

1. Какой процесс происходит с белками при тепловой обработке?
2. Какая температура подачи холодных блюд и закусок?
3. Как маркируется разделочная доска для сырых овощей?
4. Какой суп относится к группе заправочных?
5. Какой продукт обязательно входит в состав классического рассольника?
6. Какой способ тепловой обработки НЕ используется в детском питании?
7. Как изменяется цвет мяса при тепловой обработке?
8. Как правильно размораживать (дефростировать) мясо на пищеблоке детского учреждения?
9. Какое блюдо готовят из котлетной массы?
10. Как обрабатывают яйца на предприятиях общественного питания перед использованием?
11. Какое блюдо из перечисленных рекомендовано для детского питания?
12. Какой температурный режим рекомендуется для шоковой заморозки?
13. Какой способ варки макаронных изделий является основным?
14. Какое гелеобразующее вещество получают из красных водорослей?
15. Какое сладкое блюдо из перечисленных запрещено для реализации в детских садах?
16. Какое тесто используют для приготовления вареников?
17. Сколько времени хранятся салаты и винегреты из вареных овощей с заправками при температуре не выше +6°C?
18. Какой продукт относится к нерыбному водному сырию?
19. Какая температура подачи горячих супов?
20. Какой процесс происходит с крахмалом при варке киселя?