

Т.Г. СЕМИРЯЖКО, М.Ю. ДЕРЮГИНА

КУЛИНАРИЯ

КОНТРОЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

*Рекомендовано
Федеральным государственным учреждением
«Федеральный институт развития образования»
в качестве учебного пособия для использования
в учебном процессе образовательных учреждений,
реализующих программы начального профессионального образования*

*Регистрационный номер рецензии 365
от 22 июня 2009 г. ФГУ «ФИРО»*

4-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2013

УДК 613.295(075.32)
ББК 36.99я722
С306

Рецензенты:

преподаватель Московского колледжа сферы услуг № 32 *А. В. Хаджимуратова*;
кандидат педагогических наук, заместитель заведующего
лабораторией стандартов профессионального образования
Федерального института развития образования *М. В. Андреева*

Семиряжко Т. Г.

С306 Кулинария. Контрольные материалы : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 208 с.

ISBN 978-5-7695-8521-0

Данное учебное пособие предназначено для изучения предмета «Кулинария» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Приведены тесты и задания по механической и тепловой кулинарной обработке пищевого сырья: овощей, грибов, рыбы, мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи, а также по блюдам и изделиям из него, основам лечебного питания. Кроме того, даны задания для контрольных работ и самостоятельной работы дома.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

УДК 613.295(075.32)
ББК 36.99я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

ISBN 978-5-7695-8521-0

© Семиряжко Т. Г., Дерюгина М. Ю., 2008
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2010
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2010

Уважаемый читатель!

Данное учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя.

Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включен терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Учебно-методический комплект разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования с учетом его профиля.

Предисловие

Предлагаемое учебное пособие «Кулинария. Контрольные материалы» предназначено для контроля знаний учащихся по профессии 34.2 «Повар, кондитер» (специальный блок для профессии «Повар»).

В учебном пособии представлены задания и тесты, вопросы для зачетов и письменных работ, вопросы для повторения и для контрольных работ, охватывающие основной объем материала по всем темам предмета «Кулинария».

Различные варианты заданий и тестов, рассчитанные на выполнение в течение 10...15 мин, позволят регулярно проверять усвоение материала учащимися. Этими заданиями и тестами могут воспользоваться учащиеся для самоконтроля, а также преподаватели для поурочного, оперативного контроля за успеваемостью учащихся и повторения отдельных вопросов предмета «Кулинария» при подготовке к экзамену.

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

I

РАЗДЕЛ

- Глава 1. Обработка овощей и грибов
- Глава 2. Обработка рыбы
- Глава 3. Обработка мяса и мясопродуктов
- Глава 4. Обработка сельскохозяйственной птицы и пернатой дичи

ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

С помощью тестов и заданий гл. 1 вы научитесь быстро и правильно обрабатывать овощи. Ваша задача — дать правильный ответ.

ТЕСТ № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. В каких овощах содержатся бактерицидные вещества фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы?
а) в свекле, моркови; б) в чесноке, луке, редьке; в) в картофеле, хрене; г) в тыкве, капусте.
2. В каких овощах содержатся ароматические вещества и эфирные масла?
а) в картофеле, тыкве; б) в сельдерее, петрушке; в) в свекле, капусте; г) в спарже, шпинате.
3. В каких овощах содержатся гликозиды — вещества, придающие им специфический вкус и аромат?
а) в картофеле, свекле; б) в капусте, моркови; в) в репе, редьке, хрене; г) в кабачках, патиссонах.
4. В каких овощах содержится наибольшее количество углеводов?
а) в свекле, моркови, репчатом луке; б) в тыкве, кабачках; в) в редьке, картофеле; г) в укропе, эстрагоне.
5. В каких овощах содержится наибольшее количество органических кислот?
а) в моркови, капусте; б) в помидорах, чесноке; в) в помидорах, щавеле; г) в свекле, репе.

П р и м е ч а н и е. Образец ответов на тесты и задания: 1, а; 2, г и т. д.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какой корнеплод является самым ранним?
а) редька; б) морковь; в) редис; г) хрен.
2. Какой корнеплод используется только в сыром виде?
а) морковь; б) редис; в) свекла; г) сельдерей.
3. Какой корнеплод содержит эфирные масла и обладает приятным вкусом и запахом?

- а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) брюква.
4. Какой корнеплод содержит каротин?
а) морковь; б) сельдерей; в) свекла; г) редька.
5. Какой корнеплод содержит бетанин?
а) морковь; б) редис; в) свекла; г) пастернак.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какое вещество, содержащееся в сыром очищенном картофеле, окисляется на воздухе, в результате чего картофель темнеет?
а) крахмал; б) сахар; в) аминокислота тирозин; г) минеральные вещества.
2. Почему вареный картофель не темнеет?
а) крахмал клейстеризуется; б) сахар растворяется в воде; в) ферменты при нагревании разрушаются.
3. Зачем свежую капусту на 15...20 мин кладут в соленую воду?
а) для сохранения цвета; б) для сохранения витаминов; в) для удаления гусениц и улиток.
4. От чего зависит процент отходов при механической обработке картофеля?
а) от сорта картофеля; б) от калибровки; в) от продолжительности очистки; г) от качества картофеля.
5. Какие овощи содержат азотистые вещества в виде белка?
а) морковь, репа; б) капуста, бобы; в) помидоры, огурцы; г) щавель, шпинат.

ЗАДАНИЕ № 1

Продолжите перечисление групп овощей и овощей, входящих в группы, по образцу:

Группа овощей	Овощи, входящие в группу
Клубнеплоды	Картофель, топинамбур, батат
Корнеплоды	Морковь, свекла, редис, репа, редька, хрен, пастернак, сельдерей

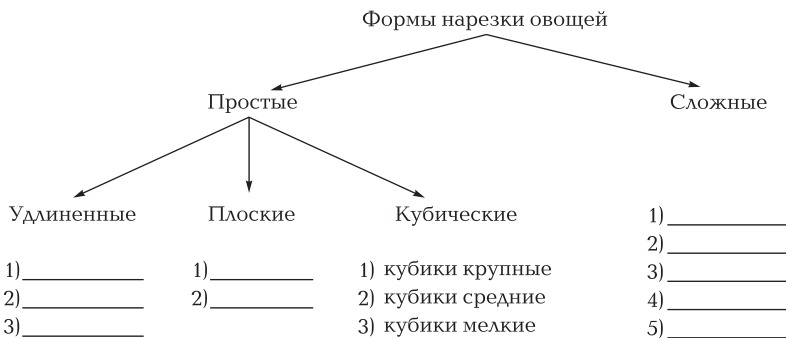
ЗАДАНИЕ № 2

Продолжите перечисление видов обработки, поясняя их цель.

Вид обработки	Цели обработки
Сортировка	Способствует рациональному использованию овощей
Калибровка	
	1. 2.
	1. 2. 3.

ЗАДАНИЕ № 3

Заполните схему наиболее распространенных форм нарезки овощей.



ЗАДАНИЕ № 4

1. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.
2. Составьте технологическую схему обработки корнеплодов.
3. Какие корнеплоды содержат каротин, антоцианы?
4. Какие корнеплоды используют в пищу только в сыром виде?
5. Укажите корнеплоды, которые соответствуют указанным формам нарезки:
простые _____;
сложные _____.

ЗАДАНИЕ № 5

1. В чем заключается пищевая ценность капусты?
2. Как поступить, если при обработке в капусте обнаружены улитки и гусеницы?
3. Как правильно обрабатывать цветную капусту?
4. Какие виды капусты показаны на рис. 1.1?
5. Перечислите формы нарезки для вида капусты:
белокочанная — _____;
цветная — _____;
кольраби — _____.

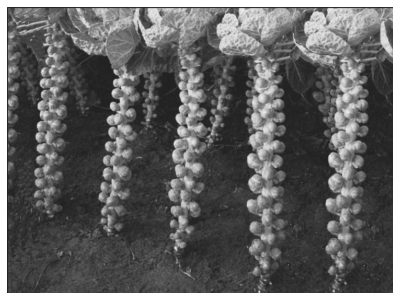


Рис. 1.1

ЗАДАНИЕ № 6

1. Какие виды капусты показаны на рис. 1.2?



Рис. 1.2

2. Какие полезные вещества содержатся в капусте?
3. Составьте технологическую схему обработки капустных овощей.
4. Перечислите формы нарезки капустных овощей, изображенных на рис. 1.2.

ЗАДАНИЕ № 7

1. К какой группе овощей относятся петрушка, хрен, пастернак?
2. Какие части хрена, пастернака, петрушки используют для приготовления пищи?
3. Какие полезные вещества содержатся в хрене, пастернаке, петрушке?
4. Как нарезают хрен, пастернак, корень петрушки?
5. Каково кулинарное использование петрушки, хрена, пастернака?

ЗАДАНИЕ № 8

1. В чем заключается пищевая ценность салата, щавеля, шпината?
2. Как обрабатывают листовые овощи?
3. Как в кулинарии используют салат, щавель, шпинат?
4. Какие десертные овощи вы знаете и каково их кулинарное использование?

ТЕСТ № 4

Укажите соответствие формы нарезки картофеля его кулинарному использованию.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Ломтики:

- а) картофель жареный из вареного; б) салаты, винегреты; в) рагу овощное, мясное; г) суп овощной.

2. Брусочки:

- а) борщ «Украинский»; б) борщ «Московский»; в) суп с макаронными изделиями; г) сельдь с гарниром.

3. Соломка:

- а) картофель «пай» на гарнир к изделиям из птицы; б) щи из свежей капусты; в) суп картофельный с горохом; г) суп с макаронными изделиями.

4. Дольки:

- а) рагу овощное или мясное; б) щи из свежей капусты; в) суп картофельный с горохом; г) картофель в молоке.

5. Кубики крупные:

- а) рагу овощное или мясное; б) борщ «Московский»; в) суп картофельный с вермишелью; г) жаркое по-домашнему.

ТЕСТ № 5

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки картофеля.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки картофеля?

1. Кубики средние (длина ребра 1 ... 1,5 см):

- а) для гарнира к холодным блюдам, салатов и окрошки овощной; б) для блюда «Картофель в молоке»; в) для жаренья во фритюре; г) для тушения.

2. Брусочки (длина 3... 4 см, сечение 1 см):

- а) для блюда «Картофель в молоке», для тушения; б) для супов с макаронными изделиями; в) для жаренья основным способом.

3. Кружочки (толщина 1,5... 2 мм, подбирают картофель одинакового размера):

- а) для борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), супов с макаронными изделиями, рассольника; б) для запекания рыбы и мяса; в) для холодных блюд.

4. Соломка (длина 4... 5 см, сечение 0,2 × 0,2 см):

- а) вареный используют для запекания рыбы и мяса, сырой — для жаренья; б) сырой — для жаренья основным способом; в) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы.

5. Кубики мелкие (сечение 0,3 × 0,5 см):

- а) для жаренья во фритюре на гарнир к изделиям из птицы и дичи; б) для холодных блюд и закусок; в) для рассольников.

ТЕСТ № 6

Укажите соответствие кулинарного использования форме нарезки свеклы.

Для каких блюд используются следующие формы нарезки свеклы?

1. Ломтики:

- а) борщ «Флотский»; б) свекла под майонезом; в) сельдь с гарниром;
г) борщ холодный.

2. Соломка:

- а) винегрет; б) борщ «Московский»; в) свекла, тушенная в сметане; г) свекольник.

3. Кубики мелкие:

- а) борщ «Сибирский»; б) сельдь с гарниром; в) котлеты свекольные; г) свекольник.

4. Шарики, звездочки, гребешки:

- а) маринад; б) украшение холодных блюд и закусок; в) котлеты свекольные; г) борщ холодный.

ЗАДАНИЕ № 9

Укажите (по образцу) формы нарезки овощей, используемых для приготовления борщей.

Блюдо	Форма нарезки			
	капусты	картофеля	свеклы	моркови, лука
Борщ				
Борщ «Украинский»	Соломка	Брусочки	Соломка	Соломка
Борщ «Московский»				
Борщ «Сибирский»				
Борщ «Флотский»				

ЗАДАНИЕ № 10

Укажите (по образцу) формы нарезки овощей, используемых для приготовления щей.

Блюдо	Форма нарезки			
	капусты	моркови	петрушки (корень)	лука
Щи из свежей капусты				

Блюдо	Форма нарезки			
	капусты	моркови	петрушки (корень)	лука
Щи из квашеной капусты				
Щи «по-уральски»				
Щи суточные из квашеной капусты	Рубленная	Мелкие кубики	Мелкие кубики	Мелкие кубики

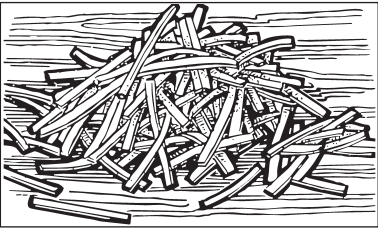
ЗАДАНИЕ № 11

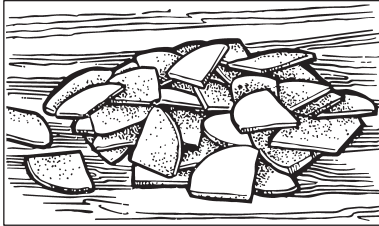
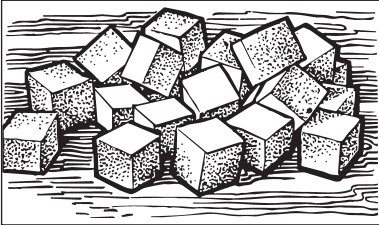
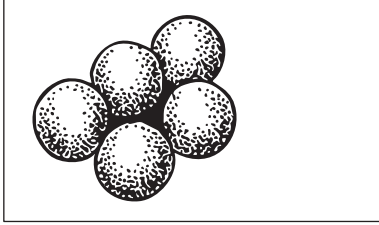
Укажите формы нарезки овощей, используемых для приготовления супов.

Блюдо	Форма нарезки			
	картофеля	моркови	лука	капусты свежей
Суп из овощей				
Суп «Крестьянский»				
Суп с крупой				
Суп картофельный с горохом				

ЗАДАНИЕ № 12

Укажите правильное соответствие форм нарезки свеклы ее кулинарному использованию.

№ п/п	Форма нарезки	Размеры	Кулинарное использование
1		Толщина 0,2 см Длина 4...5 см	а) Из сырой свеклы — для приготовления борщей «Флотского» и «Сибирского»; из вареной свеклы — для винегрета; б) для тушения (в молочном или сметанном соусе) и приготовления холодных блюд;

№ п/п	Форма нарезки	Размеры	Кулинарное использование
2		<p>Высота 1,5... 2 см Толщина 0,2 см</p>	<p>в) из сырой свеклы — для приготовления борщей (кроме «Флотского» и «Сибирского»), маринада, свекольника, свекольных котлет; из вареной свеклы — для салатов; г) из сырой и вареной свеклы — для приготовления вторых и оформления холодных блюд</p>
3		<p>Средний: 1×1 см; мелкий: 0,5×0,5 см; 0,3×0,3 см</p>	
4		<p>Крупные, мелкие</p>	

ЗАДАНИЕ № 13

1. Какие овощи входят в группу корнеплодов?
2. Как называется красящее вещество свеклы?
3. Укажите процент отходов свеклы при обработке в сентябре.
4. Сколько отходов получится при обработке 10 кг свеклы в сентябре?
5. Как приготовить свекольный настой для подкрашивания борщей из очисток свеклы?

ЗАДАНИЕ № 14

Укажите (знаком «+») формы нарезки корнеплодов (морковь, свекла), используемых для приготовления приведенных в таблице блюд.

Наименование блюда	Форма нарезки				
	Ломтики	Звездочки, шестеренки	Мелкие кубики	Соломка	Шарики, орешки
Борщ «Украинский»					
Салаты и винегреты					
Щи суточные					
Холодные блюда (оформление)					
Котлеты из овощей					
Рагу мясное					
Рассольник домашний					
Супы с крупами					

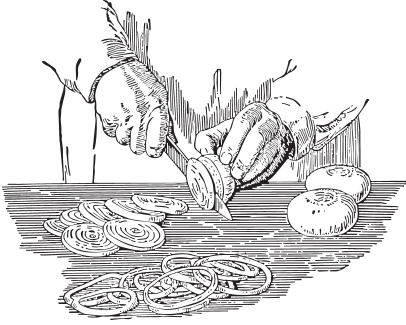
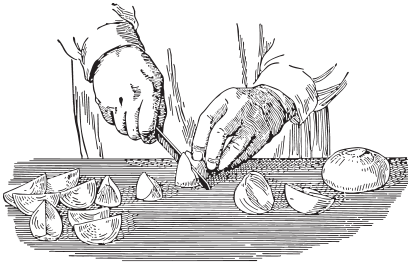
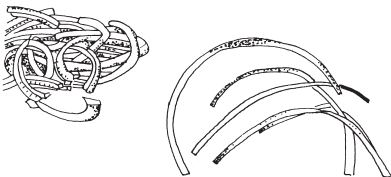

ЗАДАНИЕ № 15

Укажите (знаком «+») формы нарезки корнеплодов (морковь, свекла), используемых для приготовления приведенных в таблице блюд.

Наименование блюда	Форма нарезки					
	Ломтики	Дольки	Кружочки	Брусочки	Соломка	Средние кубики
Бульоны с овощами						
Борщ «Московский»						
Салаты из вареных овощей						
Холодные блюда (оформление)						
Маринады						
Суп «Крестьянский»						
Рагу из овощей						
Рассольники						
Супы с макаронными изделиями						

ЗАДАНИЕ № 16

1. В чем заключается пищевая ценность лука?
2. Каково кулинарное назначение показанных на рисунках в таблице форм нарезки лука? Заполните приведенную далее таблицу.
3. Какие формы нарезки лука используют для оформления холодных блюд?

№ п/п	Рисунок	Размер
1	 <p style="text-align: center;">Нарезка лука кольцами</p>	Луковицы диаметром не более 7 см толщиной 0,1 — 0,2 см
2	 <p style="text-align: center;">Нарезка лука дольками</p>	Мелкие луковицы диаметром 2,5 см
3	 <p style="text-align: center;">Нарезка лука соломкой</p>	Соломка длиной 4—5 см, толщиной 0,2 см
4	 <p style="text-align: center;">Нарезка лука мелкими кубиками</p>	Кубики с сечением 0,3×0,3 см (крошка)

ЗАДАНИЕ № 17

Какие формы нарезки лука используют для приготовления блюд? Ответ обозначьте знаком «+».

Блюдо	Форма нарезки				
	Дольки	Шпалки (для зеленого лука)	Мелкий кубик	Кольца	Соломка (полукольцами)
Щи из свежей капусты	Из мелких луковиц +				
Гарнир к шашлыкам					
Холодные блюда (украшение)					
Фарши, супы харчо					
Винегреты					
Борщ «Украинский», рассольники и маринады					
Рыба «по-ленинградски», для жаренья во фритюре					

ЗАДАНИЕ № 18

1. В чем заключается пищевая ценность картофеля?
2. Какие формы нарезки из картофеля изображены на рис. 1.3? Укажите их размеры и кулинарное использование.

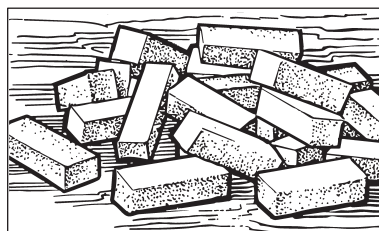
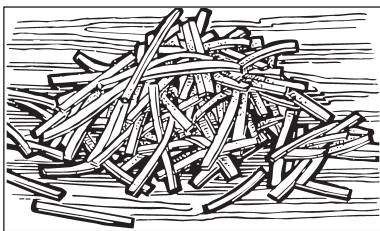


Рис. 1.3

3. Почему очищенный картофель темнеет на воздухе?
4. В какую группу овощей входит картофель?
5. Решите задачу:

Сколько килограммов картофеля массой брутто следует взять, чтобы получить 200 кг очищенного картофеля в апреле? Используйте знания о процентном содержании отходов картофеля по сезонам.

ЗАДАНИЕ № 19

1. Как выглядит схема механической кулинарной обработки картофеля?
2. Какие формы нарезки картофеля изображены на рис. 1.4? Укажите их кулинарное использование.

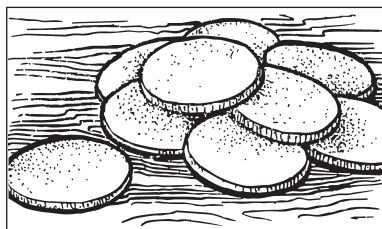
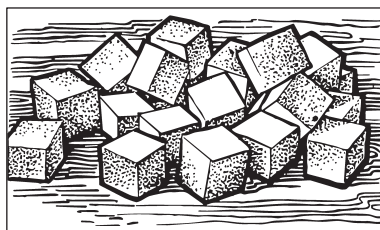
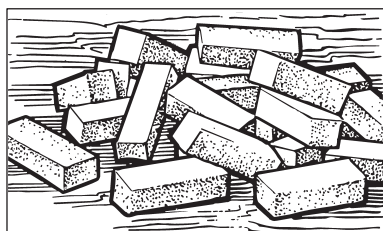


Рис. 1.4

3. Какие овощи входят в группу клубнеплодов?
4. С какой целью картофель сульфитируют?
5. Сколько килограммов картофеля массой брутто взяли для обработки в декабре, если отходы составили 30 кг?

ТЕСТ № 7

Выберите правильный вариант кулинарного использования нарезки из овощей.

Вид нарезки

Кулинарное использование

1. Соломка из картофеля.

- a) Для жаренья во фритюре на гарнир к рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом;

- | | |
|-----------------------------------|---|
| 2. Брусочки из картофеля. | б) для щей, почек «по-русски», рагу из овощей, говядины духовой; |
| 3. Дольки из моркови и картофеля. | в) для жаренья во фритюре, на гарнир к котлетам «по-киевски», шницелю из кур; |
| 4. Соломка из моркови и лука. | г) для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей; |
| 5. Кубики мелкие из лука. | д) для рассольника домашнего, борща «Московского», супа картофельного с вермишелью. |

ТЕСТ № 8

Выберите правильный вариант кулинарного использования нарезки из овощей.

Вид нарезки

Кулинарное использование

- | | |
|--|--|
| 1. Кружочки из картофеля. | а) Для шашлыков, сельди с гарниром, бифштекса с луком, для украшения холодных закусок; |
| 2. Кружочки из моркови одинакового диаметра (до 3 см). | б) для жаренья во фритюре на гарнир к порционным мясным блюдам, для блюда «Картофель в молоке», для тушения; |
| 3. Репчатый лук кольцами. | в) сырые — для приготовления супа «Крестьянского»; вареные — для холодных блюд; |
| 4. Кубики средних размеров из картофеля. | г) для рыбы, запеченной «по-русски», «по-московски», на гарнир к рыбе жареной «по-ленинградски». |

ЗАДАНИЕ № 20

Выберите правильный вариант кулинарного использования нарезки из овощей.

№ п/п	Форма нарезки из овощей	Кулинарное использование
1	Брусочки из моркови	а) Морковь припущенная б) морковь в молочном соусе
2	Кубики мелкие из моркови	в) рассольник домашний г) бульон с овощами
3	Соломка из капусты	д) для тушения в сметане е) для тушения ж) для винегрета
4	Кубики из свеклы средние	з) для щей «по-уральски», суточных, из квашеной капусты
5	Кубики мелкие (крошка) из лука	и) для борщей, кроме «Флотского» к) суп харчо

ЗАДАНИЕ № 21

Выберите правильный вариант кулинарного использования и размеров нарезки из овощей.

№ п/п	Форма нарезки из овощей	Кулинарное использование
1	Картофель бочонками	а) Для рыбы и заливной б) для щей суточных в) для прозрачного маринада г) для сельди натуральной д) для фарша в пирожки е) для рыбы «по-польски» ж) для рыбы паровой з) для рыбы «по-московски» и) длина 3... 4 см, ребро в сечении 0,7... 1 см к) длина 2... 3 см, сечение 2×2 см л) ребро 2×2 см, 2,5×2,5 см м) ребро 1×1 см, 1,5×1,5 см
2	Капуста рубкой	
3	Морковь шестеренками	
4	Картофель брусочками	
5	Картофель крупными кубиками	

ЗАДАНИЕ № 22

1. Какие виды плодовых овощей вы знаете?
2. Какие пищевые вещества содержатся в плодовых овощах?
3. Как обрабатывают и нарезают помидоры?
4. Какие из плодовых овощей используют для фарширования?

ЗАДАНИЕ № 23

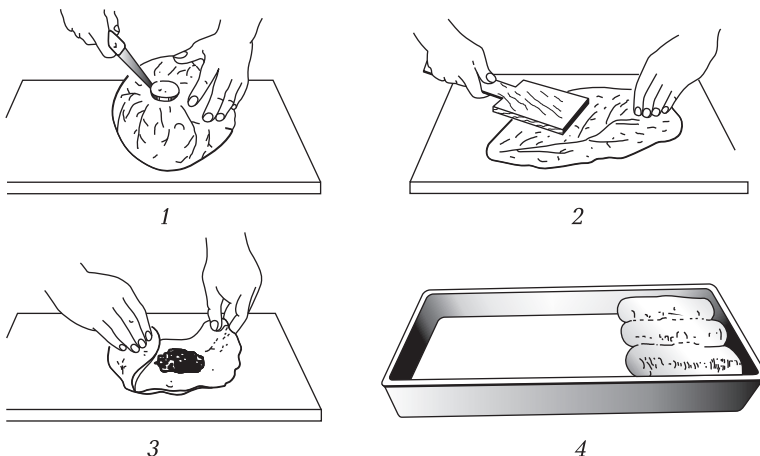


Рис. 1.5

1. Допишите последовательность подготовки белокочанной капусты для голубцов. Какие из операций пропущены, показанные на рис. 1.5?

1 — удаление кочерыжки; 2 — _____ ; 3 — _____ ;
4 — _____ .

2. В чем заключается пищевая ценность капусты? Какие кочаны капусты лучше использовать для фарширования и почему?

3. С какой целью отваривают белокочанную капусту для голубцов и шницеля?

ТЕСТ № 7

Установите соответствие подготовки овощей к фаршированию. Из приведенных вариантов выберите правильный.

Варианты подготовки овощей для фарширования:

1. Кабачки. 2. Перец. 3. Помидоры. 4. Баклажаны.

а) промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1 ... 2 мин.; вынимают, охлаждают и наполняют фаршем;

б) фаршируют порционными кусками, нарезают на цилиндры высотой 4 ... 5 см, удаляют семена, кладут в подсоленную воду и варят до готовности в течение 3 ... 5 мин; подготавливают цилиндр, охлаждают и наполняют фаршем;

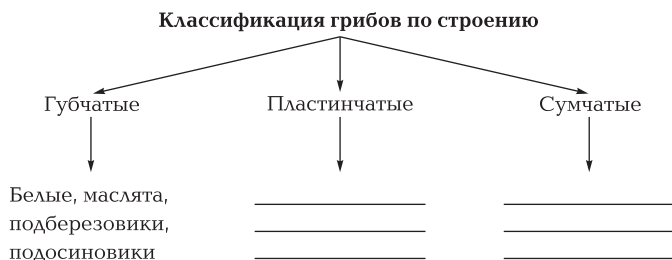
в) удаляют плодоножки, моют, разрезают вдоль или на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем; мелкие плоды можно фаршировать целиком;

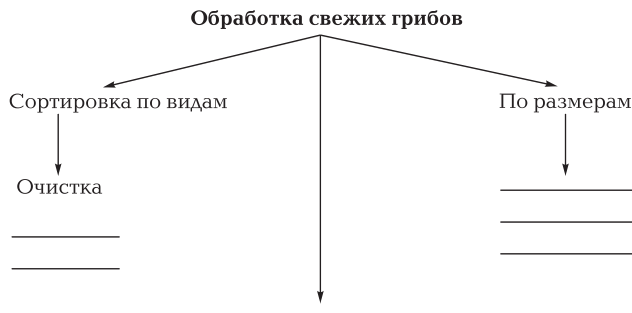
г) для фарширования берут зрелые плотные среднего размера овощи; промывают, срезают верхнюю плотную часть, где была плодоножка; вынимают ложкой семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Примечание. Пример ответа: 2, б.

ЗАДАНИЕ № 24

1. Допишите следующие схемы.





2. Пользуясь учебником или другой литературой, опишите 2—3 вида грибов.

ЗАДАНИЕ № 25

1. Как обрабатывают свежие грибы?
2. С какой целью при обработке некоторые свежие грибы промывают водой с добавлением лимонной кислоты или уксуса?
3. С какой целью при обработке белые грибы обдают кипятком 2—3 раза, а остальные грибы отваривают в течение 4...5 мин?

ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЗАЧЕТА ПО ТЕМЕ «МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ»

Вариант 1

1. Какова цель сортировки овощей:
по качеству;
размеру;
степени зрелости?
2. Как обрабатывают корнеплоды? Каковы формы нарезки и кулинарное использование простых форм (соломки, брусочков, долек)?
3. Составьте схему механической кулинарной обработки картофеля.
4. Как обрабатывают белокочанную и цветную капусту?
5. Как хранят очищенный картофель?
6. Составьте таблицу соответствия форм нарезки картофеля с указанием их размеров кулинарному использованию.

Вариант 2

1. Какое количество составляют отходы овощей (картофеля, моркови, свеклы) в зависимости от сезона?
2. Как обрабатывают сушеные грибы?
3. Каковы формы нарезки соленых огурцов и их кулинарное использование?
4. Как обрабатывают томатные овощи и готовят их к фаршированию?
5. От чего зависит количество (%) отходов овощей при механической кулинарной обработке?
6. Составьте схему последовательности механической обработки свеклы.