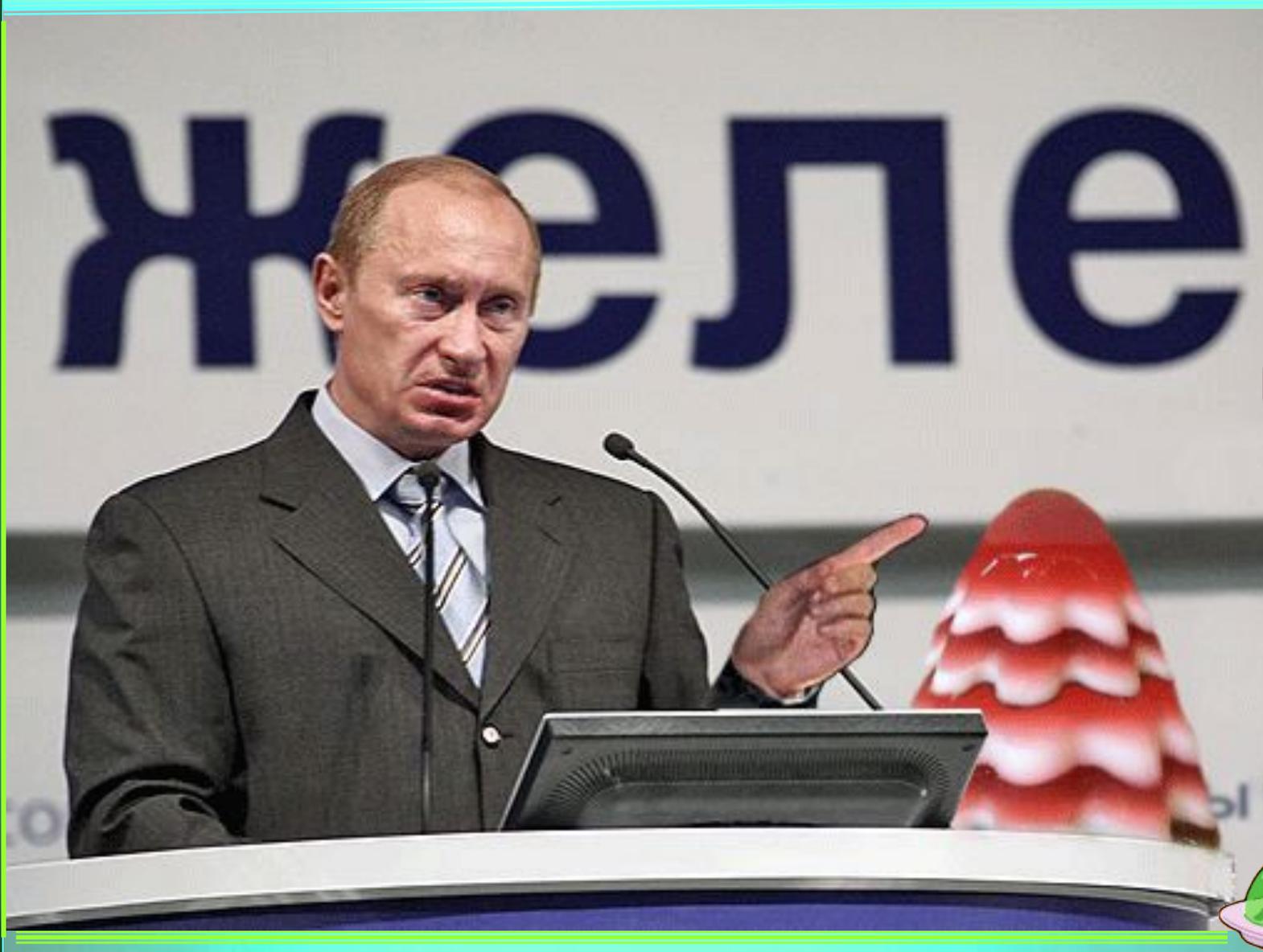


# *Тема урока:*

*"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.**

***Верно!***

***готовят  
в специально выделенном  
отделении  
холодного цеха.  
Первичную обработку  
продуктов-  
в овощном цехе,  
тепловую - в горячем***

**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***

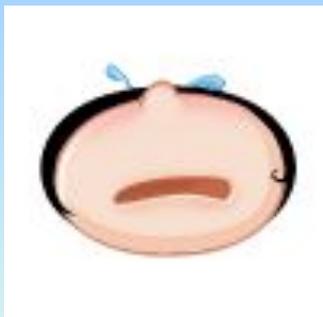


**8. Слово  «Парфе»  
в переводе с французского  
означает «безе».**

***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***

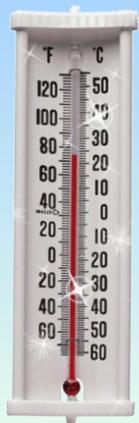
***заменить друг другом***

**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° С,  
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](http://Animashka.info)