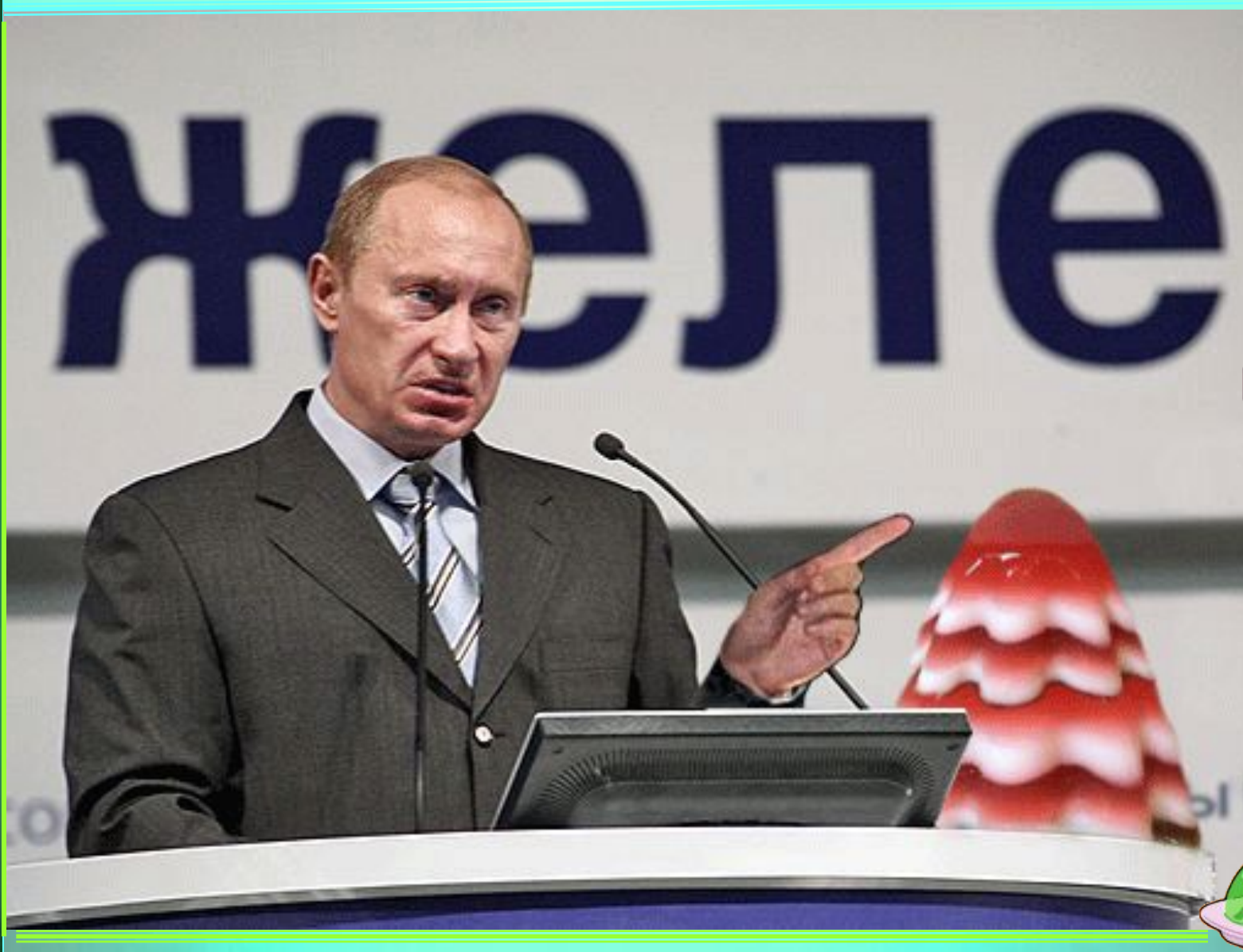
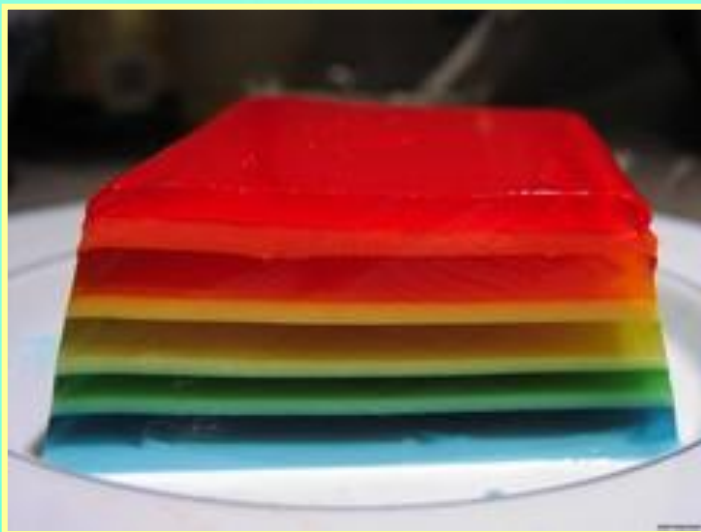


Тема урока:

*"Приготовление киселя из смеси ягод,
желе с фруктами"*



«ВЕРНО»- «НЕВЕРНО»



*1. Сладкие блюда подаются
после обеда на десерт, а также во
время завтрака, обеда, ужина.*

Верно!

***Сладкие блюда подаются
после обеда на десерт,
а так же во время
завтрака, обеда и ужина***

**2. Сладкие блюда
подразделяются
по температурному
режиму
на холодные и горячие.**

Верно!

***делятся на
холодные сладкие блюда
(10-14° С)
и горячие сладкие блюда
50-55 ° С***

**3. На предприятиях
общественного
питания
готовят сладкие блюда
в отдельных цехах.**

**4. Выход компотов
составляет
350 гр. на порцию.**

Неверно!

***выход компотов
150 – 200 гр.
на порцию***



**5. Для приготовления
блюда
«Яблоки жареные в
тесте»,
яблоки нарезают
кружочками
толщиной 0,1 см.**

Неверно!

***яблоки нарезают
кружочками***

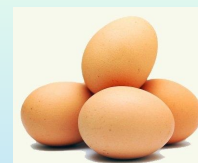


0,5 см

6. Для приготовления блюда «Яблоки жареные в тесте» требуется

следующие продукты:

яблоки, яйцо,
соль, сметана,
мука, молоко.



Неверно!

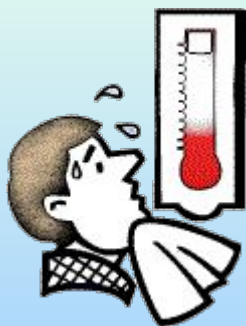
***пропущен один
ингредиент -
сахар***



**7. Температура
фритюра для жарки
«Яблок жареных в тесте»,
150°C.**


Неверно!

t фритюра



160-170 ° C

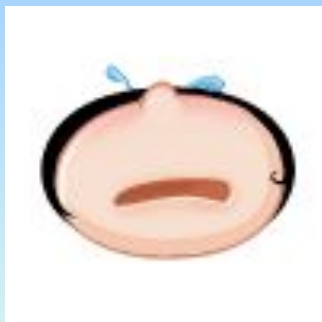


**8. Слово  «Парфе»
в переводе с французского
означает «безе».**

Неверно!

***в переводе с французского
означает
пышный,
воздушный
пирог.***

**9. Повар получил ожог руки,
при жарке во фритюре.
В течение 2-х минут
требуется
держатъ руку
под холодной водой.**



верно!

В аптечке мазь от ожогов!

**10. Для взбивания
сливков, кремов
используют
сливки 25%.**

Неверно!

**лучшее взбивание
в воздушную консистенцию,
составляют сливки
с наибольшим % жирности,
в розничной сети
35 %).**

11.
Разновидностью
мусса является
пудинг.

Неверно!

***разновидностью мусса
является
самбук***

**12. Для приготовления
мусса,
самый главный ингредиент
МОЖНО ЗАМЕНИТЬ.**

Верно!

самый главный ингредиент

-это желатин, или

крупа манная

-ИХ МОЖНО

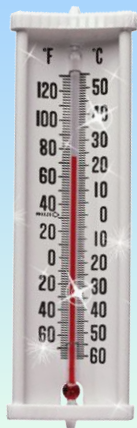
заменить друг другом

**13. Такие продукты
как яблоки, вода,
лимонная кислота
являются основными
для приготовления
компота.**

Верно!

***но сахар
со сборника рецептов
официально
никто не отменял!***

**14. Пудинги и запеканки
хранят при t 55-60° С,
в течение 2 часов и 15
минут.**



Неверно!

***пудинги и запеканки
при t 55-56° C,
хранят
в течение 1 часа***

15.

**В сладких блюдах
допускается
посторонний
привкус и запах.**

Неверно!

**посторонний привкус и запах,
несвойственные входящим
в состав блюда продуктам –
не допускается,**

а так же

**недостаточное количество сахара,
и несоответствие консистенции.**



















U-samoyara.ru









СПАСИБО!

Animashka.info