Приложение 1

**ТЕСТ – ОПРОС**

1. Выберите из перечисленных в ответах маркировку доски, рекомендуемой для обработки рыбы:

 а) ОС; б) РВ; в) РС.

1. Для приготовления рыбной котлетной массы используется полуфабрикат:

 а) чистое филе; б) филе любой рыбы с кожей и костью; в) филе малокостной рыбы с кожей и костями.

1. Выберите из перечисленных в ответах характеристик хлеба те, которые учитываются при его использовании для приготовления рыбной котлетной массы:

 а) белый; б) ржаной; в) свежий; г) вчерашней выпечки.

1. Рыбные котлеты имеют форму:

 а) овально- круглую; б) овально-удлиненную; в) овально-приплюснутую с заостренным концом.

1. Для приготовления рыбных котлет используется панировка:

 а) мука; б) сухари; в) льезон.

1. Выберите из перечисленных ответов тот репчатый лук, который рекомендуется для добавки в рыбные котлеты.

 а) сырой; б) жареный; в) пассерованный.

1. В рыбную котлетную массу для увеличения ее вязкости можно добавить:

 а) картофель; б) сырые яйца; в) рис.

1. Котлеты должны иметь длину:

 а)15-16 см; б) 10-11 см; в) 7-8 см.

1. В котлетную массу из нежирной рыбы для увеличения рыхлости можно добавить:

 а) вареную рыбу; б) муку; в) пшено.

1. Выберите из перечисленных в ответах временных отрезков тот, который соответствует сроку хранения полуфабрикатов из рыбной котлетной массы.

 а) 24 ч; б)12 ч; в) 36 ч.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

Правильные ответы:

1-в; 2-а; 3-а, г; 4-в; 5-б; 6-в; 7-б; 8-б; 9-а; 10-б.

Критерии оценок:

«5» - 10 правильных ответов

«4» - 9-8 правильных ответов

«3» - 7-6 правильных ответов