

КВАЛІФІКАЦІЙНЕ ТЕСТУВАННЯ

з професії 5122 “Кухар судновий” 4 розряду

Комплексне(письмове) тестове завдання

1. Які види риб використовують для приготування котлетної маси:
 - А) судак, щука, сом, осетрина, камбала
 - Б) судак, тріска, щука, хек
 - В) ставрида, камбала, короп
 - Г) лосось, оселедець, ментай, пікша?

2. За яким показниками визначають якість мороженої риби:
 - А) температура в товщі м'язів від -6°C до -8°C , немає запаху, поверхня вкрита інеем
 - Б) поверхня чиста, луска блискуча, консистенція м'яса тверда в товщі м'язів від -1°C до -5°C , запах свіжої риби
 - В) температура тіла в товщі м'язів від -2°C до -3°C , консистенція тверда, запах свіжої риби, поверхня вкрита інеем
 - Г) температура тіла в товщі м'язів від -9°C до -10°C , консистенція тверда, запах свіжої риби?

3. Які риби відносять до осетрових:
 - А) осетер, білуга, калуга, шип, білорибиця, стерлядь, севрюга
 - Б) осетер, білуга, калуга, шип, стерлядь, бестер
 - В) осетер, білуга, маринка, шип, бестер, стерлядь, севрюга
 - Г) осетер, білуга, маринка, щука?

4. Що можна додати в котлетну масу з риби, щоб маса була не в'язкою:
 - А) сире яйце
 - Б) охолоджену варену рибу 1,3 норми
 - В) молоки свіжої риби
 - Г) сало шпик?

5. Які прийоми використовують при приготуванні напівфабрикатів із риби:
 - А) приготування, шпигування, маринування, вибивання, рубку, нарізання, підрізання сухожилків
 - Б) шпигування, маринування, нарізання, рубку, панірування
 - В) маринування, нарізання, панірування, вибивання, відбивання
 - Г) маринування, нарізання, панірування, протирання?

6. Послідовність розбирання риби з лускою на чисте філе:

А) зчистити луску, обрізати плавники, потрошити, відтяти голову, промити, розпластувати, видалити позвонкову кістку, зрізати реберні кістки, зрізати чисте філе з шкіри

Б) зчистити луску, попатрошити, обрізати плавники, відтяти голову, розпластувати, промити, зрізати реберні кістки, зрізати чисте філе з шкіри

В) зчистити луску, обрізати плавники, відтяти голову, помити, попатрошити, розпластувати на філе, видалити хребетну кістку, зрізати реберні кістки

Г) зчистити луску, обрізати плавники, відтяти голову, зрізати чисте філе з шкіри?

7. Для приготування котлетної маси з яловичини використовують такі частини:

А) шию, гомілку, пахвину, пружок II категорії;

Б) шию, лопатки, обрізки;

В) товстий і тонкий край, пружок I категорії;

Г) лопатку, шию, гомілку.

8. Для приготування котлетної маси з м'яса на 1 кг м'якоті хліба беруть:

А) 250г;

Б) 50г;

В) 120-150г;

Г) 400-500г.

9. Тюфтельки панірують в:

А) борошні;

Б) сухарях, лізоні та білій паніровці;

В) сухарях;

Г) яйцях.

10. Як готують мозок для приготування мозку «Фрі»?

А) відварюють;

Б) відбивають;

В) нарізають на порційні шматки;

Г) бланширують.

11. М'ясо розморожують:

А) в камерах-дефростерах при t 0-6°C протягом 1-3 діб;

Б) в воді при t 6-8°C;

- В) в солоному розчині;
- Г) комбінованим способом.

12. Втрати при розморожуванні м'яса повільним способом складають:

- А) 0,5%;
- Б) 15%;
- В) 10%;
- Г) 25%.

13. Готують каші, бобові і макаронні вироби:

- А) в соусному відділенні гарячого цеху;
- Б) в холодного цеху;
- В) в овочевому цеху;
- Г) в борошняному цеху.

14. Щоб приготувати якісну манну кашу потрібно одночасно засипати:

- А) до 5 кг крупи;
- Б) до 10 кг крупи;
- В) до 8 кг крупи;
- Г) до 9 кг крупи.

15. Який технологічний процес приготування каш?

- А) на воді, молоці, суміші води з молоком, бульйоні;
- Б) на відварі, бульйоні;
- В) на бульйоні і молоці;
- Г) на відварі.

16. Під час варіння крупи поглинають велику кількість води в результаті:

- А) клейстеризації крохмалю;
- Б) карамелізації цукру;
- В) декстринізації крохмалю;
- Г) денатурації білків.

17. Манну крупу перед варіння каш:

- А) просіюють;
- Б) перебирають;
- В) промивають;
- Г) підсушують.

18. Перед варінням пшоно:

- А) перебирають, промивають теплою водою декілька разів, ошпарюють;
- Б) промивають холодною водою;
- В) промивають теплою водою;
- Г) перебирають.

19. Від чого залежить форма нарізання овочів для приготування картопляних супів?

- а) від форми основного продукту;
- б) від виду супу;
- в) від терміну приготування
- г) від складу продуктів

20. Як підготовлюють пшоно для приготування супів?

- а) промивають;
- б) промивають і ошпарюють;
- в) перебирають, промивають і ошпарюють;
- г) просіюють, промивають і ошпарюють

21. Супи настоюють для того, щоб:

- а) сплив жир, бульйон став прозорим, виразився смак і аромат;
- б) покращилась консистенція;
- в) вийшли зайві прянощі;
- г) покращився зовнішній вигляд

22. В суп з локшиною овочі нарізають:

- а) соломкою;
- б) кубиком;
- в) брусочками;
- г) часточками

23. В якому посуді відпускають супи?

- а) глибока столова тарілка, супова миска
- б) глибока столова тарілка, баранчик
- в) керамічний горщик, глибока столова тарілка
- г) глибока столова тарілка, креманка

24. Який диск використовують в овочерізках для нарізання овочів правильною соломкою, брусочками?

- а) з гребінчастими ножами
- б) з плоскими ножами

в) з тертковими ножами

г) з зубчастими ножами

25. Як поділяють яйця в залежності від строків зберігання?

а) дієтичні і столові;

б) столові і технічні;

в) дієтичні і технічні

г) дієтичні і свіжі

26. В яких одиницях вимірювання вказана норма яєць масою брутто в рецептурах на страву?

а) в штуках;

б) в грамах;

в) в кілограмах;

г) в штуках і грамах

27.Що означає маса брутто сировини в рецептурах на страви?:

а) маса необробленої сировини;

б) маса сировини в тарі;

в) маса обробленої сировини;

г) маса готової сировини

28..Меланж— це:

а) суміш білка і жовтка в замороженому вигляді

б) висушений білок і жовток

в) суміш молока і яєць

г) суміш збитих білків

29. Яєчний порошок - це:

а) висушений меланж;

б) висушена суміш білка і жовтка;

в) висушений білок;

г) висушений жовток

30. Як запобігти витіканню яйця при варінні?

а) у воду додають оцет

б) у воду додають лимонну кислоту

в) у воду додають сіль

г) яйце кладуть у холодну воду

31. Локшину домашню використовують для:

А) перших страв, гарнірів

- Б) як самостійну страву
 - В) для других страв
 - Г) для перших та других страв
32. Скільки рідини беруть на 1 кг. борошна при замісі тіста для локшини?
- А) -250 мл.
 - Б) -350 мл.
 - В) -450мл.
 - Г)- 500 мл.
33. За рахунок якого процесу відбувається приварок вареників?
- А) процес клейстеризації крохмалю.
 - Б) процес карамелізації крохмалю.
 - В) процес декстренізації крохмалю.
 - Г) процес набухання крохмалю.
34. Способи формування галушок:
- А) нарізні
 - Б) нарізні, щипані
 - В) фігурні, нарізні
 - Г) щипані, квадратні
35. Фарш із свіжої капусти треба посолити:
- А) в кінці приготування
 - Б) на початку приготування
 - В) в середині приготування
 - Г) після приготування
36. Які білки борошна утворюють клейковину?
- А) нерозчинні глобін, глютеїн
 - Б) розчинні білки
 - В) крохмаль
 - Г) не розчинні білки крохмаль