

Тестові завдання

Теплова обробка овочів.
Санітарно- гігієнічні вимоги при
приготуванні їжі



Розпочати
тестування



Результат тестування

Вірно: 3

помилки: 2

оцінка: 6

[виправити](#)

[далі](#)

час: 0 мин. 25 сек.

час: 0 ХВ 48 сек.



Запитання перше

До теплової обробки овочів відноситься:

Очищення та
нарізання
овочів

Нагрівання до
певної
температури

Перебирання
та сортування
овочів



Запитання друге

- При тушкуванні овочів необхідно:

Спочатку
обсмажити
овочі

Скласти їх у
товстостінний
посуд

Тушкувати в
полив'яному
посуді

Додати кип'ятку
та накрити
кришкою

Тушкують сирі
овочі

Тушкувати
можна на парі

виправити

Відповідь готова

Запитання третє

- Процесом пасерування називають:

Легке
обсмажування
овочів у
невеликій
кількості жиру

Занурення
овочів у
підсолону
киплячу воду

Приготування
овочів в духовці
у фользі чи
решітці

Запитання четверте

Обробляючи овочі при тепловій обробці необхідно дотримуватись таких вимог:

Нарізати овочі
безпосередньо
перед
тепловою
обробкою

Овочі для
варіння
закладати в
киплячу воду

Буряк і моркву
варити в солоній
воді

Готувати овочі
слід в
емальованому
посуді

Очищені овочі
можна
зберігати у воді
тривалий час

Готуючи овочі не
потрібно кастролю
накривати кришкою

виправити

Відповідь готова



Запитання п'яте

- Смаження у фритюрі:

Смаження в жаровій шафі-нагрівання без жиру і рідини

Нагрівання продукту повністю зануреного в жир

Легке обсмажування в невеликій кількості жиру