

- бульоны и др.
- мясо и др.
- соусы и др.
- приправы и др.
- пряности и др.

512 Основа для изготовления вторых рыбных блюд:

- бульоны и др.
- рыба и др.

- соусы и др.
- приправы и др.
- пряности и др.

513 Основа для изготовления вторых мясных блюд:

- бульоны и др.
- мясо птицы и др.
- соусы и др.
- приправы и др.
- пряности и др.

514 Основа для изготовления вторых мясных блюд:

- бульоны и др.
- говядина и др.
- соусы и др.
- приправы и др.
- пряности и др.

515 Потери массы мяса говядины при жарке панированных кусков в среднем составляет:

- 15%
- 35%
- 27%
- 50%
- 40%

516 Влажность яичного порошка из куриных яиц должна составлять:

- не менее 3%
- не более 6%
- не более 9%
- не более 10%
- не более 7%

517 При какой пониженной температуре нельзя держат майонез ?

- ниже -12°C
- ниже -9°C
- ниже -15°C
- ниже -18°C
- ниже -5°C

518 . к супам относится и суп с пивом ?

- сладким
- окрошки
- свекольника
- ботвинья
- солянки

519 При отпуске ботвиньи отдельно на тарелке еще чего подают ?

- сосиску
- у рыбу

- колбасу
- грибы
- ветчин

520 Что служить жидкой основой для холодных супов ?

- бульон
- отвар
- квас
- молоко
- компот

521 В окрошку уральскую вместо огурцов чего вводят ?

- оливки
- помидоры
- квашеную капусту
- грибы
- чеснок

522 В рыбные солянки не добавляют ?

- мясо
- лимон
- сметану
- томат
- оливки

523 При изготовлении супов из концентратов сколько заливают теплую воду или бульон ?

- 15-20% общего количества
- 45-50% общего количества
- 25- 30% общего количества
- 5-10% общего количества
- 35-40% общего количества

524 какие супы это отличаются острым специфическим вкусом благодаря наличию соленых огурцов, каперсов, маслин, оливок и лимона ?

- борщи
- солянки
- щи
- куриные супы
- суп-харчо

525 Для варки суп-харчо говяжьей грудинки на какие куски рубят ?

- массой 75-80 г.
- массой 55-70 г.
- массой 15-20 г.
- массой 25-30 г.
- массой 45-60 г.

526 Для варки суп-харчо какую крупу вводят в кипящий бульон ?

- рiovую

- манную
- перловую
- пшеничную
- овсяную

527 Чего вводят в солянку домашнюю ?

- грибы
- чеснок
- репу
- сыр
- картофель.

528 Чего не добавляет в супы картофельные с крупами, бобовыми, макаронными изделиями ?

- томатное пюре
- морковь
- чеснок
- лук
- крупу

529 Отварные макаронные изделия легко деформируются, поэтому какой срок их реализации ?

- 10-20 мин.
- 40-50 мин.
- 30-40 мин
- 60-70 мин.
- 50-60 мин.

530 Почему отварные макаронные изделия имеют срок реализации 30-40 мин. ?

- они цвет меняют
- они легко деформируются
- они вкус меняют
- они аромат меняют
- они разлагаются

531 Суп-харчо какое национальное блюдо ?

- русское
- азербайджанское
- украинское
- молдавское
- грузинское

532 В отличие от других чего не добавляют в солянку по-ленинградски ?

- томата
- лимон
- огурцы
- мясо
- оливки

533 когда окрошку готовят на кефире, кефир в каком соотношении разбавляется водой

кипяченой ?

- 3:1
- 1:1
- 6:1
- 5:10
- 10:15

534 какой суп готовят из пюре щавеля и шпината, разведенных хлебным квасом , для вкуса добавляют соль, сахар, натертую лимонную цедру ?

- солянки
- ботвинья
- борщ
- окрошки
- свекольника

535 Для приготовления какого супа морковь и свеклу нарезают кубиками или соломкой, припускают их порознь (к свекле добавляют 3%-ный уксус), охлаждают и кладут в хлебный квас?

- ботвинья
- окрошки
- свекольника
- борщ
- солянки

536 Из чего готовят сладкие супы ?

- из свежих или сушеных рыб
- из свежих или сушеных мясо
- из свежих или сушеных гриб
- из свежих или сушеных зелени
- из свежих или сушеных плодов и ягод

537 Основой для каких супов могут служить фруктово-ягодные сиропы, пюре и экстракты ?

- ботвинья
- окрошки
- свекольника
- сладких супов
- солянки

538 Во время приготовления каких супов в качестве вкусовых добавок используют корицу, гвоздику, цедру цитрусовых плодов, лимонную кислоту ?

- ботвинья
- окрошки
- свекольника
- сладких супов
- солянки

539 При приготовлении сладких супов чего вливают в охлажденный суп ?

- виноградное вино

- майонез
- уксус
- кефир
- горчицу

540 При приготовлении супа с пивом молоко нагревают до какой температуры ?

- до 50С
- до 40С
- до 60С
- до 10С
- до 30С

541 Почему при хранении майонеза в открытой посуде поверхность его высыхает, происходит разрушение эмульсии ?

- происходит гидратация эмульгатора
- происходит дегидратация эмульгатора
- происходит окисление эмульгатора
- происходит сульфитация эмульгатора
- происходит редукция эмульгатора

542 какие соусы имеют острый вкус и используются для приготовления холодных закусок?

- майонезы
- маринады
- заправки
- подливки
- масляные смеси

543 как называется майонез , если мелко нарубленные и отжатые от рассола огурцы соединяют с готовым майонезом и заправляют соусом Южный ?

- майонез с корнионами
- майонез с зеленью
- майонез со сметаной
- майонез с желе
- майонез с хреном.

544 какой срок хранения салатов с момента приготовления ?

- не более 2 ч
- не более 10 ч
- более 12 ч
- не более 33 ч
- не более 20 ч

545 При какой температуре хранят салаты ?

- от 14 до 18°С.
- 4 до 8°С.
- от 24 до 28°С.
- от 44 до 48°С.
- от 34 до 3 8°С.

546 Для приготовления икры из баклажанов при какой температуре запекают баклажаны ?

- 250°C
- при 50°C
- при 450°C
- при 150°C
- при 100°C

547 Для приготовления икры из баклажанов сколько времени запекают баклажаны ?

- 20-25 мин
- 10-15 мин.
- 2-5 мин.
- 40-45 мин.
- 30-35 мин

548 как называется соус ,если морковь ,луки ,белые корниья нарезают и пассеруют на растительном масле, добавляют томатное пюре , уксус, рыбный бульон, соль, сахар, лавровый лист, гвоздику, корицу и проваривают 15-20 мин. ?

- майонезы
- масляные смеси
- заправки
- подливки
- маринад овощной с томатом

549 Чего заливают горячим маринадом овощной с томатом ?

- курицу
- пельмени
- котлеты
- жареную рыбу
- пирожки

550 До какой температуры охлаждают вареные продукты в шкафах интенсивного охлаждения ?

- 18-20°C
- до 8-10°C
- до 28-30°C
- до 15-16°C

551 как называется майонез , если в бульоне при нагревании растворяют замоченный желатин, охлаждают и добавляя растительное масло, уксус, взбивают до получения эмульсии ?

- майонез с корнионами
- майонез с зеленью
- майонез со сметаной
- майонез с желе
- майонез с хреном.

552 При приготовлении паштета сколько добавляют сливочного масла ?

- 1/5
- 3/5

- 1 /2
- 2 /3
- 3/7

553 Для приготовления фаршированных кур и поросят полуфабрикаты заворачивают в марлю и сколько варят ?

- 2-2,5 ч
- 1-1,5 ч
- 3-3,5 ч
- 5-5,5 ч
- 4-4,5 ч

554 какое содержание белков в жареной печени ?

- 2-6%
- 32-36%
- 12-16%
- 42-46%
- 22-26%

555 какое блюдо возбуждает аппетит и являются источником минеральных солей, витаминов и других биологически активных веществ ?

- салаты
- жаркое
- супы
- десерт
- табака

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

- ректин
- моносахарид
- гликозид
- декстрин
- органические кислоты

557 Зачем свежую капусту кладут в соленую воду?

- для сохранения витаминов
- для удаления гусениц и улиток
- для размягчение
- для сохранения цвета
- для придания блеск

558 Что такое обвалка ?

- удаление сухожилий
- отделение мякоти от костей
- деление на отрубы
- зачистка мяса
- нагревание мяса

559 В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

- добавляется сахар, мука
- добавляется молоко
- добавляется сливочное масло
- рубленая масса без особенностей
- добавляют репчатый лук, сырое яйцо

560 Обработка рыбы на филе это:

- деление на порционные куски
- срезание плавников
- пластование
- смешивание на куттере
- измельчение на мясорубке

561 Для чего рыбу осетровых пород ошпаривают?

- для пластования
- для удаления жучек
- для деления на порционные куски
- для улучшение вкуса
- для изменение цвета

562 Лъезон это:

- смесь взбитых яиц
- смесь яиц и молока
- смесь соли и воды
- смесь яиц и компотов
- смесь яиц и мяса

563 к простой форме нарезки относятся:

- спирали
- кубики
- в виде груши
- брусочки
- соломка

564 к сложной форме нарезки относятся:

- кубики
- шарики
- чесночки
- груши
- стружка

565 как называется очень полезная съедобная водоросль?

- морская капуста
- морской укроп
- морской огурец
- морская соль
- морской гребешок

566 какое написание правильное?

- венегрет
- венигрет
- винегрет
- виногрет
- виннигрет

567 Грибы варят:

- в кипящей щелочной воде
- в кипящей сахарной среде
- в кипящей соленой воде
- в кипящей содовой растворе
- в кипящей растительной масле

568 . когда в котлыс бульоном добавляют морковь и лук ?

- за 30-40 мин до окончания варки
- за 50-60 мин до окончания варки
- за 10-20 мин до окончания варки
- за 5-10 мин до окончания варки
- за 15-30 мин до окончания варки

569 При каких условиях хранят бульоны ?

- при температуре 14-18С не более 18 ч
- при температуре 24-28С не более 38 ч
- при температуре 4-8С не более 48 ч
- при температуре 4-5С не более 8 ч
- при температуре 34-38С не более 58 ч

570 При каких условиях хранят бульоны на предприятии-изготовителе ?

- при температуре 44-48С не более 6 ч
- при температуре 24-28С не более 26 ч
- при температуре 34-38С не более 10 ч
- при температуре 4-18С не более 36 ч
- при температуре 4-8С не более 16 ч

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

- 9 кг
- 39 кг
- 19 кг
- 29 кг
- 23 кг

572 . До температуры внутри продукта охлаждаюе горячие бульоны ?

- 16-18С
- 60-80С
- 6-8С
- 46-58С
- 26-28С

573 За какое время надо удалить внутренности у крупного рогатого скота после обескровливания?

- за 5 минут
- не позже 45 минут
- за 10 минут
- не позже 1 минуты
- не позже 1 часа

574 как называется оценка качества мяса с помощью органов чувств человека?

- лабораторный метод
- микробиологический метод
- физический метод
- химический метод
- органолептический метод

575 С каким недостатком связано протухание мяса?

- холодное хранение мяса в неудобном месте
- расщепление белков
- уменьшение калорийности
- кислородное расщепление
- ферментативное расщепление

576 какие соединения в основном положительно действуют на быстрое созревание мяса?

- жиры
- вода
- минеральные соли
- микробы
- углеводы

577 к какой группе плодов относится кизил?

- к орехоплодным
- к семечковым плодам
- к косточковым плодам
- к субтропическим плодам
- к ягодам

578 какой вкус имеют гликозиды скопившиеся в плодах и ягодах?

- горький
- кислый
- сладковатый
- соленый
- сладкий

579 какие яйца называют диетическими?

- яйцо поступившие к потребителю не позднее 18 суток (не считая дня снесения)
- весом не менее 44 г и поступившие к потребителю не позднее 7 суток (не считая дня снесения)
- весом не менее 38 г и поступившие к потребителю не позднее 10 суток (не считая дня снесения)
- яйцо поступившие к потребителю не позднее 20 суток (не считая дня снесения)

яйцо поступившие к потребителю не позднее 15 суток (не считая дня снесения)

580 Что такое субпродукты?

- шкура и рога животного
- внутренние органы и части животного, получаемые при переработке скота
- мышечная и костная ткань позвоночника
- костная и соединительная ткань задней ноги животного
- рога и копыта животного

581 Что означает термин дефростация ?

- замораживание
- хранение мяса в холодильных условиях
- отделение мяса от кости
- свежее-зарезанное мясо
- размораживание

582 В какой зоне Азербайджанской Республики распространены субтропические фрукты?

- Евлах-Гянджа
- Сяльян-Сабирабад
- Закачала-Шеки
- Куба-Хачмаз
- Ленкорань-Астара

583 В дикорастущих плодах и овощах какие пищевые вещества сравнительно составляют меньшинство?

- липиды
- белки
- углеводы
- минеральные вещества
- органические кислоты

584 какие соединения придают специфический аромат плодам и ягодам?

- эфирные масла
- минеральные вещества
- углеводы
- глюкозиды
- белки

585 Что является первичным продуктом автоокисления жиров в составе мяса?

- жирные кислоты
- глицерин
- альдегиды
- гидроперекиси
- моноглицериды

586 Что образуется в результате гидротермического распада коллагена мяса?

- креатин
- глютамин
- желатин

- миоглобин
- креатинин

587 какое из нижеперечисленных добавок не относится к студнеобразующим веществам?

- ксилит
- желатин
- пектин
- агар
- агароид

588 как различают субпродукты в зависимости от промышленного использования?

- на пищевые и технические
- промышленной и не промышленной переработки
- предназначенные для колбас и для консервов
- предназначенные для колбас и для продажи в открытой торговой сети
- для корма животных и для технических целей

589 По каким признакам подразделяют мясо?

- по виду и упитанности убойного скота, по размеру
- полу и упитанности убойного скота
- по виду, полу, возрасту и упитанности убойного скота, по термическому состоянию и на торговые сорта
- по упитанности убойного скота, по месту привоза, по полу
- полу, возрасту, упитанности убойного скота, по термическому состоянию, по цвету

590 По форме и окраске кизил бывает:

- розовый, белый, красный
- розовый, красный, темно-бордовый
- типичный, удлинённый, круглый
- темно-красный, красный, розовый
- обыкновенный, грушевидный, белоплодный

591 Где производят замораживание мяса и мясопродуктов?

- в складских помещениях
- в цехе по разделке туш
- в убойном цехе
- в рефрижераторах
- в помещениях камерного или тоннельного типа, а также в морозильных аппаратах

592 Сколько должна составлять масса основных гарниров для вторых блюд?

- 10 г
- 200-250 г
- 100-150 г
- 30 г
- 250-300 г

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

- зелень

- растительные масла
- корнеплодные
- ситрусы
- фрукты

594 как называется холодные соусы на растительном масле ?

- масляные смеси
- заправки
- майонезы
- подливки
- маринады

595 как называется холодные соусы на уксусе ?

- масляные смеси
- заправки
- майонезы
- подливки
- маринады

596 соус к блюдам из нежирной рыбы ?

- голландский раковый соус
- соус голландский с уксусом
- соус польский
- соус сметанный с хреном
- соус сухарный

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

- соусы на сливочном масле
- соусы яично-масляные
- соусы сметанные
- холодные соусы
- соусы с раком

598 когда к национальному русскому лакомству относились кедровые и семечки подсолнечные ?

- в VII в.
- в XV в.
- в XV.
- в V в.
- в XVII в.

599 .В каких зонах произрастающее растения имеет высокую бактериальную обсемененность ?

- в зонах экваториального климата
- в зонах тундры
- в зонах арктического климата
- в зонах субэкваториального климата
- в зонах тропического и субтропического климата

600 Из-за опасности загрязнения продукта вредными веществами и токсического действия обработка каким веществом запрещена ?

- хлористым этиленом
- карболовой кислотой
- чайной содой
- марганцем
- этиловым спиртом

601 какие методы обработки применяются для дезинфекции умеренных или малообсемененных пряностей ?

- резонансная
- α - лучами
- УФ лучами
- МВ – или ВЧ
- γ -лучами

602 какие исследователями предложен способ (Liquid Control) тепловой пастеризации пряно-ароматического сырья ?

- арабы
- русские
- немецкие
- финны
- американцы

603 Глютин рыбы и мясо это растворимый белок полученный после тепловой обработки:

- эластина
- коллагена
- миозина
- миогена
- актомиозина

604 Щука, навага и других морских рыб по жирности относятся:

- к толстым рыбам
- к тощим рыбам
- к жирным рыбам
- к тонким рыбам
- к хрящевым рыбам

605 Из рыбы осетрины готовят:

- селедки и рагу
- шашлыки и балык-плов
- шашлыки и айран
- селедки и азу
- рагу и азу

606 Вобла и наваги как правило:

- припускают
- жарят

- варят
- не варят
- тушат

607 Сваренную рыбу до отпуска хранят в бульоне:

- не более 5 часов
- не более 30 минут
- не более 3 часа
- не более 6 часов
- не более 2 часа

608 Для жарки рыбу с костным скелетом панируют:

- в пектине
- в муке
- в крахмале
- в сахарном песке
- в льезоне

609 Речную рыбу запекают:

- в сотейниках
- в порционных сковородах
- в глиняных горшочках
- в среде уксуса
- в питишницах

610 Для карпа тушеного:

- рыбу жарят на курдюке
- рыбу жарят на топленом масле
- рыбу жарят на свином сале
- рыбу жарят на говяжьем жире
- рыбу жарят на китовом масле

611 Последовательность для приготовления вареного рака?

- варка с луком, перцем
- мойка в воде, варка в горячей воде с пряностями
- мойка живых раков в воде, варка в воде с солью, пряностями, зеленью
- обездушить живого рака, варить с пряностями
- мойка в воде, варка с мёдом

612 Появление голубового цвета форели при варке зависит:

- от замачивание до варки в молоке 40 минут
- от варки с лавровым листом и черным перцем
- от варки в соленой воде
- от выстойки несколько секунд в горячей воде заквашенной с уксусом
- от варки с петрушкой

613 Порционные куски рыбы варят без кипения воды:

- в течение 40-50 минут
- в течение 15-20 минут

- в течение 10 минут
- в течение 50-60 минут
- в течение 30-40 минут

614 Потери массы палтус при варке составляет:

- 40%
- 18%
- 10%
- 50%
- 30%

615 Потери массы камбалы при варке составляет:

- 50%
- 30%
- 18%
- 10%
- 40%

616 Потери массы трески при варке составляет:

- 40%
- 18%
- 10%
- 50%
- 30%

617 к отварной рыбе подают:

- соус майонез и голландский
- соус белый и томатный
- соус майонез и томатный
- соус майонез и раковый
- соус майонез и польский

618 При варке осетрины и севрюги потери массы составляет:

- 40%
- 15%
- 20%
- 50%
- 30%

619 При варке каких свежельовленных рыб пряные корни не добавляют?

- сом и палтус
- осетровых и лососевых
- камбалы и палтус
- сом и ставриды
- воблы и палтус

620 Порционными кусками рыбу припускают:

- в течение 25-30 мин
- в течение 10-15 мин

- в течение 30 мин
- в течение 40-50 мин
- в течение 30-40 мин

621 Целую рыбу и звенья припускают:

- в течение 2 часа
- в течение 10-15 мин
- в течение 30-40 мин
- в течение 10 минут
- в течение 15-20 мин

622 Мелкую рыбу тушат:

- после варки в воде
- целиком вместе с головой
- порционными кусками
- после жаренья в масле
- не очищая от внутренностей

623 Рыбу, жареную в тесте подают:

- с майонезом
- без гарнира
- с кетчупом
- с пирожной
- с гарниром

624 Сырую рыбу запекают:

- под томатным соусом с грибами
- под белым соусом
- под молочным соусом
- под томатным соусом с картофелем
- под сметанным соусом

625 Для сохранения специфической окраски форели и лосося при варке:

- добавляют соли
- добавляют уксус
- добавляют масло
- добавляют укроп
- добавляют перец

626 Жареную рыбу запекают:

- под паровым соусом
- под сметанным соусом
- под майонезом
- под соусом белый в вино
- под кетчупом

627 Припущенную рыбу запекают:

- под паровым соусом
- под молочным соусом

- под майонезом
- под соусом белый в вино
- под кетчупом

628 Припущенную рыбу запекают:

- под майонезом
- под томатным соусом
- под кетчупом
- под молочным соусом
- под сметанным соусом

629 Припущенную рыбу подают:

- с томатным соусом и майонезом
- с майонезом и рассолом
- с паровым и томатным соусом
- с рассолом и майонезом
- с паровым соусом и майонезом

630 Название блюд припущенных рыб обычно состоит:

- из места вылова и гарнира
- из наименования рыбы и соуса
- из гарнира и соуса
- из места вылова и соуса
- из семейства рыб и гарнира

631 Крутон для подачи рыбы паровой состоит:

- из выпеченного белкового теста
- из выпеченного пресного слоеного теста
- из выпеченного бисквитного теста
- из выпеченного заварного теста
- из выпеченного дрожжевого теста

632 Крутон для подачи рыбы в соусе белое вино состоит:

- из выпеченного белкового теста
- из выпеченного пресного слоеного теста
- из выпеченного бисквитного теста
- из выпеченного заварного теста
- из выпеченного дрожжевого теста

633 Рыбу по-русски обычно подают:

- под майонезом с вареными грибами и т.д.
- под томатным соусом с вареными грибами и т.д.
- под винным соусом с вареными грибами и т.д.
- под кетчупом с вареными грибами и т.д.
- под белым соусом с вареными грибами и т.д.

634 Солянку рыбную готовят:

- из тощей рыбы с огурцами
- из жирной рыбы с ломтиками картофеля

- из жирной рыбы с ломтиками соленых помидоров
- из жирной рыбы с ломтиками соленых огурцов
- из жирной рыбы с томатным пюре

635 Устрицы и мидий относятся:

- к морским рыбам
- к нерыбным продуктам моря
- к рыбам
- к океаническим рыбам
- к пресноводным рыбам

636 Для жареных устриц в тесте отдельно подают:

- соус паровой
- соус томатный
- майонез
- соус красный
- соус молочный

637 Для жареных мидий в тесте отдельно подают:

- соус паровой
- соус томатный
- майонез
- соус красный
- соус молочный

638 Морской гребешок относится:

- к животным
- к нерыбным продуктам
- к рыбе
- к растениям
- к птице

639 Мясо морского гребешка по вкусу напоминает:

- мясо баранины
- мясо крабов
- мясо рыбы
- мясо птицы
- мясо говядины

640 кальмары относятся:

- к птицам
- к нерыбным продуктам море
- к рыбам
- к осетровым
- к мясе

641 Для фарширования кальмары используют:

- целиком после измельчения
- вместе с мясом телятины

- вместе с мясом баранины
- вместе с мясом говядины
- вместе с рыбой

642 Трепанги относятся:

- к птицам
- к нерыбным продуктам море
- к рыбам
- к осетровым
- к мясе

643 Из каких рыб получают холодные маринованные продукты?

- жареных и соленых рыб
- копченых рыб
- жареных рыб
- свежих и соленых рыб
- вареных рыб

644 Из каких нижеперечисленных рыб производится черная икра?

- кутум, лосось, шамайка
- хашам, лещ, камбала
- белуга, судак, камбала
- щука, рыбец, белоглазка
- белуга, осетрина, севрюга

645 Морская капуста относится:

- к птицам
- к нерыбным продуктам море
- к рыбам
- к осетровым
- к мясе

646 Для удаления боковых и брюшных жучков у осетровых пород рыб необходимо:

- Ошпарить рыбу погружением ее на 2-3 минуты в горячую воду, температурой около 95-97° и счистить жучки.
- Проварить рыбу 10 минут , а затем вынуть ее и очистить от жучков.
- Удалить жучки, срезая их острым и тонким ножом.
- Соскоблить жучки с тушки рыбы специальным приспособлением.
- Ошпарить рыбу погружением ее на 2-3 минуты в горячую воду, температурой около 95-97° и счистить жучки.

647 Для припускания порционных кусков чешуйчатых и бес чешуйчатых рыб

- порционные куски нарезают с подготовленной тушки рыбы с кожей и костями.
- порционные куски нарезают их филе без кожи и костей или из филе с кожей без костей
- порционные куски нарезают после тепловой обработки целой тушки подготовленной рыбы
- порционные куски нарезают их филе независимо от наличия кожи и костей.
- порционные куски нарезают их филе без кожи ,но с костями.

648 какое содержание кофеина в растворимый кофе ?

- 1,5-2,1%
- 3,5-4,1%
- 5,5-6,1%
- 4,5-5,1%
- 2,5-3,1%

649 Оптимальное количество чая для заварки составляет ?

- 12-22 г на 50 мл
- 1-2 г на 50 мл
- 4-5 г на 20 мл
- 15-20 г на 80 мл
- 1-2 г на 90 мл

650 При какой температуре вводят белки в желе для осветления ?

- 50-60С
- 70-80С
- 10-30С
- 20-35С
- 40-50С

651 До какой температуры охлаждают желирующий фруктово-ягодный сироп для муссов ?

- до 40-45С
- до 20-25С
- до 10-15С
- до 50-55С
- до 30-35С

652 До увеличения объема на сколько раз и взбивают при дальнейшем охлаждении смесь для муссов ?

- в 2-3 раза
- в 5-6 раза
- в 7-8 раза
- в 4-5 раза
- в 1-2 раза

653 Температура заварки не должно превышать ?

- 85-95С
- 65-75С
- 55-65С
- 95-105С
- 75-85С

654 При обжаривании на сколько уменьшается масса зерна кофе ?

- на 28%
- на 18%
- на 8%
- на 38%
- на 10%

655 Сколько надо взять сушеного ягода , чтобы заварить чай из черники и из шиповника ?

- 200 г сушеной черники или шиповника на 1 л воды
- 150 г сушеной черники или шиповника на 1 л воды
- 40 г сушеной черники или шиповника на 1 л воды
- 300 г сушеной черники или шиповника на 1 л воды
- 100 г сушеной черники или шиповника на 1 л воды

656 При обжаривании на сколько увеличивается объем зерна кофе ?

- на 80-90%
- на 10-20%
- на 30-50%
- на 3-5%
- на 60-70%

657 какое количество молотого кофе соответствует 0,3 г кофеина, который является максимальной дозой для взрослого человека ?

- 15-17 г (1-2 чайные ложки)
- 35-37 г (1-2 чайные ложки)
- 5-7 г (1-2 чайные ложки)
- 55-57 г (1-2 чайные ложки)
- 45-47 г (1-2 чайные ложки)

658 Что существенно влияет на экстракцию растворимых веществ и скорость осаждения частиц порошка, вкус, аромат и крепость напитка кофе ?

- время заварки
- срок хранения
- цвет зерна
- температура воды
- степенях измельчения

659 Порошок кофе с частицами какого размера при хранении теряет меньше ароматических и вкусовых веществ ?

- менее 500 мкм
- менее 200 мкм
- менее 100 мкм
- менее 400 мкм
- менее 300 мкм

660 как называется кофе ,если в процеженный черный кофе добавляют сахар, топленое молоко: при отпуске кладут пенку ?

- по-венски
- карручино
- по бразильски
- по-восточному
- по-варшавски

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

- 15-18 мин
- 1-2 мин
- 3-5 мин
- 5-8 мин
- 25-28 мин

662 Потеря влаги в процессе варки кофе и процеживания составляет ?

- 12-16%
- 15-20%
- 5-10%
- 1- 2 %
- 25-30%

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

- по-восточному
- по-варшавски
- карручино
- по бразильски
- по-венски

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

- до 10-20С
- до 80-90С
- до 30-40С
- до 20-30С
- до 40-50С

665 к речным рыбам относятся:

- кильки и осетрина
- осетрина и севрюга
- кутюм и сазан
- осетрина и осьминог
- ставрида и осьминог

666 к нерыбным продуктам моря относятся:

- лангусты и кильки
- щука и сазан
- осьминог и вобла
- креветка и осьминог
- кильки и осетрина

667 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 ?

- пивного
- молочного
- коктейль-бара

- молодежного
- витаминного

668 какая продолжительность замачивания и набухания желатина ?

- 1-2,5 ч.
- 3-4,5 ч.
- 2-3,5 ч.
- 1-1,5 ч.
- 3-5,5 ч.

669 Сколько берут рыбных отходов для получения 1 кг желе ?

- 7 кг
- 5 кг
- 1 кг
- 3 кг
- 6 кг

670 Что происходит в белков желтка при нагревании меланжа

- частичный распад
- частичная разложение
- частичная денатурация
- частичное замещение
- частичная смягчение

671 В каком соотношении перемещивают крахмал с водой ,чтобы получит гомогенного клейстера ?

- 7:9
- 3:9
- 2:1
- 3:5
- 1:5

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

- способность расслабляется
- способность возрастает
- способность исчезает
- доходит до критической точки
- способность уменьшается

673 На сколько увеличивается желатин при замачивании и набухания ?

- в 6-8 раз
- в 2-3 раз
- в 1-2 раз
- в 4-5раз
- в 3-4 раз

674 Достаточно прочные студни получают при какой концентрации желатина в системе ?

- 1,7-2,0%

- 1,2-1,5%
- 0,7-1,3%
- 2,0-2,5%
- 2,7-3,0%

675 Чтобы получить гомогенного клейстера сколько проваривают кипящую крахмальную жидкость ?

- от 1 до 2 мин
- от 5 до 8 мин.
- от 3 до 5 мин.
- от 12 до 20 мин.
- от 2 до 10 мин.

676 При какой температуре желатин полностью растворяется в воде ?

- до 55-60°C
- до 65-80°C
- до 45-50°C
- до 75-100°C
- до 15-120°C

677 При какой концентрации желатин образует растворы, способные к желированию при охлаждении ?

- 0,5%
- 0,1%
- 0,35%
- 1% и выше
- 0,01%

678 До какой температура не рекомендуется длительно кипятить растворы желатина или нагревать их с кислотами ?

- до 20°C и выше
- до 40°C и выше
- до 30°C и выше
- до 60°C и выше
- до 50°C и выше

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

- выше 40°C
- выше 15°C
- выше 10°C
- выше 30°C
- выше 25°C

680 какой пищевой статус характерен для питания по обычным нормам ?

- избыточный
- сложный
- недостаточный
- оптимальный

нормальный

681 От чего зависит репродуктивная способность, уровень заболеваемости, продолжительность жизни и работоспособность человека ?

- учеба
- пища
- работа
- профессия
- жилье

682 какой пищевой статус характерен по специальным нормам с учетом экстремальных условий ?

- избыточный
- сложный
- недостаточный
- оптимальный
- нормальный

683 какой пищевой статус характерен при недоедании

- избыточный
- недостаточный
- нормальный
- сложный
- оптимальный

684 какой пищевой статус характерен пищевой статус формируется при переедании?

- оптимальный
- нормальный
- сложный
- недостаточный
- избыточный

685 В какой диете назначается хлеб и булочки с пониженной кислотностью ?

- №7
- №8
- № 1
- №6
- №10

686 В какой диете назначается сухарики из пшеничного хлеба без корок, нарезанного мелкими кубиками и подсушенного ?

- №7
- № 1
- №16
- №10
- №8

687 В какой диете лук перед пассерованием дополнительно бланшируют (ошпаривают) или припускают для удаления эфирного масла ?

- №1,2,7,15,16
- №5,7,8,9,10,
- №1,2,3,5,17
- №2,4,6,10,12
- №1,5,16,17

688 В какой диете лук вводят пассерованным без бланширования ?

- №7 и 9
- №8 и 10
- №2 и 15
- №16 и 17
- №10 и 16

689 В какой диете используют Лимон и лимонную кислоту , так как кислота позволяет несколько замаскировать отсутствие поваренной соли ?

- №10
- №7
- №8
- №1
- №16

690 В какой диете чеснок в протертом виде можно добавить в конце варки в блюда ?

- №2 и 15
- №16 и 17
- №8 и 10
- №7 и 9
- №10 и 16

691 В какой диете используют белая фасоль, шиповник, ядрица, пшеничная отруби, морковь, орехи, миндаль , продукты богатые магнием ?

- №10
- №1
- №8
- №16
- №7

692 При каком раздражении требуется измельчения продуктов на мясорубке, куттере, пропускания через протирающую машину или протирающая через сито ?

- механическое раздражение
- термическое раздражение
- химикофизическое раздражение
- биохимическое раздражения
- химическое раздражение

693 При каком раздражении разрешается обжаривание и запекание изделий без их панирования , обжаривание предварительно сваренные продукты ?

- механическое раздражение
- химическое раздражение
- термическое раздражение

- биохимическое раздрожения
- химиофизическое раздрожение

694 При каких условиях запекают в духовке форель по-японски ?

- в течение 5-10 минут при температуре 120°C
- в течение 15-20 минут при температуре 220°C
- в течение 25-30 минут при температуре 300°C
- в течение 45-60 минут при температуре 420°C
- в течение 1-2 минут при температуре 20°C

695 При каких условиях запекают в духовке чечевичные лепешки ?

- при температуре 525 градусов в течение 50 минут
- при температуре 425 градусов в течение 40 минут
- при температуре 335 градусов в течение 30 минут
- при температуре 225 градусов в течение 20 минут
- при температуре 125 градусов в течение 10 минут

696 какие молочные продукты используют для производства мороженого как в натуральном виде, так и в виде так называемых молочных концентратов или консервов ?

- простоквашу
- кумыз
- мацони
- сыр
- сливки и обезжиренное молоко

697 .В изделиях из котлетной массы для диабетиков хлеб заменяют ?,

- фасолью
- творогом
- картошкой
- крупой
- рисом

698 которое количество воды выпаривают при выработке сгущенных молочных продуктов ?

- 35-48%
- 15-28%
- 85-88%
- 45-58%
- 65-78%

699 которое количество падает на долю расхода сырья молочных продуктов от общего расхода сырья ?

- около 40%
- около 20%
- около 60%
- около 50%
- около 80%

700 которое количество воды остается в сухих молочных продуктах ?

- 0,005-,001%

- 4,5-5,0%
- 0,5-1,0%
- 2,5-3,0%
- 1,5-1,9%