

Проверка по теме блюда из отварного и припущенного мяса

1. При какой температуре происходит более правильное размораживание мяса?

- а) от 0 до 6 ... 8 °С в течение 1... 3 сут;
- б) от 20 до 25 °С в течение 12...24 ч;
- в) от 8 до 10°С в течение 3...4 сут.

2. Из каких основных тканей состоит мясо?

- | | |
|----|----|
| а. | в. |
| б. | г. |

3. За счет чего происходит уменьшение массы мяса при тепловой обработке?

- а) мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать влагу;
- б) белки свертываются, переходят в отвар;
- в) белки частично распадаются.

4. От чего зависит продолжительность варки мяса?

- а) от вида мяса, плотности и количества соединительной ткани;
- б) от величины кусков;
- в) от используемой посуды.

5. В какую воду закладывают мясо, если его варят для вторых блюд?

- а) в холодную;
- б) в горячую;
- в) в пряный отвар.

6. Готовность отварного мяса проверяют: (выберите неправильный ответ)

- а) по цвету;
- б) по аромату;
- в) по бесцветному соку
- г) по форме изделия

7. Для уменьшения потерь питательных веществ, варку мяса производят при температуре

- а) 30-40
- б) 40-50
- в) 50-60
- г) 90

8. При отпуске блюда «Мясо отварное» мясо нарезают _____ волокон

9. В готовое отварное мясо игла входит свободно, а из прокола выделяется _____ сок

Проверка по теме блюда из жареного мяса

1. Перечислите полуфабрикаты для жарки мелкими кусками
 - а.
 - б.
 - в.
 2. Какая панировка используется для шницеля натурального рубленого?
 - а) белая;
 - б) мучная;
 - в) сухарная.
 3. Какова форма нарезки бефстроганов?
-
4. Какой способ тепловой обработки используют для приготовления бифштекса?
 - а) тушение;
 - б) жаренье;
 - в) запекание.
 5. С какой целью мясо для жаренья отбивают?
 - а) для равномерной тепловой обработки
 - б) разрыхления соединительной ткани
 - в) выравнивания толщины куска,
 - г) сглаживания поверхности
 6. Часть туши свинины используемая для жарки
 - а) толстый край
 - б) шея
 - в) лопатка
 - г) окорок
 7. Мясо для жарки можно панировать в
 - а) сухарях
 - б) горчице
 - в) майонезе
 - г) томате
 8. Положительное значение тепловой обработки мяса:
 - а) формирование вкуса; б) уменьшение веса п/ф
 9. Жарят с обеих сторон около 15 мин до нужной степени готовности: с кровью, полупрожаренный или прожаренный. При отпуске кладут гарнир, строганный хрен, рядом укладывают, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло или яичницу-глазунью.