баллы	оценка
31-29	5
28-21	4
20-15	3
14-0	2

№	ФИО
1.	Антонов С.В
2.	Бабашкура А.С
3.	Галак Н.Е
4.	Логинов Е.С
5.	Маковская Р.И
6.	Малашевский Д.А
7.	Молоченко Д.В
8.	Мураховский Д.С
9.	Таран А.С
10.	Федоров М.Ю
11.	Чумертова Т.Ю
12.	Чучурма В.В

Выполнять в данном документе ставя напротив правильного ответа + . Свою работу подписывать именем и фамилией с указанием группы

Контрольная работа

I Вариант

Уровень А- 1 б каждый ответ

1. Определите мясо по термическому состоянию: мясо охлаждено до температуры от 0 до -4С, имеет плотную корочку подсыхания, консистенция упругая:

а)охлажденное, б) мороженое, в)остывшее, г)парное.

2. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?

а) тушение; б) жаренье; в) запекание.

3. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

а) от 0 до 6 ... 8°С в течение 1... 3 сут; б) от 20 до 20° С в течение 12...24 ч;

в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

4. Вырезку используют порционными кусками для:

а) лангета, филе, бифштекса; б) антрекота, зраз отбивных;

в) ромштекса, шницеля.

5. В чем заключается особенность приготовления котлеты по- киевски
а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

б) добавляется хлеб; в) добавляется охлажденное сливочное масло.

6. Жировка это-

7. Как называется п/ф из натурально-рубленной массы, где шпик нарезают мелким кубиком:

а) фрикадельки, б) шницель, в) бифштекс, г) люля-кебаб.

8. Для панирования мясных полуфабрикатов используют:

а) сухари панировочные г) муку пшеничную

б) паприку д) зелень свежую

в) хлеб, нарезанный соломкой е) белую панировку

9. Назовите мелкокусковой п/ф для тушения:

а)гуляш, поджарка ,б)гуляш, азу, в)поджарка, бефстроганов, г)рагу, бефстроганов.

Уровень Б- 2 б каждый ответ

10. Каковы признаки доброкачественного охлажденного мяса?

11. Перечислите последовательность кулинарной обработки говядины

12. Почему подготовленные субпродукты немедленно подвергают тепловой обработке (варят, а затем жарят или тушат)

13. Какие продукты используют для шпигования мяса?

14. Каждому блюду подберите соответствующий способ тепловой обработки

Блюдо:

Способ тепловой обработки:

1) азу

а) жарка

2) бефстроганов

б) запекание

3) голубцы

в) тушение

15. С какой целью мясо для жаренья отбивают

16. Зачем мясо обсушивают

17. От чего зависит кулинарное использование частей мяса

Уровень В по 3 бала за полностью верный ответ с ходом решения

18. Сколько порций блюда «Бефстроганов» можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 65 кг, с выходом 100г

Дано: $M_{бр}=65\text{кг}$ $M_{г. пр}=100\text{г}$, мяса для приготовления бефстроганов =120г

Из таблицы «Нормы выхода крупнокусковых полуфабрикатов» находим, что составляет 40,3% от массы полутуши $65\text{кг} - 100\%$

19. Определите закладку продуктов для приготовления 20 порций шашлыка, если в наличии баранина