

## Задание олимпиады «Линия знаний: Блюда из рыбы»

Тестовые задания составлены на основе «Сборника технических нормативов. Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.» Для решения тестового задания рекомендуем руководствоваться данным документом.

Инструкция по выполнению задания:

I. Внимательно прочтите инструкцию к разделу

II. Внимательно прочтите вопрос

III. Вариант правильного ответа (только цифры) запишите в универсальную заявку. Ответ запишите без пробелов, скобок и иных знаков.

IV. Комментарии, пояснения и прочий текст записываются после таблицы!!! (ПО ЖЕЛАНИЮ)

V. Изображения в увеличенном масштабе представлены ниже всех заданий.

№ п/п	Задание (вопрос)
<i>Инструкция по выполнению заданий №№ 1-7: Определите правильность или ошибочность утверждений. Напишите в лист ответов, если вы согласны с утверждением 1, если не согласны 2.</i>	
1.	При варке и жарке рыбы происходят свертывание белков. 1) Верно; 2) Неверно.
2.	На предприятиях общественного питания рыбные котлеты не рекомендуется готовить из рыб, обладающих резким специфическим запахом. 1) Верно; 2) Неверно.
3.	На предприятиях общественного питания при приготовлении котлетной массы используют рыбу, разделанную на филе с кожей и костями. 1) Верно; 2) Неверно.
4.	Усвояемость жира рыб около 90%. 1) Верно; 2) Неверно.
5.	Для приготовления горячих блюд используют все виды рыбных консервов натуральных и в томатном соусе, выпускаемых промышленностью. 1) Верно; 2) Неверно.

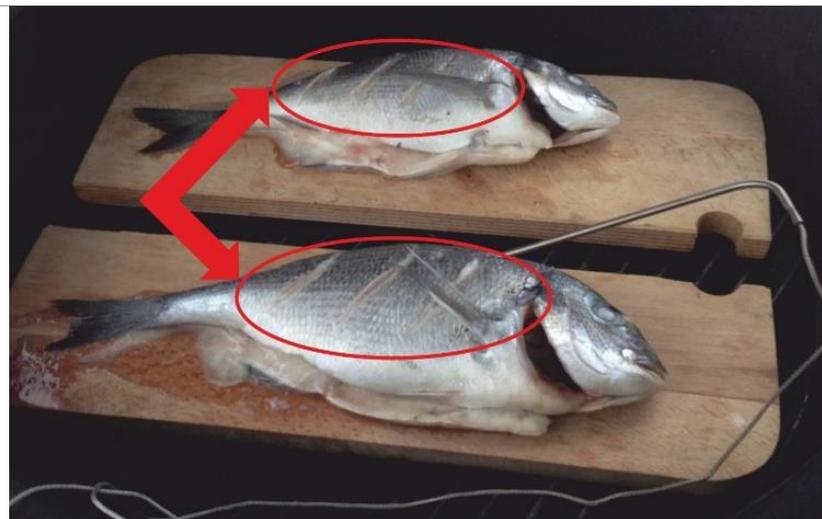
6. На предприятиях общественного питания для тушения используется сырая или предварительно обжаренная рыба.  
1) Верно;  
2) Неверно.
7. Для варки пригодны все виды рыб.  
1) Верно;  
2) Неверно.

*Инструкция по выполнению заданий №№ 8-20: выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа.*

8. Каким маринадом заливают рыбу при отпуске блюда «Жареная рыба под маринадом» на предприятиях общественного питания?  
1) маринад овощной без томата;  
2) маринад овощной с томатом;  
3) оба ответа верны.
9. Какую форму придадут блюду «Тельное из рыбы» на предприятиях общественного питания?  
1) в виде полумесяца;  
2) в виде кирпичика;  
3) в виде круга.
10. При варке форели и лососевых для сохранения их окраски в воду добавляют...  
1) огуречный рассол;  
2) свежий сладкий стручковый перец;  
3) столовый уксус.

11. С какой целью выполняется технолог операция при приготовлении блюд из рыбы, отмеченная красными линиями на рисунке справа?

- 1) для сохранения формы и придания красивого вида рыбе;  
2) для улучшения вкуса рыбы;  
3) оба ответа верны.



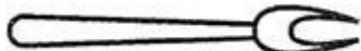
12.	Как называется технологическая операция, отмеченная красными окружностями на рисунке к вопросу №11? 1) цизелирование; 2) кондирование; 3) пассировка.		
13.	Какой температурный режим рекомендуется использовать при варке рыбы на предприятиях общественного питания? 1) не ниже 100°С; 2) от 85 до 90°С; 3) не выше 65°С.		
14.	Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе при отпуске на предприятиях общественного питания? 1) отварной картофель, овощи отварные, картофельное пюре; 2) картофель жареный, каши рассыпчатые, овощи тушеные; 3) овощи припущенные с жиром, рис отварной.		
15.	На предприятиях общественного питания, для холодных блюд рыбу жарят только на... 1) растительном масле; 2) кулинарном жире (фритюрном); 3) сале растительном.		
16.	Какой гарнир кладут при отпуске блюда «Рыба жареная с луком по-ленинградски» на предприятиях общественного питания? 1) каша гречневая рассыпчатая; 2) картофель отварной; 3) картофель жареный (из вареного или сырого).		
17.	На предприятиях общественного питания для приготовления котлетной массы используют свежую или хорошо вымоченную соленую рыбу... 1) нарезанную на порционные куски без костей, с кожей или без нее; 2) разделанную на филе без костей, с кожей или без нее; 3) разделанную на филе с реберными костями, с кожей и без нее.		
18.	Какие продукты могут быть использованы в котлетной массе блюда «Тефтели рыбные» на предприятиях общественного питания? 1) А и Б; 2) Б и В; 3) А и В.		
	А	Б	В



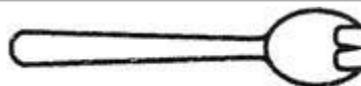
19. На каком рисунке снизу представлены визуальные признаки столового прибора «вилка для раздачи рыбы»?

- 1) А;
- 2) Б;
- 3) В.

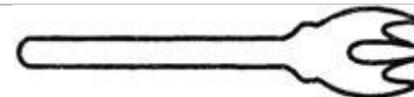
А



Б



В



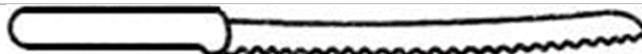
20. На каком рисунке снизу представлены визуальные признаки кухонной принадлежности «нож для рыбы»?

- 1) А;
- 2) Б;
- 3) В.

А



Б



В



Ниже представлены изображения в увеличенном масштабе.

