

Билет №1.

1. Ассортимент и классификация сладких блюд.
2. Технология приготовления компота из свежих яблок.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 70 порций яблок, жаренных в тесте пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 2.

1. Виды основного сырья для приготовления сладких блюд.
2. Технология приготовления компота из сухофруктов.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 20 порций киселя из яблок пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 3

1. Способы подачи кофе.
2. Технология приготовления чая.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 50 порций крема сметанного, если масса 1 порций 125г пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 4

1. Характеристика посуды для подачи сладких блюд.
2. Технология приготовления шарлотки с яблоками.
3. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

Билет № 5

1. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
2. Технология приготовления мусса из манной крупы.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 75 порций какао пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 6

1. Значение напитков в питании человека
2. Технология приготовления каши Гурьевской.
3. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 200 порций фруктов в желе пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 7

1. Технология приготовления мусса клюквенного
2. Правила хранения сладких горячих блюд.
3. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1000 г мусса?

Билет № 8

1. Ассортимент и характеристика киселей
2. Технология приготовления крема ванильного из сметаны.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 85 порций , каши Гурьевской пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 9

1. Общая характеристика и классификация напитков
2. Требования к качеству самбуков.
3. Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 36 кг яблок?

Билет № 10

1. Температурный режим и правила хранения холодных сладких блюд
2. Характеристика киселей
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 108 порций , напитка лимонного пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 11

1. Технология приготовления хлебного кваса из экстракта
2. Способы подачи кофе.
3. Составьте технологическую схему приготовления мороженого " Сюрприз"

Билет № 12.

1. Сроки хранения сладких блюд.
2. Технология приготовления и подача « кофе по- варшавски».
3. Составьте технологическую схему приготовления киселя из клюквы.

Билет № 13.

1. Мороженое, оформление и подача.
2. Требования к организации рабочего места для приготовления горячих напитков.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 66 порций , чая с молоком пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 14.

1. Характеристика посуды для подачи сладких блюд.
2. Технология приготовления сбитня.
3. Составьте технологическую схему приготовления десерта Павловой.

Билет № 15.

1. Требования к качеству и сроки хранения яблоч в тесте.
2. Технология приготовления хлебного кваса из экстракта.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 15 порций , шарлотки пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 16.

1. Характеристика процессов, происходящих при тепловой обработке при приготовлении сладких блюд.
2. Технология приготовления многослойного желе.
3. Составьте технологическую схему приготовления десерта Тирамиссу.

Билет № 17.

1. Правила подготовки основного сырья для приготовления сладких блюд.
2. Технология приготовления кофе аммерикано.
3. Составьте технологическую схему приготовления киселя из повидла.

Билет № 18.

1. Характеристика и классификация напитков.
2. Правила проведения бракеража.
3. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока?

Билет № 19.

1. Технология приготовления и подача взбитых сливок.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 18 порций , пудинга сухарного пользуясь Сборником рецептур.

Билет № 20.

1. Общие сведения о напитках.
2. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.
3. Составьте технологическую схему приготовления яблочного штруделя.

Билет № 21.

1. Правила подачи компотов.
2. Технология приготовления, правила подачи, блинчиков с вареньем.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 112 порций напитка " Петровского" пользуясь Сборником рецептур

Билет № 22.

1. Технология приготовления многослойного желе.
2. Правила хранения напитков.
3. Составьте технологическую схему приготовления напитка "Шоколад"

Билет № 23.

1. Характеристика железирующих веществ.
2. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных напитков.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 38 порций , блинчиков с вареньем пользуясь Сборником рецептур

Билет № 24.

1. Правило подготовки к приготовлению сырья для приготовления горячих сладких блюд.
2. Технология приготовления, правила подачи суфле из яблок.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 90 порций желе из вишни пользуясь Сборником рецептур

Билет № 25.

1. Требования к качеству и правила подачи пудингов.
2. Сырья используемое в качестве загустителя при приготовлении сладких блюд.
3. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 72 порций гренек с плодами и ягодами пользуясь Сборником рецептур