**Контрольная работа № 3**

**по разделу 2 Организация процесса приготовления сложных горячих соусов**

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 3 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 1

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Назовите температуру подачи сложных горячих соусов:

а) 75○С - 80○С;

б) 50○С - 60○С;

в) 60○С - 65○С.

2. Какие соусы готовят с мукой?

а) миронтон;

б) майонез;

в) фруктовый.

3. Назовите соусы на сливочном масле:

а) раковый;

б) русский;

в) пикантный.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления красных мясных соусов.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению соуса грибного с томатом.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 3 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 2

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. К рыбным соусам относятся:

а) робер;

б) миронтон;

в) томатный.

2. Назовите сладкие соусы:

а) абрикосовый;

б) молочный;

в) сметанный.

3. Мясной концентрированный бульон называется:

а) фюме;

б) энндомизий;

в) перемизий.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления рыбных соусов.

Задание 3

Составьте алгоритм по приготовлению соуса голландского с горчицей.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 3 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 3

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Соус польский готовят на основе:

а) рафинированного растительного масла;

б) сливочного масла;

в) топленого маргарина.

2. К каким блюдам подают соус сметанный с луком?

а) лангетам;

б) рыбным зразам;

в) суфле.

3.В какие полуфабрикаты добавляют в фарш густой молочный соус?

а) котлеты фаршированные из филе дичи;

б) шницель из капусты;

в) крокеты.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления и отпуск грибных соусов.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для 30 порций соуса лионез к креветкам жаренным. Выход одной порции 100 г.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 3 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 4

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Соус клюквенный готовят с добавлением:

а) муки;

б) крахмала;

в) яиц.

2. Соус рыбный томатный подают к:

а) жареной рыбе;

б) отварным кальмарам;

в) жареным креветкам.

3.К мясным красным соусам относятся:

а) соус с эстрагоном;

б) соус с уксусом;

в) соус с майонезом.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления современных сливочных соусов.

Задание 3

Рассчитайте необходимое количество продуктов для 40 порций мясного соуса с вином, рецептура 365. Выход одной порций соуса к жареной дичи – 100г.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение Республики Крым

«Феодосийский политехнический техникум»

Цикловая комиссия экономических дисциплин

Задание для контрольной работы № 3 по

МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной

продукции составе профессионального модуля

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление

 сложной горячей кулинарной продукции

Вариант 5

Задание 1.

Ответьте на вопросы тестов:

1. Для приготовления соуса сухарного используют:

а) сливочное масло;

б) сметану;

в) майонез.

2. Соус молочный сладкий отпускают к блюдам:

а) пудингам;

б) рулетам;

в) шарлоткам.

3. Для приготовления мясных белых соусов используют:

а) чернослив;

б) курагу;

в) лук.

Задание 2

Охарактеризуйте технологический процесс приготовления зарубежных соусов европейской кухни.

Задание 3

Составьте технологическую схему по приготовлению соуса лукового.

 Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой

 комиссии технологических дисциплин

 Протокол № \_\_ от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

 Председатель ЦК Т.В.Ситник

 Преподаватель Т.В.Клящицкая