

**Технологія продукції ресторанного господарства**  
**II курс 1 семестр 80 питань Залік**

1. Вкажіть правильне визначення поняття “сировина»?
2. Вкажіть правильне визначення поняття “готова страва”?
3. Вкажіть правильне визначення поняття “фірмова страва”?
4. Вкажіть у яких закладах ресторанного господарства, залежно від їх потужності, доречно застосовувати цехову структуру?
5. Вкажіть заготівельний цех, що організовується у закладах ресторанного господарства?
6. Вкажіть яку продукцію виготовляють у гарячому цеху закладу ресторанного господарства?
7. Вкажіть з якою вагою нарізають дрібно шматковий напівфабрикат із м’яса у формі кубика - шашлик?
8. Вкажіть фігурні форми нарізки овочів?
9. Вкажіть яке подальше призначення картоплі, нарізаної кружальцями?
10. Вкажіть яке кулінарне призначення риби цілою тушкою потрошеною через головний отвір?
11. Вкажіть який склад натуральної січеної рибної маси?
12. Вкажіть дрібношматковий напівфабрикат з яловичини?
13. Вкажіть до якої температури розігрівають фритюрний жир для смаження?
14. Вкажіть допоміжний спосіб теплової кулінарної обробки, при якому подрібнені продукти (цибулю, моркву, корені петрушки, селери) прогривають у жирі при температурі 120 - 130°C?
15. Вкажіть з переліку перших страв заправні супи?
16. Вкажіть суп, що не належать до заправних?
17. Вкажіть температуру подавання супів у холодному вигляді?
18. Вкажіть першу страву, яку готують без картоплі?
19. Вкажіть на якій рідкій основі готують холодні супи?
20. Вкажіть до складу якої групи супів обов’язково входять такі продукти: огірки солоні, цибуля ріпчаста, морква, петрушка (корінь)?
21. Вкажіть правильне визначення поняття “кулінарний виріб”?
22. Вкажіть визначення поняття “соус”?
23. Вкажіть які робочі місця створюються при безцеховій структурі?
24. нарізають форми кульок, бочечок, груш для приготування гарнірів до холодних і гарячих страв?
25. Вкажіть як нарізають картоплю, моркву для приготування рагу овочевого?
26. Вкажіть визначення комбінованому способу теплового оброблення – запікання?
27. Вкажіть до рецептур якого супу входять мариновані або квашені огірки?
28. Вкажіть рідку основу для солодких супів?
29. Вкажіть який гарнір подають разом із прозорим супом у бульйонній чашці?
30. Вкажіть від яких чинників залежить температура подачі солодких супів?
31. Вкажіть класифікацію соусів за способом приготування?
32. Вкажіть призначення соусів середньої консистенції?
33. Вкажіть призначення соусів рідкої консистенції?
34. Вкажіть температуру подачі гарячих соусів?
35. Вкажіть яку рідку основу використовують для приготування білих соусів?
36. Вкажіть соус цибулевий є похідним від якого соусу?
37. Вкажіть соус томатний є похідним від якого соусу?
38. Вкажіть для чого готовий соус зашипують вершковим маслом?
39. Вкажіть який правильний набір овочів для соусу червоного основного?
40. Вкажіть правильний набір продуктів, яким заправляють білі соуси?
41. Вкажіть якою начинкою наповнюють котлету по-київськи?
42. Вкажіть до якої страви запропонуєте соус Польський?

43. Вкажіть до якої страви запропонуєте соус Сухарний?
44. Вкажіть у якому соуснику подається соус Паровий при його окремій подачі до страви?
45. Вкажіть яким чином подаються соуси із відвареними, припущеними порційними шматками риби, м'яса чи птиці на одній тарілці?
46. Вкажіть яким чином подаються соуси із смаженими панірованими порційними шматками риби, м'яса чи птиці на одній тарілці?
47. Вкажіть з якої кулінарної частини яловичини готують страву біфштекс?
48. Вкажіть правильне визначення поняття "напівфабрикат"?
49. Вкажіть характеристику теплової обробці – припускання?
50. Вкажіть заклад ресторанного господарства у якому застосовується безцехова структура виробництва?
51. Вкажіть які технологічні лінії передбачаються у рибному цеху?
52. Вкажіть яку продукцію виготовляють у холодному цеху?
53. Вкажіть який продукт нарізають нарізкою - «шашками»?
54. Вкажіть для приготування яких страв капусту нарізають шашками (квадратиками)?
55. Вкажіть рибу, яку використовують для фарширування?
56. Вкажіть які продукти входять до складу рибної котлетної маси?
57. Вкажіть при якій температурі смажать продукти основним способом?
58. Вкажіть співвідношення між продуктом і жиром під час смаження у фритюрі?
59. Вкажіть вид паніровки, що використовується для приготування котлет по-київськи?
60. Вкажіть перелік продуктів, що входить до рецептури льезону?
61. Вкажіть температуру подавання других гарячих страв?
62. Вкажіть з якого виду м'яса готують котлету по-київськи?
63. Вкажіть як називається процес прогрівання продуктів до температури 100° С у рідкому середовищі або в атмосфері насиченої водяної пари?
64. Вкажіть до якої першої страви додають оливки?
65. Вкажіть з чим подають борщ український?
66. Вкажіть класифікацію соусів за рідкою основою?
67. Вкажіть призначення соусів рідкої консистенції?
68. Вкажіть температуру подачі холодних соусів?
69. Вкажіть яку рідку основу використовують при приготуванні червоних соусів?
70. Вкажіть правильний набір овочів для білих соусів?
71. Вкажіть який вид жиру використовується для пасерування борошняної пасеровки?
72. Вкажіть до яких страв подають соуси грибні?
73. Вкажіть до якої групи відносяться соуси на вершковому маслі?
74. Вкажіть у якому посуді подають гарячі соуси?
75. Вкажіть для чого перед приготуванням промивають гарячою водою перлову крупу, пшоно?
76. Вкажіть який продукт не промивають водою перед тепловою обробкою?
77. Вкажіть вихід готової розсипчастої каші, яка навариться із 1 кг крупи?
78. Вкажіть скільки солі закладається на 1 літр води для варіння овочів?
79. Вкажіть які свіжі овочі варять без солі, щоб не погіршився смак і не сповільнився процес варіння?
80. Вкажіть температуру води, якою замочують сухі бобові для подальшого набухання?