**Варианты контрольной работы №4 по теме:**

**2.3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок**

**Вариант 1**

1. От чего зависит калорийность бутербродов?

2. Как подготавливают и нарезают колбасу для бутербродов?

3. С какими продуктами рекомендуется готовить бутерброды на ржаном хлебе?

4. Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий сырный бутерброд с ветчиной»

5. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд?

6. Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций холодной закуски «Икра морковная», № 72, выход 1 порции 100 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Морковь  | 942 | 750 | Морковь  |  |  | 2, 876 |
| Лук репчатый | 208 | 175 | Лук репчатый |  |  |  |
| Томатное пюре | 275 | 275 | Томатное пюре |  |  |  |
| Масло растительное | 75 | 75 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 15 | 15 | Уксус 3% |  |  |  |
| Сахар | 12 | 12 | Сахар |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |

**Вариант 2.**

1. Какие продукты используют для приготовления низкокалорийных бутербродов?

2. Как нарезают окорок, корейку, грудинку для приготовления бутербродов?

3. Как влияет на качество бутербродов время хранения в готовом виде, укажите время хранения?

4. Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий бутерброд с печёночным паштетом и грибами»

5. Чем отличаются горячие закуски от основных горячих блюд из мяса, рыбы?

Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций холодной закуски «Икра грибная», № 71, выход 1 порции 100 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Грибы сушёные  | 100 | 200 | Грибы сушёные  |  |  | 0,4 |
| Лук репчатый | 149 | 125 | Лук репчатый |  |  |  |
| Масло растительное | 100 | 100 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 25 | 25 | Уксус 3% |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |

**Вариант 3.**

1. Перечислите виды открытых бутербродов.

2. Как нарезают солёную рыбу (сёмгу, кету) для приготовления бутербродов?

3. Перечислите формы калорийных бутербродов и дайте их краткую характеристику.

4. Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий бутерброд с яйцом».

5. Как приготавливают яйца для закусок из яиц?

6. Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 20 порций холодной закуски «Икра кабачковая », № 69, выход 1 порции 100 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Кабачки  | 1343 | 1074 | Кабачки  |  |  | 2, 686 |
| Капуста свежая | 275 | 2209 | Капуста свежая |  |  |  |
| Лук репчатый | 131 | 110 | Лук репчатый |  |  |  |
| Томатное пюре | 110 | 110 | Томатное пюре |  |  |  |
| Масло растительное | 50 | 50 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 30 | 30 | Уксус 3% |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |

**Распределение вариантов, гр 6, 3 курс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | ФИО | Вариант  |
| 1 | Асташова Анастасия Сергеевна | I |
| 2 | Болсун Сабрина Руслановна | II |
| 3 | Братко Евгения Владимировна | III |
| 4 | Бровченко Мария Александровна | I |
| 5 | Бровченко Ольга Александровна | III |
| 6 | Буданова Татьяна Романовна | II |
| 7 | Быкадорова Кристина Александровна | III |
| 8 | Громова Кристина Гаджиевна | II |
| 9 | Ледовских Оксана Анатольевна | III |
| 10 | Малюкова Антонина Владимировна | I |
| 11 | Никитин Артур Евгеньевич | II |
| 12 | Никитина Евгения Олеговна |  |
| 13 | Овчаренко Мария Александровна | III |
| 14 | Пихидчук Ольга Артуровна | I |
| 15 | Саликов Александр Дмитриевич | II |
| 16 | Саликов Антон Дмитриевич | I |
| 17 | Тимофеева Анастасия Валерьевна | III |
| 18 | Трофименко Наталья Юрьевна | I |
| 19 | Човган Анастасия Вячеславовна | II |
| 20 | Шалапонкин Максим Юрьевич | III |
| 21 | Шлемова Юлия Александровна | I |
| 22 | Раздорова Светлана Ивановна | II |

Выполнять на отдельных листиках, выполнить к 20 апреля.

**Доработать**

Урок контроля №4 по теме Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

 ЛР №4 Приготовление холодных закусок (из яиц, мяса, сыра, овощей, птицы.

Вариант 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | вопрос | № | ответ |
| 1 | От чего зависит калорийность бутербродов? | 1 | От использования при приготовлении сливочного масла и продуктов богатых жирами: салаты с майонезом и сметаной, жирные рыбные изделия, котлеты или жаркое |
| 2 | Как подготавливают и нарезают колбасу для бутербродов? | 2 | Снимают оболочку и нарезают: толстые батоны- поперёк, по одному или половинке куска, а тонкие батоны – наискось по 2…3 кусочка на порцию |
| 3 | С какими продуктами рекомендуется готовить бутерброды на ржаном хлебе? |  | С жирными продуктами (шпик, корейка, грудинка, плавленый сыр, а также с продуктами резко выраженного вкуса(сельдь, килька) |
| 4 | Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий сырный бутерброд с ветчиной» | 4 |  |
| 5 | Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд? | 5 | Холодные закуски имеют меньший выход; подают их без гарнира (икра, сёмга, кета, шпроты) или с малым количеством гарнира (килька и сельдь с луком). |

Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций холодной закуски «Икра морковная», № 72, выход 1 порции 100 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Морковь  | 942 | 750 | Морковь  |  |  | 2, 876 |
| Лук репчатый | 208 | 175 | Лук репчатый |  |  |  |
| Томатное пюре | 275 | 275 | Томатное пюре |  |  |  |
| Масло растительное | 75 | 75 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 15 | 15 | Уксус 3% |  |  |  |
| Сахар | 12 | 12 | Сахар |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |

Вариант 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | вопрос | № | ответ |
| 1 | Какие продукты используют для приготовления :низкокалорийных бутербродов?  | 1 | Салаты из сырых овощей, свежий зелёный салат или шпинат, помидоры, огурцы, обезжиренный творог и сыр, маринованные овощи и фрукты |
| 2 | Как нарезают окорок, корейку, грудинку для приготовления бутербродов | 2 | Нарезают поперёк волокон широкими тонкими кусками толщиной 3…4 мм, равномерно распределяя жировую прослойку. |
| 3 | Как влияет на качество бутербродов время хранения в готовом виде и укажите время хранения? | 3 | Ухудшается внешний вид, вкус изделия, время хранения не более 30….40 мин до отпуска |
| 4 | Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий бутерброд с печёночным паштетом и грибами» | 4 | Учебник, стр 96 |
| 5 | Чем отличаются горячие закуски от основных горячих блюд из мяса, рыбы? | 5 | Отличаются более острым вкусом и подачей (подают в порционных сковородах, кроншелях, кокотницах без гарнира |
| 6 |  | 6 |  |
| 7 |  | 7 |  |

Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций холодной закуски «Икра грибная», № 71, выход 1 порции 100 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Грибы сушёные  | 100 | 200 | Грибы сушёные  |  |  | 0,4 |
| Лук репчатый | 149 | 125 | Лук репчатый |  |  |  |
| Масло растительное | 100 | 100 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 25 | 25 | Уксус 3% |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |

Вариант 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | вопрос |  | ответ |
| 1 | Перечислите виды открытых бутербродов. | 1 | Простые, сложные, сладкие, горячие |
| 2 | Как нарезают солёную рыбу (сёмгу, кету) для приготовления бутербродов? | 2 | Нарезают кусками без кожи, начиная с хвоста по одному- два кусочка на бутерброд |
| 3 | Перечислите формы калорийных бутербродов и дайте их краткую характеристику | 3 | Полуовальные – подовый хлеб нарезают горизонтально;Четырёхугольные –формовой хлеб нарезают горизонтально;Круглые – вырезают из ломтя формового хлеба, разрезают на два или несколько треугольников |
| 4 | Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий бутерброд с яйцом» | 4 |  |
| 6 | Как подготавливают яйца для приготовления закусок из яиц? | 6 | Яйца варят вкрутую, приготавливают омлет с различными ингредиентами (помидоры,, сыр, ветчина, кабачки) |
| 7 |  | 7 |  |

Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 20 порций холодной закуски «Икра кабачковая », № 69, выход 1 порции 100 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Кабачки  | 1343 | 1074 | Кабачки  |  |  | 2, 686 |
| Капуста свежая | 275 | 2209 | Капуста свежая |  |  |  |
| Лук репчатый | 131 | 110 | Лук репчатый |  |  |  |
| Томатное пюре | 110 | 110 | Томатное пюре |  |  |  |
| Масло растительное | 50 | 50 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 30 | 30 | Уксус 3% |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |

**Вариант 1**

1. От чего зависит калорийность бутербродов?

2. Как подготавливают и нарезают колбасу для бутербродов?

3. С какими продуктами рекомендуется готовить бутерброды на ржаном хлебе?

4. Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий сырный бутерброд с ветчиной»

5. Чем отличаются холодные закуски от холодных блюд?

6.Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 30 порций холодной закуски «Икра морковная», № 72, выход 1 порции 100 г.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Морковь  | 942 | 750 | Морковь  |  |  | 2, 876 |
| Лук репчатый | 208 | 175 | Лук репчатый |  |  |  |
| Томатное пюре | 275 | 275 | Томатное пюре |  |  |  |
| Масло растительное | 75 | 75 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 15 | 15 | Уксус 3% |  |  |  |
| Сахар | 12 | 12 | Сахар |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |

**Вариант 2.**

1. Какие продукты используют для приготовления низкокалорийных бутербродов?

2. Как нарезают окорок, корейку, грудинку для приготовления бутербродов?

3. Как влияет на качество бутербродов время хранения в готовом виде, укажите время хранения?

4. Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий бутерброд с печёночным паштетом и грибами»

5. Чем отличаются горячие закуски от основных горячих блюд из мяса, рыбы?

Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 40 порций холодной закуски «Икра грибная», № 71, выход 1 порции 100 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Грибы сушёные  | 100 | 200 | Грибы сушёные  |  |  | 0,4 |
| Лук репчатый | 149 | 125 | Лук репчатый |  |  |  |
| Масло растительное | 100 | 100 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 25 | 25 | Уксус 3% |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |

**Вариант 3.**

1. Перечислите виды открытых бутербродов.

2. Как нарезают солёную рыбу (сёмгу, кету) для приготовления бутербродов?

3. Перечислите формы калорийных бутербродов и дайте их краткую характеристику.

4. Составьте технологическую схему приготовления изделия «Горячий бутерброд с яйцом».

5. Как подготавливают яйца для приготовления закусок из яиц?

6Решите задачу. Рассчитать количество сырья для приготовления 20 порций холодной закуски «Икра кабачковая », № 69, выход 1 порции 100 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| продукты | Масса г | продукты | Масса г | Кол-во на 30 порций (кг) |
| брутто | нетто | брутто | нетто |  |
| Кабачки  | 1343 | 1074 | Кабачки  |  |  | 2, 686 |
| Капуста свежая | 275 | 2209 | Капуста свежая |  |  |  |
| Лук репчатый | 131 | 110 | Лук репчатый |  |  |  |
| Томатное пюре | 110 | 110 | Томатное пюре |  |  |  |
| Масло растительное | 50 | 50 | Масло растительное |  |  |  |
| Уксус 3% | 30 | 30 | Уксус 3% |  |  |  |
| **Выход**  |  | **1000** | **Выход 1 порции** |  | **100** |  |