**Тест для закрепления нового материала (приложение №5)**

1.Как жарят мясо мелкими кусками?

-мясо укладывают слоем 1-1.5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве.

- мясо укладывают слоем 5 на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при слабом нагреве.

2.Какие из перечисленных блюд относятся к жареным блюдам мелкими кусками?

- гуляш

-бефстроганов

-азу

-шницель

-поджарка

3.Почему нельзя жарить мясо толстым слоем?

- так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими.

- так как поджаристая корочка образуется сразу, но кусочки мяса становятся грубыми.

4.Из каких продуктов приготавливают поджарку:

Томатное пюре, мясо, сливки, сметана, лук репчатый, мука.

5. Чем отличается блюда бефстроганов от поджарки? (выбери правильный ответ)

- составом продукта при приготовлении:

бефстроганов-сметанный соус, пассерованный лук, соус «Южный»

поджарка- томатное пюре, пассерованный лук.

- составом продукта при приготовлении:

поджарка -сметанный соус, пассерованный лук, соус «Южный»

бефстроганов- томатное пюре, пассерованный лук.

**Тест для закрепления нового материала**

1.Как жарят мясо мелкими кусками?

-мясо укладывают слоем 1-1.5см на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при сильном нагреве.

- мясо укладывают слоем 5 на хорошо раскаленную сковороду с жиром и жарят при слабом нагреве.

2.Какие из перечисленных блюд относятся к жареным блюдам мелкими кусками?

- гуляш

-бефстроганов

-азу

-шницель

-поджарка

3.Почему нельзя жарить мясо толстым слоем?

- так как поджаристая корочка образуется не сразу, при этом из мяса выделяется много сока, а кусочки мяса становятся сухими.

- так как поджаристая корочка образуется сразу, но кусочки мяса становятся грубыми.

4.Из каких продуктов приготавливают поджарку:

Томатное пюре, мясо, сливки, сметана, лук репчатый, мука.

5. Чем отличается блюда бефстроганов от поджарки? (выбери правильный ответ)

- составом продукта при приготовлении:

бефстроганов-сметанный соус, пассерованный лук, соус «Южный»

поджарка - томатное пюре, пассерованный лук.

- составом продукта при приготовлении:

поджарка - сметанный соус, пассерованный лук, соус «Южный»

бефстроганов- томатное пюре, пассерованный лук.