

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
ІІІ курс І семестр Екзамен 80 питань

1. Вкажіть температуру подачі холодних страв і закусок?
2. Вкажіть який період часу можна зберігати готові бутерброди?
3. Вкажіть якою товщиною нарізають скибочки хліба для відкритих бутербродів?
4. Вкажіть до якої групи бутербродів відносяться сандвічі?
5. Вкажіть якою товщиною нарізають скибочки хліба для закритих бутербродів?
6. Вкажіть на чому обсмажують скибочки хліба для закусочних бутербродів (канане)?
7. Вкажіть який період часу можна зберігати заправлені салати із відварних овочів?
8. Вкажіть який період часу можна зберігати заправлені салати із сирих овочів?
9. Вкажіть посуд у якому подаються салати-коктейлі у закладах ресторанного господарства?
10. Вкажіть особливість технології приготування салатів-коктейлів?
11. Вкажіть яка тривалість варіння холодної закуски – холодцю?
12. Вкажіть якого ступеня очистки філе оселедця використовується для приготування з нього холодних закусок?
13. Вкажіть якого ступеня очистки філе риби не застосовується для приготування холодної закуски «Риба смажена під маринадом»?
14. Вкажіть який із соусів пропонується до холодних страв і закусок із м'яса, птиці?
15. Вкажіть який посуд використовується для подачі холодних страв та закусок?
16. Вкажіть в якому посуді подається гаряча закуска «Гриби у сметані» при індивідуальному обслуговуванні?
17. Вкажіть в якому посуді подається гаряча закуска із морепродуктів при індивідуальному обслуговуванні?
18. Вкажіть температуру подачі холодних солодких страв?
19. Вкажіть температуру подачі гарячих солодких страв?
20. Вкажіть яка страва не відноситься до групи солодких страв?
21. Вкажіть які страви подаються у глибокій десертній тарілці?
22. Вкажіть яким чином підготовляють крохмаль для подальшого заварювання киселю?
23. Вкажіть яку масу крохмалю беруть для приготування 1 літра киселю густого?
24. Вкажіть що потрібно зробити, щоб не утворювалась на поверхні киселю плівка?
25. Вкажіть яким чином підготовляють желатин для приготування желе?
26. Вкажіть при якій температурі застигає приготовлене желе?
27. Вкажіть співвідношення желатину і води для його замочування?
28. Вкажіть яка особливість холодної солодкої страви – мус?
29. Вкажіть до якої температури охолоджують готове рідке желе, щоб збити мус (холодна солодка страва)?
30. Вкажіть який із вказаних продуктів являється згущуючим елементом для мусів (холодна солодка страва)?
31. Вкажіть який із вказаних продуктів являється згущуючим елементом для самбуків (холодна солодка страва)?
32. Вкажіть яку кількість желатину сухого потрібно для приготування 1 літра желе?
33. Вкажіть яку кількість желатину сухого потрібно для приготування 1 літра крему?
34. Вкажіть теплову обробку яблук для солодкої страви «Яблука в тісті»?
35. Вкажіть температуру подачі гарячих напоїв?
36. Вкажіть температуру подачі холодних напоїв?
37. Вкажіть скільки сухого чаю по рецептурі потрібно на порцію чаю?
38. Вкажіть яку кількість кави натуральної потрібно для приготування 1 порції кави еспресо?
39. Вкажіть який тиск води у каво машині під час приготування кави?
40. Вкажіть з яким інгредієнтом подають каву по-віденському у закладах ресторанного господарства?
41. Вкажіть з яким інгредієнтом подають каву-глясе у закладах ресторанного господарства?
42. Вкажіть який кавовий напій подається у айріш-склянці?
43. Вкажіть каву, яка містить найбільшу кількість кофеїну?
44. Вкажіть у якому посуді подають каву чорну із морозивом (глясе)?

45. Вкажіть спеціалізовані цехи, що організовуються у закладах ресторанного господарства?
46. Вкажіть скільки часу повинно постояти готове прісне тісто, щоб клітковина набухла і тісто стало еластичним?
47. Вкажіть яке найбільш крутіше (густіше) тісто, що застосовується для приготування кулінарних страв?
48. Вкажіть при якій температурі висушують локшину домашню у духовій шафі?
49. Вкажіть для яких млинчиків підсмажують напівфабрикати з тіста млинцевого тільки з одного боку?
50. Вкажіть температуру води, в якій розчиняють дріжджі для приготування дріжджового тіста?
51. Вкажіть який продукт вводять наприкінці замісу дріжджового тіста?
52. Вкажіть співвідношення борошна пшеничного і рідини для приготування тіста для оладок?
53. Вкажіть співвідношення борошна пшеничного і рідини для приготування млинців?
54. Вкажіть з якого виду дріжджового тіста виробу призначені для випікання у духовій шафі?
55. Вкажіть яким діаметром порціонують тісто для оладок під час їх смаження?
56. Вкажіть яким діаметром, згідно технології приготування їжі, потрібно смажити млинці?
57. Вкажіть яка особливість формування кулінарного виробу із дріжджового тіста – розтягаї?
58. Вкажіть яка особливість формування кулінарного виробу із дріжджового тіста – ватрушка?
59. Вкажіть для яких кулінарних виробів із дріжджового тіста потрібно зменшувати температуру випікання у кондитерській печі відносно до звичної температури випікання 190-230⁰С?
60. Вкажіть пропорцію цукру і води для приготування сиропу, який використовується для змочування кондитерських виробів?
61. Вкажіть яка повинна бути температура яєчних білків для того щоб збити їх в пухку піну?
62. Вкажіть співвідношення цукру і води для приготування пряникової глазури, яка використовується у виробництві борошняно-кондитерських виробів?
63. Вкажіть для приготування якого виду тіста застосовують такі розпушувачі як вуглекислий амоній, харчова сода?
64. Вкажіть які продукти виступають розпушувачами у бісквітному тісті?
65. Вкажіть який вірний перелік інгредієнтів для приготування тіста заварного?
66. Вкажіть при якій температурі заварного тіста додають до нього сирі яйця?
67. Вкажіть з якого виду тіста виготовляють профітролі, які подаються як гарнір до прозорих супів?
68. Вкажіть яким чином підготовляють кондитерський лист для випікання на ньому виробів із шарового тіста?
69. Вкажіть характеристику готового шарового тіста?
70. Вкажіть характеристику готового заварного тіста?
71. Вкажіть характеристику готового повітряно-білкового тіста?
72. Вкажіть виробу з якого виду тіста можна просочувати сиропом цукровим?
73. Вкажіть правильне визначення поняття “сировина”?
74. Вкажіть правильне визначення поняття “готова страва”?
75. Вкажіть у яких закладах ресторанного господарства, залежно від їх потужності, доречно застосовувати цехову структуру?
76. Вкажіть просту форму нарізки овочів?
77. Вкажіть правильне визначення поняття “напівфабрикат”?
78. Вкажіть при якій температурі смажать продукти основним способом?
79. Вкажіть температуру смаження продукту у фритюрі (смаження у великій кількості жиру)?
80. Вкажіть співвідношення між продуктом і жиром під час смаження у фритюрі?