Инструкция по выполнению самостоятельной работы по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**13.02.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

***1)*** **Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

***2)* Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,**

**бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**

**«Способы тепловой обработки блюд из овощей и грибов»**

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

 ***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента**

1. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Продукты |  | Соус |  |
|  |  |  |  |  |
|  | Луковый | Красный с луком | Красный с | Красный |
|  |  | и огурцами | кореньями | кисло- |
|  |  |  |  | сладкий |
|  |  |  |  |  |
| Зеленый горошек |  |  |  |  |
| Лук репчатый |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |
| Морковь |  |  |  |  |
| Огурцы маринованные |  |  |  |  |
| Орехи |  |  |  |  |
| Петрушка |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |
| Соус «Кетчуп» |  |  |  |  |
| Соус красный основной |  |  |  |  |

Специи

Уксус

Чернослив, изюм

2. Отметьте в таблице продукты, входящие в соус:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты |  |  | Соус |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Польский | Польский с |  | сухарный | Голландский |
|  |  | белым соусом |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Бульон |  |  |  |  |  |
| Вода |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |  |
| Зелень петрушки |  |  |  |  |  |
| Кислота лимонная |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |  |
| Сок лимонный |  |  |  |  |  |
| Соль |  |  |  |  |  |
| Сухари из хлеба |  |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |  |

**Выберите правильный ответ**

1. **Горячие соусы хранят в посуде с закрытой крышкой при температуре:**

а) 65-70º ;

б) 75-80º ;

в) 80-82º ;

 г) 40-45ºС

1. **Для приготовления белой пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре:**

а) 80-90ºС; б)50-60ºС; в)110-120º

г) 130-140º

1. **Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием:**

а) стерилизации;

б) защипывания;

в) бланширования;

г) процеживания.

1. **Соус красный основной доводят до вкуса:**

а) соль, сахар, уксус;

б) соль, сахар, специи

в) соль, сахар, лимонный сок

г) соль, специи, виноградное вино.

1. **Для подачи к блюдам и тушения используют соусы:**

а) средней густоты;

б) густые;

в) жидкие;

г) вязкие.

**6 Основные горячие соусы хранят:**

а) от 3 до 4 ч;

б) от 1 до 2 ч;

в) от 2 до 3 ч;

г) от 4 до 5 ч.

7.**К жареной баранине подают соус:**

а) красный основной; б) майонез;

 в) молочный с луком; г) польский.

1. **Концентрат фюме добавляют в соусы для:**

а) улучшения консистенции;

б) улучшения вкуса;

 в) улучшения цвета;

г) снижения калорийности.

1. **При приготовлении соуса майонез для эмульгирования масла применяют:**

а) перемешивание

б) растирание

в) нагревание;

г) взбивание.

1. **К жирным продуктам подают соусы:**

а) нежные;

б) кислые;

в) острые;

г) неострые.

1. **Определите основное назначение соусов:**

а) ухудшают внешний вид блюд;

б) повышают усвояемость пищи;

в) улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;

 г) понижают калорийность блюд;

д) блюда приобретают большую сочность;

е) повышают питательную ценность блюд.

**12.Для красных соусов чаще используют мучную пассировку**

а) красную сухую

б) красную жировую

в) белую сухую

г) белую жировую

**13.Для приготовления белых соусов используют**

а) коричневый бульон

б) белый бульон

в) грибной бульон

**14.При приготовлении соуса парового дополнительным является ингредиент**

а) томатное пюре

б) огуречный рассол

в) сухое вино

1. **Основой томатного соуса является**

а) белый соус (основной)

б) красный (основной)

в) сметанный соус

**16.Соус красный основной используют для подачи к блюдам**

а) к блюдам из рыбы

б) к блюдам из мяса

в) к блюдам из овощей

г) к блюдам из круп

**17.При приготовлении соуса лукового с горчицей, лук необходимо**

а) припустить

б) пассировать

в) проварить с уксусом

г) использовать без обработки

**Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп,**

**бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента**

**«Способы тепловой обработки блюд из овощей и грибов»**

1. **К основным способам тепловой обработки не относят:**

а/ варку

б/ жарку

в/пассерование

1. **Варка основным способом производится так:**

а/ продукт полностью погружается в жидкость, крышка закрыта

б/ варка осуществляется с небольшим количеством воды

в/ варка осуществляется с помощью микроволновых печей

1. **Припускание характеризуется:**

а/ доведением продукта до готовности с помощью пара

б/ доведение продукта до готовности в небольшом количестве жидкости

 в/ доведение продукта до готовности в жарочном шкафу

1. **Жарка основным способом производится так:**

а/жарка продукта производится с небольшим количеством жира при 130-150º С на жарочной поверхности сковороды или противня до образования на поверхности поджаристой румяной корочки со всех сторон

 б/ жарку осуществляют в СВЧ-аппаратах

в/жарка на поверхности с антипригарным покрытием без жира

1. **Какого способа жарки не существует:**

а/ основным способом; в жарочном шкафу,

б/ жарка во фритюре; жарка без жира; на открытом огне

в/ жарка в калорифере; жарка в парогенераторах

1. **К комбинированным способам тепловой обработки не относят:**

а/ тушение, запекание

б/ варку, жарку основным способом

в/ варка с последующей обжаркой; брезирование

1. **Пассерование - это:**

а/ обжаривание продуктов при 110-120ºС без образования поджаристой корочки

б/ припускание предварительно обжаренного продукта

в/ припускание в бульоне предварительно обжаренных продуктов

1. **При тепловой обработке с белками происходят следующие изменения:**

а/ они переходят в отвар, частично разрушаются

б/ происходит процесс дымообразования

 в/ происходит свертывание или денатурация белка

1. **Жир при тепловой обработке:**

а/ эмульгирует с последующим разложением на глицерин и жирные кислоты

б/ поддерживает нужную температуру внутри продукта

в/ используется для облегчения тепловой обработки, предотвращения потемнения продуктов

1. **Клейстеризация крахмала, образование клейкой массы, декстринизация ,карамелизация присущи:**

а/ белкам

б/ жирам

в/ углеводам

**«Приготовление блюд из отварных овощей»**

1. **В сырых овощах клетки растительной ткани связаны между собой склеивающим веществом:**

а/ протопектином

б/пектином

в/клейстером

1. **Крахмал, содержащийся в овощах при температуре 55-70 º С:**

а/ образует кармелен

б/образует хлорофилл

 в/клейстеризуется

**3.При тепловой обработке (варке) масса овощей:**

а/увеличивается

б/ уменьшается

в/ не изменяется

1. **Овощи варят следующим образом:**

а/заливают холодной водой, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании;

б/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при закрытой крышке;

в/ закладывают в кипящую воду, доводят до кипения и варят на медленном огне при открытой посуде;

1. **Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:**

а/ картофель, вода, молоко, яйца, соль

б/ картофель, вода, молоко, соль, сливочное масло

 в/ картофель, молоко, сливочное масло, соль

1. **Картофель отварной отпускают:**

а/поливают сметаной, добавляют яйца

б/поливают соусом, посыпают панировочными сухарями

в/поливают растопленным сливочным маслом, посыпают зеленью

1. **Как варят картофель для блюда «Картофель в молоке»**

а/ в воде

б/ только в молоке

в/ в бульоне

г/ сначала в воде, а затем в молоке

1. **Выберите оптимальный способ приготовления отварного картофеля обточенного в форме бочонков**

а/в молоке

б/в воде, до готовности паром

в/на пару

г/в бульоне

1. **Продолжите фразу**:варят картофель небольшими порциями,так как припродолжительном хранении изменяется ….., ухудшается его…и снижается ………
2. **Продолжите фразу**: вода должна прикрывать овощи при варке на

…..сантиметра**.**