

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

№	ФИО
1.	Андреев А.А
2.	Глод Г.П
3.	Исаков Д.С
4.	Колесник М.А
5.	Маковская Р.И
6.	Рудинский В.И
7.	Тезиков А.А
8.	Херя О.В

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

Контрольная работа

І І Вариант

Уровень А- 1 б каждый ответ

1. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая; б) мучная; в) сухарная г) не используется.

2. Какой полуфабрикат нарезают из говяжьей вырезки?

а) антрекот; б) шашлык «по-московски»; в) гуляш.

3. Как размораживают птицу?

а) на воздухе; б) в воде; в) в холодильнике г) комбинированным способом.

4. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?

а) белая; б) мучная; в) сухарная г) не используется.

5. Что такое «обвалка»?

а) удаление сухожилий, пленок, хрящей б) отделение мяса от костей;

в) деление на отрубы;

6. В чем заключается особенность приготовления фрикаделек из рубленой массы?

а) добавляются репчатый лук, сырое яйцо;

б) добавляется хлеб; в) добавляется сливочное масло.

7. На порционные куски мясо нарезают:

а) вдоль волокон, б) поперек волокон, в) по диагонали, г) произвольной формы.

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. Для варки мяса крупным куском, мясо берут весом:

- а) 1,5-2 кг. б) 2-2,5 кг. в) 2,5-3 кг. г) более 3 кг.

Уровень Б- 2 балла каждый ответ

10. В каком состоянии птица поступает на предприятия общественного питания?

11. Из каких основных тканей состоит мясо?

12. С какой целью птицу заправляют в «кармашек»?

13. Почему иногда при запекании рулета на поверхности образуются трещины?

14. От чего зависит продолжительность варки мяса?

15. Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

16. Какова форма нарезки гуляша?

17. По термическому состоянию мясо подразделяют на:

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

18. Определить закладку продуктов для приготовления 60 порций эскалопа, если в наличии свинина обрезная.

Дано: количество порций 60 шт,

Найти: свинина обрезная, $M_{бр}$ - ?

19. Определите закладку продуктов для приготовления 40 порций шашлыка, если в наличии баранина