

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГБПОУ РО ПУ №85

«Согласовано»
Председатель МК
М.И.И.

«Утверждено»
Зам. директора по УПР
М.И.И. - М.Н. Лосева

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
по профессии: «Повар, кондитер»
по МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению
холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Разработал:
преподаватель Головинова И.Б.

с. Средний Егорлык

ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.

Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	12	12
2	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	2	5	5
3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	7	7
4	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	2	2
5	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	2	4	4
6	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания	2	6	6
7	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	5	5
Итого			41	41

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Вариант 1

1. Заполните таблицу. Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс нежность»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

2. Составьте подробное описание подачи блюда «Мусс нежность».

3. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание.

Требования к качеству блюда «Мусс Нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

4. Перечислите желирующие вещества используемые при приготовлении сладких блюд и десертов.

5. Заполните таблицу Посуда для подачи сладких блюд и десертов

Каша " Гурьевская "	
Пудинг сухарный	
Мороженое	
Грейпфрут	

6. Перечислите требования к санитарной одежде повара

7. Вставьте пропущенные слова. Самбук -готовят из _____ фруктового пюре. Пюре соединяют с _____, яичным белком и взбивают на _____ до тех пор, пока масса не увеличится в 2 — 3 раза. Затем в нее вливают растворенный теплый _____, все размешивают и _____ в формочках при температуре от 0 0 до 8 0С. .

Преподаватель

Головинова И.Б.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Вариант 2

1. Заполните таблицу. Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

Последовательность технологических операций при приготовлении десерта «Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

2. Составьте подробное описание подачи блюда. «Самбук яблочный»

3. Запишите в таблицу требования к качеству блюда и их описание.

Требование к качеству блюда. «Самбук яблочный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

4. Перечислите яичные продукты которыми можно заменить куриное яйцо.

5. Заполните таблицу Посуда для подачи напитков

Кофе с мороженым в глянсе	
Фруктовые прохладительные напитки	
чай с сахаром и лимоном	
Сбитень	

6. Перечислите требование по уходу за кожей тела повара

7. При изготовлении молочного желе сахаро-желатиновый _____ соединяют с молоком, в которое предварительно добавляют _____, какао или кофейный отвар. Для лимонного желе готовят сахарный сироп, настаивают его с _____, добавляют желатин. После того как _____ растворится, вливают лимонный сок. Для _____ желе его охлаждают до 60°C, добавляют растертые яичные белки, доводят смесь до кипения и процеживают.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Вариант 1

«Мусс Нежность»

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

2. Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

3. Требования к качеству блюда «Мусс Нежность»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

4. 1. желатин, 2. агар- агар.

5.

Каша " Гурьевская"	подают на мельхиоровой порционной сковороде, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой,
Пудинг сахарный	в мелкой десертной тарелке.
Мороженое	подают в стеклянной креманке, поставленной на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой
Грейпфрут	разрезанными поперек на две половинки на десертной тарелке.

6. а)должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей; б)нельзя застегивать булавками или иголками; в)не класть в карманы посторонние предметы;г)не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде;д) хранить отдельно от верхней одежды;е) обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся.

7. Готовят из густого фруктового пюре (яблочного, абрикосового, сливового). Пюре соединяют с сахаром, яичным белком и взбивают на льду до тех пор, пока масса не увеличится в 2 — 3 раза. Затем в нее вливают растворенный теплый желатин, все размешивают и охлаждают в формочках при температуре от 0 до 8 0С.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков

Вариант 2

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
5	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
6	Отделить белки яиц от желтков.
7	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
8	В яблочное пюре добавить сахар и яичные белки.
9	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
10	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
11	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
12	Массу разлить в формы и охладить.

2. Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

3 Требования к качеству блюда « Самбук яблочный.

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

4. яичный порошок. лезон.

5.

Кофе с мороженым глиссе	Бокал, фужер или стакан ставят на пирожковую тарелку с резной бумажной салфеткой
Фруктовые прохладительные напитки	Подают в стаканах, фужерах или бокалах со льдом и соломинкой.
чай с сахаром и лимоном	Чай подают в чайной чашке с блюдцем. сахар, лимон подают в розетках справа от гостя.
Сбитень	Подают в чайных чашках.

6. Требования по уходу за кожей тела а)ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами; б)ногти, коротко стриженные не покрытые лаком; в) не допускаются украшения и часы; г) в течение дня регулярно мыть руки с мылом; д)перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести и ополоснуть водой; е) не допускаются к работе с готовой продукцией лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук;

7. При изготовлении молочного желе сахаро-желатиновый сироп соединяют с молоком, в которое предварительно добавляют ванилин, какао или кофейный отвар. Для лимонного желе готовят сахарный сироп, настаивают его с цедрой, добавляют желатин. После того как желатин растворится, вливают лимонный сок. Для осветления желе его охлаждают до 60°С, добавляют растертые яичные белки, доводят смесь до кипения и процеживают.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Темы: Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	2	2
2	правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	2	3	3
3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	5	5
4	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	3	3
5	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	2	3	3
6	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	5	5
7	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	5	5
8	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	3	3
9	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных	2	6	6
10	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных ;	2	1	1
	Итого		41	41

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Темы: Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Вариант 1

1. Вставьте пропущенные слова

По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

2. Как подают кофе по-восточному?

3. Определите название изделия по перечисленным ингредиентам : горький шоколад, сливочное масло, яйца, сахар, ликёр, молоко, мука, разрыхлитель, молотый миндаль.

4. При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?

5. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

6. Дайте кулинарную характеристику блюда " Парфе"

7. Опишите технологию приготовления какао

8. Правила уборки производственного стола при приготовления сладких блюд.

9. Перечислите инвентарь для приготовления сладких блюд.

10. Какое тепловое оборудование применяется для приготовления кофе.?

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Темы: Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Вариант 2

1. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

2. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите.

3. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»

4. При приготовлении десерта сливки не взбиваются. В чём причина?

5. Как вынуть суфле из формы?

6. Дайте кулинарную характеристику блюда "Каша Гурьевская"

7. Опишите технологию приготовления черного чая.

8. Правила ухода за разделочными досками при приготовления сладких блюд.

9. Перечислите оборудование для приготовления сладких блюд.

10. Какое тепловое оборудование применяется для приготовления сливочно-молочных и фруктовых коктейлей ?

Преподаватель

Головинова И.Б.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Темы: Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Вариант 1

1. холодные, горячие.
2. в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
3. суфле ванильное.
4. смесь влили в молоко сразу
5. последовательно, учитывая продолжительность варки;
6. Мороженое, приготовленное из густых сливок, взбитых с сахаром, в специальной форме. Добавляют различные вкусовые и ароматические продукты
7. Порошок смешивают, растирают с сахаром, добавляют небольшое количество воды или молока, растирают, затем тонкой струйкой, помешивая, наливают горячее молоко и доводят до кипения.
8. После каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина.
9. 1. Ножи поварской тройки, для нарезки и корбования фруктов, 2. выемки для удаления сердцевин из яблок, груш, 3. формы для сладких желированных блюд, 4. ложки для мороженого, 5. венчики, 6. весы циферблатные настольные.
10. Автоматические экспресс-кофемашины.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Темы: Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Вариант 2

1. картофельный, кукурузный.
2. приобретает неприятный запах;
3. шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин.
4. сливки не были охлаждены
5. опустить форму в холодную воду
6. Молочная сладкая манная каша, запеченная на сковороде. Отдельно подают абрикосовый соус
7. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, засыпают заварку, заливают на 1/3 кипятком, закрывают салфеткой, настаивают 10 минут, доливают кипятком.
8. Моют после каждой операции горячей водой и щёткой, ошпаривают кипятком. В конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина.
9. 1. производственный стол для приготовления; 2. производственный стол для оформления; 3. моечной ванной, 4. взбивательной машиной, 5. холодильным шкафом, 6. при реализации мороженого – низкотемпературными прилавками.
10. Миксер.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ОБЪЕКТЫ КОНТРОЛЯ.

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

№	Результаты обучения	УУ	Кол –во сущ. операций	
			1 вар	2вар
1	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;	2	10	10
2	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	3	3
3	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	2	2
4	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	2	3	3
5	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	4	4
6	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	1	1
7	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	3	3
8	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	2	2
9	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	2	2
10	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных	2	3	3
	Итого		33	33

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Вариант 1

1. Укажите норму отпуска компота из яблок на 1 порцию. Рассчитайте норму закладки продуктов для приготовления 10 порций компота из яблок.

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Яблоки	227	200
Вода	860	860
Сахар	120	120
Лимонная кислота	1	1
Выход		1000

2. Перечислите правила безопасности при работе с электрической соковыжималкой.
3. Описание какого напитка приведено в тексте. Густой напиток в виде смешанных в блендере или миксере ягод или фруктов (обычно одного вида) с добавлением кусочков льда, сока или молока.
4. Перечислите действия персонала при возникновении пожара.
5. Укажите способы приготовления коктейлей.
6. Укажите температуру запекания шарлотки?
7. Взбитое желе – это
8. Вставьте пропущенное слово КОМПОТЫ ПРИГОТАВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, _____1_____ - ИЛИ _____2_____ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ.
9. Укажите 2 требования к изготовлению и хранению горячих напитков.
10. Укажите способ приготовления и подачи яблок жаренных в тесте.

Преподаватель

Головинова И.Б.

ТЕСТОВЫЙ ЛИСТ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Вариант 2

1. Укажите норму отпуска киселя средней густоты из вишни на 1 порцию. Рассчитайте норму закладки продуктов для приготовления 10 порций киселя.

Продукты	Масса, г	
	Брутто	Нетто
Вишня	141	120
Вода	915	915
Сахар	100	100
Крахмал картофельный.	45	45
Выход		1000

2. Перечислите правила безопасности при работе с льдогенератором.
3. Описание какого напитка приведено в тексте Традиционный славянский кислый напиток, который готовят на основе брожения из муки и солода или из сухого ржаного хлеба, иногда с добавлением пахучих трав, мёда, пчелиных сотов; также готовится из свёклы, фруктов, ягод.
4. Перечислите действия при поражении электрическим током.
5. Перечислите негазированные безалкогольные напитки.
6. Укажите температуру подачи горячих десертов.
7. Желатин – это продукт переработки:
8. Вставьте пропущенное слово Какао — напиток, в состав которого обязательно входит ____1____, а также молоко (или вода) и ____2____.
9. Укажите 2 исходных продукта для изготовления и напитка шоколад.
10. Укажите способ приготовления и подачи желе

Преподаватель

Головинова И.Б.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Вариант 1

1. Компот отпускают по 150- 200г на порцию.
2. 1.всегда пользоваться толкателем для фруктов,2 не прикасаться к вращающимся деталям. 3.Не перегружать соковыжималку.
3. Смузи.
4. 1.вызовите пожарную команду, 2.сообщите руководителю работ 3.примите меры к ликвидации очага загорания.
5. 1. Билд (в бокале),2Стар (в бокале для смешивания).3Шейк (в шейкере).,4Бленд (в блендере).
6. 180 - 200 °С
- 7.Мусс
8. 1.сушеных, 2 замороженных.
9. 1. готовят по мере спроса,2. небольшими порциями.
10. Очищенные яблоки погружают в жидкое тесто (1 Балл) и обжаривают(2 Балла). Перед отпуском посыпают сахарной пудрой. (3 балла)

Преподаватель

Головинова И.Б.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Тема Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Вариант 2

1. Кисель средней густоты отпускают в стаканах по 200г или вазочках по 150 г. на порцию
2. 1.Своевременно производить выбор чешуйчатого льда(снега) и не допускать его накопления.,2. Периодически контролировать уровень воды,установкой ножа и подачей хладоагента. 3. При работающем льдогенераторе не допускать каких либо ремонтных работ под вращающимся барабаном.
3. Квас
- 4.1. Освободите пострадавшего от действия электрического тока2. уложите его на подстилку и тепло укройте 3. организуйте вызов врача .
- 5.1. плодово-ягодные соки,2. сиропы, 3.морсы,4. экстракты.
6. 65—70 °С.
7. соединительной ткани кожи и костей животных
8. 1. какао, 2. сахар.
9. 1.шоколад в порошке 2. шоколад в плитках.
10. В подготовленный сироп добавляют набухший желатин(1 балл). Полученный желированный раствор разливают в формочки. (2 балла) Подают желе в креманках или вазочках(3 балла) .

Преподаватель

Головинова И.Б.