

Департамент образования города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы Московский колледж управления, гостиничного бизнеса и информационных
технологий «Царицыно»

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ
по профессиональному модулю

**ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания»**

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Москва
2017

1. Дополнительный ингредиент при приготовлении соуса парового?

- а) томатное пюре
- б) вино (белое сухое)
- в) огуречный рассол
- г) сухофрукты

2. Бульон, используемый для приготовления красных соусов?

- а) коричневый бульон
- б) белый бульон
- в) грибной бульон
- г) овощной отвар

3. От чего зависит время размягчения мяса при тепловой обработке?

- а) от температуры тепловой обработки
- б) от количества и стойкости коллагена
- в) от породы, возраста животных
- г) от способа тепловой обработки

4. Определите названия супа по ингредиентам: рис, томат, ткемали, хмеле-сунели, баранина, чеснок?

- а) суп рисовый с мясом
- б) харчо
- в) шурпа
- г) суп с рисом и томатом

5. «Оттяжку» используют для приготовления супов?

- а) сладких супов
- б) прозрачных супов
- в) холодных супов
- г) пюре-образных супов

6. Назовите способ тепловой обработки соленых огурцов для приготовления Рассольника?

- а) варка
- б) тушение
- в) припускание
- г) пассерование

7. В какой вид борща овощи нарезают ломтиком?

- а) флотский
- б) сибирский
- в) московский
- г) домашний

8. Назовите температуру подачи горячих супов?

- а) 65⁰
- б) 75⁰
- в) 85⁰
- г) 60⁰

9. Дайте характеристику соуса «Ткемали»?

- а) соус из свежих томатов
- б) соус с добавлением томатного пюре и сахара
- в) протертое пюре слив с добавлением кинзы
- г) протертое томатное пюре с добавлением чеснока

10. Укажите соус который используется для приготовления блюда «Рыба запеченная по – Московски»?

- а) голландский
- б) бернес
- в) сметанный
- г) томатный

11. Для приготовления, какого соуса используют масло сливочное, яйцо вареное, зелень, лимонную кислоту или сок лимона?

- а) соус сухарный
- б) соус польский
- в) соус белый с яйцом
- г) майонез

12. Назовите суп в состав которого входит 42 % белый кореньев и при отпуске в тарелку добавляют лезон?

- а) рассольник Московский
- б) борщ Донской
- в) рассольник домашний
- г) щи из белых кореньев

13. Укажите температуру пассерования муки, для красной сухой пассеровки?

- а) 170-175⁰
- б) 140⁰
- в) 70-80⁰
- г) 120⁰

14. Назовите температуру припускания овощей?

- а) 90-95⁰
- б) 100-110⁰
- в) 80-85⁰
- г) 65-70⁰

15. Что такое консоме?

- а) прозрачный бульон
- б) крепкий бульон
- в) бульон из белых кореньев
- г) мясной бульон

16. Назовите температуру подачи супов пюре?

- а) 65⁰
- б) 75⁰
- в) 50⁰
- г) 80⁰

17. Это особый бульон, сваренный из нескольких видов морской рыбы с добавлением овощей (помидоры, лук, чеснок, фенхель и т. д.), апельсиновой цедры, шафрана, пряностей и других компонентов, подаётся горячим с поджаренными багетами?

- а) уха Ростовская
- б) Буйабес
- в) солянка рыбная
- г) рассольник Московский

18. Что такое букет гарни?

- а) смесь лаврового листа и душистого перца
- б) смесь белых кореньев
- в) смесь перцев
- г) пучок душистых трав или пучок пряностей

19. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?

- а) суп-пюре, рассольник, солянка
- б) щи, рассольник Московский, борщ
- в) борщ, щи, рассольник Ленинградский
- г) биск, крем-суп, Уха Ростовская

20. Суп из перетёртых или пюрированных сырых овощей, прежде всего помидоров. Кроме них, в состав входят оливковое масло и чеснок, огурец, сладкий перец, лук, уксус или лимонный сок, соль и могут быть добавлены пряности и хлеб?

- а) Бозбаш
- б) Шурпа
- в) Гаспаччо
- г) Том Ям

21. Опишите процесс приготовления мясной оттяжки?

- а) вода, соль, мясо, соотношение 4:1
- б) вода, соль, мясо, соотношение 1:2
- в) вода, соль, мясо, соотношение 2:1
- г) вода, соль, мясо, соотношение 1:1

22. На какие температурные режимы делятся супы по подаче?

- а) 75-80
- б) 10-14
- в) 60-65
- г) 40-45

23. Назовите продолжительность варки говяжьих костей?

- а) 1 час
- б) 2-3 часа
- в) 3-4 часа
- г) 5-6 часов

24. Что такое фюме?

- а) сильно концентрированный бульон
- б) бульон с желатином
- в) бульон с добавлением белка
- г) прозрачный бульон

25. Установите соответствие?

1) Суп-пюре	а) в состав приготовления обязательно входит свекла
2) Щи	б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни
3) Рассольник	в) является старинным русским национальным блюдом
4) Солянка	г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании
5) Борщ	д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика
6) Прозрачные супы	е) готовят из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы

26. Какой борщ варят на свинокоченостях?

- а) Московский
- б) Украинский
- в) Сибирский
- г) Уральский

27. В этот вид щей при варке добавляют перловую крупу?

- а) Щи из квашеной капусты
- б) Щи уральские
- в) Щи зеленые
- г) Щи суточные

28. В этот вид супа используют корень галангала, листья кафир-лайма, кокосовое молоко и курицу?

- а) Том Ям
- б) Том Ха
- в) Том Сам
- г) Том Ям кунг

29. Определите название блюда по ингредиентам: говядина, рис, лук репчатый, томат, ткемали, хмели-сунели, кинза?

- а) Суп лагман
- б) Суп харчо
- в) Суп с говядиной
- г) Тушеное мясо со специями.

30. Установите соответствие?

1) Солянка мясная	а) В этот вид супа при отпуске кладут фасоль и фрикадельки
2) Рассольник «Домашний»	б) Готовят на мясном бульоне с добавлением картофеля, соленых огурцов, пассерованных овощей, рассола, капусты
3) Рассольник «Московский»	в) Готовят на мясном бульоне с добавлением лука, рассола, соленых огурцов, каперсов, лимона, томатного пюре, маслины
4) Щи зеленые	г) Варят на мясном бульоне, после варки овощи протирают и соединяют с бульоном, заправляют сливками или льезоном
5) Суп-пюре из птицы	д) Основной продукт нарезают ломтиком, остальные кубиком, варят на свинокоченостях
6) Борщи «Сибирский»	е) Этот вид супа готовят исключительно из белых кореньев, без картофеля
7) Борщ «Флотский»	ж) Готовят с добавлением шпината или щавеля, отпускают с отварным яйцом