Приложение № 1

**ТЕСТ№1**

1. **Какой тепловой обработке подвергаются овощи?**

**а) бланшированию;**

**б) припусканию;**

**в) жарению.**

1. **При какой температуре запекаются овощи в жарочном шкафу?**

**а) 200-230С;**

**б) 250-280С;**

**в) 180-200С.**

1. **Какой овощ перед запеканием не посыпают тёртым сыром?**

**а) фаршированные кабачки;**

**б) фаршированные баклажаны;**

**в) фаршированный перец.**

**ТЕСТ№2**

1. **В какой воде варят рис для фарширования?**

**а) сладкой;**

**б) солёной;**

**в) не солёной.**

1. **Какую пассеровку используют для сметанного соуса?**

**а) красную;**

**б) рыбную;**

**в) белую.**

1. **Какой процент соотношения сметаны и бульона в соусе?**

**а) 30% на 70%;**

**б) 50% на 50%;**

**в) 60% на 40%.**

**ТЕСТ№3**

1. **Сколько минут бланшируют перец?**

**а) 1-2мин;**

**б) 5-7мин;**

**в) 3-4мин.**

1. **До какой стадии варят кочаны белокочанной капусты?**

**а) 15-20мин;**

**б) до готовности;**

**в) до полуготовности.**

1. **Как нарезают кабачки для фарширования?**

**а) вдоль;**

**б) поперёк;**

**в) под углом.**

**ТЕСТ№4**

1. **Какой тепловой обработке подвергают лука для фарширования овощей?**

**а) припускают;**

**б) пассеруют;**

**в) тушат.**

**2 .Какое мясо используют для фарширования овощей?**

**а) рубленное;**

**б) порционное;**

**в) кусковое.**

**3.Какой срок хранения у готовых продуктов?**

**а) 5часов;**

**б) 2часа;**

**в) 1час.**

**Карточка – задание№1.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПРОДУК**  **ТЫ** | **ГОЛУБЦЫ** | **ФАРШИРОВАННЫЕ**  **ПЕРЦЫ** | **ФАРШИРОВАННЫЕ**  **КАБАЧКИ** | **ФАРШИРОВАННЫЕ**  **БАКЛАЖАНЫ** |
| **КАПУСТА** |  |  |  |  |
| **ПЕРЕЦ** |  |  |  |  |
| **КАБАЧКИ** |  |  |  |  |
| **БАКЛАЖАНЫ** |  |  |  |  |
| **РИС** |  |  |  |  |
| **РУБЛЕННОЕ МЯСО** |  |  |  |  |
| **РЕПЧАТЫЙ ЛУК** |  |  |  |  |
| **СЫР** |  |  |  |  |
| **ЖИР** |  |  |  |  |
| **ЯЙЦО** |  |  |  |  |
| **БУЛЬОН** |  |  |  |  |
| **СМЕТАННЙ СОУС** |  |  |  |  |

**ОТМЕТИТЬ В ТАБЛИЦЕ ЗНАКОМ + ПРОДУКТЫ ВХОДЯЩИЕ В ДАННЫЕ БЛЮДА.**

**Карточка – задание№2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
|  |  |  |  |  |

ОТМЕТЬТЕ В ПРИВЕДЁННОЙ ДАЛЕЕ ФОРМЕ ЗНАКОМ +, КАКИЕ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ВОПРОСОВ СООТВЕТСТВУЮТ ОТВЕТУ **«ДА»**.

1. КАПУСТУ ОТВАРИВАЮТ ДЛЯ ПРИГОТВЛЕНИЯ ГОЛУБЦОВ;
2. ГОЛУБЦЫ ГОТОВЯТ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ?
3. В СОСТАВ ФАРША ВХОДИТ РЫБА?
4. ГОЛУБЦЫ ГОТОВЯТ С СОУСОМ УКРАИНСКИМ?
5. ГОЛУБЦЫ ЗАПЕКАЮТ?

**Карточка – задание№3.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПРОДУК**  **ТЫ** | **ГОЛУБЦЫ** | **ФАРШИРОВАННЫЕ**  **ПЕРЦЫ** | **ФАРШИРОВАННЫЕ**  **КАБАЧКИ** | **ФАРШИРОВАННЫЕ**  **БАКЛАЖАНЫ** |
| **КАПУСТА** |  |  |  |  |
| **ПЕРЕЦ** |  |  |  |  |
| **КАБАЧКИ** |  |  |  |  |
| **БАКЛАЖАНЫ** |  |  |  |  |
| **РИС** |  |  |  |  |
| **РУБЛЕНОЕ МЯСО** |  |  |  |  |
| **РЕПЧАТЫЙ ЛУК** |  |  |  |  |
| **СЫР** |  |  |  |  |
| **ЖИР** |  |  |  |  |
| **ЯЙЦО** |  |  |  |  |
| **БУЛЬОН** |  |  |  |  |
| **СМЕТАННЫЙ СОУС** |  |  |  |  |

ПРОСТАВИТЬ ЦИФРАМИ В ТАБЛИЦУ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОДУКТОВ.

**Карточка – задание№4.**

**ОТМЕТИТЬ ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ:**

1)КАКОЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ ПОДВЕРГАЮТ КАПУСТУ БЕЛОКОЧАННУЮ ДЛЯ ГОЛУБЦОВ?

А) ТУШАТ;

Б) ВАРЯТ;

В) ПРИПУСКАЮТ.

2)КАКОЙ СОУС ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДА «ФАРШИРОВАННЫЕ БАКЛАЖАНЫ»?

А) БЕЛЫЙ;

Б) СМЕТАННЫЙ;

В) ТОМАТНЫЙ.

3)В СОСТАВ БЛЮДА «ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ» ВХОДИТ РИС?

А) ДА;

Б) НЕТ.

4) КОГДА ПОСЫПАЮТ СЫРОМ У ФАРШИРОВАННЫХ ОВОЩЕЙ?

А) В НАЧАЛЕ;

Б) В КОНЦЕ;

В) В СЕРЕДИНЕ.