

12 группа. 20.03.2020. МДК

Тест

по теме: «Механическая кулинарная разделка мяса и полуфабрикаты мяса
говядины, баранины, свинины, птицы»

Ф.И.О. студента _____

Инструкция: переписать тест и выделить правильные ответы.

Механическая кулинарная обработка мяса (полуфабрикаты)

1. Механическая кулинарная разделка туш говядины и конины

- 1.отличается
2. не отличается

2.Реберная часть говяжьей туши

1. обваливается
2. не обваливается

3.Ромштекс натуральный

1. панируется
2. не панируется

4. Шницель

1. порционный
2. не порционный

5. Бифштекс из вырезки вырабатывается

1. натуральным
2. не натуральным

6. Зразы в процессе формовки

1. начиняются
2. не начиняются

7. В две нитки куры, индейки

1. заправляются
2. не заправляются

8. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски»

1. отбивается
2. не отбивается

9. Кусочек сливочного масла в котлетах «По-киевски»

1. заворачивается
2. не заворачивается

10. После взбивания кусочек кнельной массы в воде

1. всплывает
2. не всплывает

«Полуфабрикаты из вырезки»

Дополнить:

1. Кусок мякоти неправильной округлой формы без жира толщиной 20-30 мм, массой 80 и 125 г. _____.

Кусок мякоти неправильной округлой формы без жира толщиной 40-50, массой 80 и 125 г. _____.

2. Два примерно равных по массе куса мякоти неправильной округлой формы без жира толщиной 10-12 мм. .

3. Брусочки мяса длиной 30-40 мм, массой 5-7 г. .

4. Кусочки мяса массой 30-40 г. .

Полуфабрикаты из толстого и тонкого краев

Дополнить:

1. Кусок мякоти овально-продолговатой формы толщиной 12-20 мм; допускается наличие жира слоем не более 10 мм, а также межмышечного жира и соединительной ткани _____.

2. Брусочки мяса длиной 30-40 мм и массой 5-7 г, допускается наличие межмышечной соединительной ткани .

3. Кусочки мяса массой 10-15 г .

«Полуфабрикаты из лопаточной, подлопаточной частей, покровки, корейки, окорока». Полуфабрикаты из свинины.

Дополнить:

1. Кусок мякоти овально-плоской формы с реберной косточкой длиной не более 80 мм, толщиной шпика 10 мм. Косточка подрезана и зачищена от мякоти на 20-30 мм, массой 80 и 125 г. _____

2. Два примерно равных по массе куса мякоти овально-плоской формы толщиной 10-15 мм, толщина шпика 10 мм, масса 80 и 125 г. _____

3. Один или два куса примерно одинаковой массы овально-продолговатой формы толщиной 20-30 мм, толщина шпика 10 мм, масса 70 и 100 г. _____

4. Кусочки мяса массой 10-15 г с содержанием жира не более 20 %. _____

5. Кусочки мяса массой 15-20 г с содержанием жира не более 20%. _____

«Полуфабрикаты грудинки, лопатки, шеи - из свинины»

Дополнить:

1. Один или два примерно равных куса мякоти неправильной четырехугольной формы толщиной 20 мм, массой 80 и 100 г. _____.

2. Кусок мякоти овально-плоской формы с реберной косточкой длиной не более 80 мм. Косточка подрезана и очищена от мякоти на 20-30 мм. _____.

3. Два примерно равных по массе куса мякоти овально-плоской формы толщиной 10-15 мм; толщина шпика не более 10 мм, массой 80 и 100 г. _____.

4. Кусочки мяса массой 20-30 г с содержанием жира не более 20 % _____.

5. Кусочки мяса массой 30-40 г с содержанием жира не более 15% _____.

«Полуфабрикаты из тазобедренной части»

Дополнить:

1. Непанированный кусок мякоти овально-продолговатой формы, толщиной 8-10 мм, массой 70 и 100 г. _____

2. Кусок мякоти с насечкой неправильной округлой формы толщиной 10-15 мм, массой 80 и 125 г. _____

3. Натуральный кусок мякоти без фарша неправильной четырехугольной или овальной формы толщиной 20-25 мм, массой 80 и 125 г. _____

4. Один или два примерно равных куса мякоти неправильной четырехугольной или овальной формы толщиной 20-25 мм, массой 80 и 125 г _____

5. Брусочки мяса длиной 30-40 мм, массой 5-7 _____

6. Кусочки мяса массой 10-15 г. _____
7. Брусочки мяса длиной 30-40 мм, массой 10-15 г. _____

«Порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из баранины»

Дополнить:

1. Один или два примерно равных по массе куса бараньей мякоти неправильной четырехугольной или овальной формы толщиной 20-25 мм, массой 80 и 125 г. _____
2. Куски мякоти овальной-плоской формы с реберной косточкой длиной не более 80 мм. Косточка подрезана и зачищена от мякоти на 20-30 мм, массой 80 и 125 г. _____
3. Два примерно равных по массе куса мякоти овально-плоской формы толщиной 10-15 мм, массой 80 и 125 г. _____
4. Кусок мякоти овально-плоской формы, со стороны реберной косточки - вогнутый. Косточка подрезана и зачищена от мякоти 20-30 мм, массой 70-110 г. _____
5. Кусочки мяса массой 10-15 г каждый с содержанием жира не более 15 % _____
6. Распиленные мясокостные кусочки массой 20-30 г. с содержанием костей не более 20% и жира не более 15 % _____.

«Полуфабрикаты из мяса, птицы и дичи»

Инструкция: Установите соответствие к его виду или массе изготовления

Азу
Гуляш
Бефстроганов
Поджарка
Шашлык

1. Крупнокусковые
2. Порционные
3. Мелкокусковые
4. Натуральные
5. Панированные

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____

1. Бифштекс
2. Филе
3. Лангет
4. Антрекот
5. Зразы

1. Панированные
2. Мелкокусковые
3. Натуральные
4. Порционные
5. Крупнокусковые

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____

Виды масс для полуфабрикатов

1. Котлеты
2. Зразы
3. Тефтели
4. Рулет
5. Биточки
6. Фрикадельки
1. Кнельная
2. Рубленая

3. Котлетная
4. Рыбная кнельная
5. Рыбная котлетная
1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____

1. Бифштекс

2. Филе

3. Зразы

4. Шницель

1. Рубленая

2. Котлетная

3. Кнельна

4. Котлетная из рыбы

5. Кнельная из рыбы

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____

1. Котлеты по-киевски

2. Котлеты фаршированные

1. Натуральные

2. Рубленые

3. Панированные

1. _____ 2. _____

Заправка птицы

1. Куры

2. Индейки

3. Цыплята

1. В одну нитку

2. В две нитки

3. Клювом

4. Ножка в ножку

1. _____ 2. _____ 3. _____

1. Гуси

2. Утки

1. В одну нитку

2. В две нитки

3. Клювом

4. Ножка в ножку

5. В кармашек

1. _____ 2. _____

1. Бекас

2. Утки

1. Клювом

2. Ножка в ножку

3. В две нитки

4. В одну нитку

5. В кармашек

1. _____ 2. _____

Панирование полуфабрикатов

1. Бифштекс рубленый

2. Котлеты по-киевски

3. Котлеты

4. шницель

1. Мучная

2. Двойная

3. Красная

4. Лезон

5. Сухари
1._____ 2._____ 3._____ 4._____

За каждый правильный ответ 1 балл.

Выполненное задание отправить по почте: tatashta.solnishko@mail.ru или страница вк <https://vk.com/tatashta19892013>