

Тестові завдання на тему: «Соуси»

Початковий рівень:

1. За температурою подавання:
 - а) Гарячі;
 - б) Теплі;
 - в) Прохолодні;
 - г) Холодні;
2. Готують соуси у соусному відділенні:
 - а) Гарячого цеху;
 - б) Холодного цеху;
 - в) М'ясного цеху;
 - г) Овочевого цеху;
3. Основою для приготування молочних соусів є:
 - а) Молоко;
 - б) Сметана;
 - в) Вершкове масло;
 - г) Бульйон;

Середній рівень:

1. Скільки грам соусу відпускають на одну порцію страви:
 - а) 50;
 - б) 70;
 - в) 80;
 - г) 35;
2. Основою для приготування білого соусу є:
 - а) Коричневий бульйон;
 - б) Білий м'ясний бульйон;
 - в) Молоко;
 - г) Грибний відвар;
3. На якому бульйоні готують червоні соуси:
 - а) Рибному;
 - б) Грибному;
 - в) На коричневому;
 - г) На сметані;

Достатній рівень: (вставте пропущені слова)

1. За способом приготування соуси поділяють на дві групи;.....;
2. За кольором розрізняють соуси;.....;
3. За технологією приготування соуси розрізняють на;.....;
4. Для приготування соусів використовують борошняну пасеровку суху та

Високий рівень:

1. Описати технологію приготування червоного основного соусу;
2. Описати технологію приготування білого основного соусу;