**ТЕСТ № 1.**

«Полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, рубленой и котлетной массы».

На листе бумаги, пишем ФИО. И отвечаем на вопросы по порядку. Ответы присылаем на электронную почту: [galaa1979@mail.ru](mailto:galaa1979@mail.ru)

Ответы отправить до 13.00, отписаться в личку об отправке файла.

1. Выберите только крупнокусковые п/ф:

а) ростбиф; б) лангет; в) антрекот; г) тушеное мясо; д) говядина духовая.

2. Выберите п/ф, которые нарезают только из вырезки:

а) ромштекс; б) бифштекс; в) лангет; г) эскалоп; д) филе; е) антрекот.

3. Выберите порционные натуральные п/ф, которые нарезают из толстого и тонкого краев говядины:

а) котлета натуральная; б) шницель; в) филе; г) антрекот; д) ростбиф.

4. Выберите из каких частей нарезают п/ф мясо тушеное:

а) верхний и внутренний кусок т/б части;

б) боковой и наружный кусок т/б части;

в) толстый и тонкий край;

г) вырезка

д) лопаточная и подлопаточная части.

5. П/ф ромштекс это:

а) крупнокусковой; б) мелкокусковой; в) натуральный порционный; г) панированный порционный.

7. Какой п/ф готовиться в порционном виде из свинины, из рубленой и котлетной массы:

а) ромштекс; б) шницель; в) антрекот; г) котлета натуральная; д) эскалоп.

8. Выберите порционный панированный п/ф из говядины:

а) антрекот; б) эскалоп; в) говядина духовая; г) филе; д) ромштекс; е) котлета полтавская.

9. Выберите п/ф, которые готовятся из рубленой массы:

а) бифштекс; б) антрекот; в) люля-кебаб; г) эскалоп; д) ромштекс; е) зразы.

10. П/ф мясо отварное нарезают из:

а) толстого и тонкого краев;

б) верхнего и внутреннего кусков т/б части;

в) лопаточной и подлопаточной частей;

г) вырезки;

д) грудинки и покромки.

11. П/ф гуляш нарезают из:

а) вырезки; б) лопаточной и подлопаточной частей; в) толстого и тонкого краев; г) бокового и наружного куска т/б части.

12. П/ф лангет это:

а) натуральный порционный; б) панированный порционный; в) мелкокусковой; г) крупнокусковой.

13. Из бокового и наружного кусков т/б части нарезают следующие п/ф:

а) котлета натуральная; б) антрекот; в) шницель; г) говядина духовая; д) мясо шпигованное; е) азу.

14. П/ф люля-кебаб готовят из следующего вида мяса:

а) говядина; б) свинина; в) баранина; г) говядина и свинина.

15. К панированным порционным п/ф из баранины, свинины относят:

а) шницель; б) котлета отбивная; в) эскалоп; г) бифштекс.

16. Фаршированными п/ф из котлетной массы являются:

а) зразы; б) шницель; в) фрикадельки; г) рулет; д) эскалоп.

17. Самым тонким п/ф являются:

а) ромштекс; б) бифштекс; в) шницель; г) эскалоп; д) антрекот.

18. К первой категории относятся следующие субпродукты:

а) печень; б) мозги; в) легкие; г) рубцы; д) почки.

20. Форма нарезки п/ф поджарка является:

а) брусочек; б) кубик; в) порционный кусок.

21. П/ф бифштекс нарезают из:

а) головы вырезки; б) хвостовой части вырезки; в) средней части вырезки.

22. Из лопаточной и подлопаточной частей нарезают следующие п/ф:

а) гуляш; б) говядина духовая; в) лангет; г) эскалоп; д) мясо отварное; г) люля-кебаб.

23. Холодную воду добавляют в рубленую и котлетную массу для:

а) сочности; б) увеличения массы; в) снижения бактериальной обсеменённости; г) консистенции.

24. Из свиной и бараньей корейки нарезают следующие п/ф:

а) шницель; б) азу; в) эскалоп; г) котлеты отбивные.

25. П/ф азу нарезают из:

а) корейки; б) толстого и тонкого краев; в) вырезки; г) бокового и наружного кусков т/б части.

26. Выберите только порционные натуральные п/ф из говядины:

а) филе; б) эскалоп; в) лангет; г) бифштекс; д) шницель; е) ромштекс.

27. Масса крупнокусковых п/ф должна составлять:

а) 0,5-1кг; б) 1,5-2кг; в) 2,5-3кг; г) 3,5-4.

28. П/ф шницель рубленый готовят из следующего вида мяса:

а) говядина; б) свинина; в) баранина; г) не имеет значения.

30. К натуральным порционным п/ф из баранины, свинины относятся:

а) шницель; б) котлета отбивная; в) эскалоп; г) ростбиф.

31. П/ф поджарка нарезают из следующих частей баранины и свинины:

а) корейка; б) т/б часть; в) корейка и т/б часть.

32. Хлеб замачивают в молоке для:

а) улучшения вкуса; б) для удаления горечи; в) для калорийности; г) для удаления кислотности.

33. Масса п/ф гуляш:

а) 10-15гр; б) 5-7гр; в) 20-30гр; г) 30-40гр.

34. П/ф филе нарезают из:

а) головы вырезки; б) хвостовой части вырезки; в) средней части вырезки.

35. П/ф антрекот это:

а) крупнокусковой; б) натуральный порционный; в) мелкокусковой; г) панированный порционный.

36. Из лопаточной части нарезают следующие крупнокусковые п/ф:

а) ростбиф; б) шницель; в) мясо отварное; г) тушеное мясо.

37. П/ф фрикадельки готовят из следующего вида мяса:

а) баранина; б) говядина; в) свинина; г) не имеет значения.

38. Выберите мелкокусковые п/ф, которые нарезаются только из вырезки:

а) гуляш; б) поджарка; в) бефстроганов; г) эскалоп.

39. В рубленную массу добавляют:

а) хлеб; б) шпик; в) холодную воду; г) сливочное масло.

40. Вес п/ф рибай из мраморной говядины:

а) 250гр; б) 300гр; в) 400гр; г) 500гр.

41. П/ф котлеты полтавские готовят из следующего вида мяса:

а) говядина; б) баранина; в) свинина; г) не имеет значения.

42. П/ф гуляш нарезают из следующих частей свинины:

а) корейка; б) т/б часть; в) лопаточная часть; г) шейная часть.

43. Котлетную массу из птицы готовят с добавлением:

а) шпика; б) сливочного масла; в) сливок; г) молока.

44. Масса п/ф поджарка составляет:

а) 5-7гр; б) 10-15гр; в) 20-30гр; г) 30-40гр.

45. Толщина п/ф филе-миньон из мраморной говядины составляет:

а) 2-3см; б) 4-5см; в) 6-8см.

46. Из котлетной массы изготавливают следующие п/ф:

а) котлеты рубленые; б) биточки; в) шницель; г) бифштекс.

47. П/ф азу это:

а) мелкокусковой; б) натуральный порционный; в) рубленый; г) крупнокусковой.

48. Самым сочным п/ф из мраморной говядины считается:

а) филе-миньон; б) стриплойн; в) рибай; г) ти-бон.

49. П/ф бефстроганов нарезают из:

а) вырезки; б) корейки; в) толстого и тонкого краев; г) покромки, грудинки.

50. П/ф ростбиф это:

а) мелкокусковой; б) крупнокусковой; в) натуральный порционный; г) панированный порционный.

51. П/ф поджарка из говядины нарезают из:

а) вырезки; б) толстого и тонкого краев; в) верхнего и внутреннего кусков т/б части; г) бокового и наружного кусков т/б части.

52. Форма нарезки п/ф азу:

а) кубик; б) брусочек; в) порционный кусок.

54. П/ф лангет нарезают из:

а) головы вырезки; б) хвостовой части; в) средней части вырезки.

55. П/ф говядина духовая это:

а) панированный порционный; б) мелкокусковой; в) крупнокусковой; г) натуральный порционный.

56. П/ф поджарка это:

а) мелкокусковой; б) крупнокусковой; в) натуральный порционный; г) панированный порционный.

58. П/ф бифштекс это:

а) мелкокусковой; б) порционный панированный; в) порционный натуральный; г) крупнокусковой.

59. В котлеты полтавские добавляют:

а) сырой репчатый лук; б) чеснок; в) сырое яйцо; г) шпик.

60. Форма нарезки п/ф гуляш:

а) порционный кусок; б) кубик; в) брусочек.