**Продолжаем изучать вопрос «Технология приготовления холодных блюд и закусок»**

**План урока:**

***Технология приготовления блюд и закусок из мяса и птицы.***

**Домашнее задание - выполните задание по теме урока.**

**Выполненное задание, прислать на электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 02.04.2021г.**

**ТЕСТ по теме «Холодные блюда и закуски из мяса и птицы»**

**Ф.И.О. обучающегося\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Раздел 1. Выбрать единственный правильный ответ***

1. Вид холодного блюда, приготовление которого заключается в следующем: холодное жареное или вареное мясо нарезают по 2—3 тонких широких ломтика на порцию, сбоку кладут нарезанные кружочками свежие овощи:

а) Ассорти мясное

б) Телятина заливная

в) Ветчина (мясо) с гарниром

2. Для приготовления блюда «Куры под майонезом» подготавливают в следующем порядке:

а) филе кур зачищают, припускают и охлаждают

б) филе кур припускают, охлаждают и зачищают

в) филе кур зачищают, нарезают кубиком, припускают и охлаждают

3. Для приготовления студня мясного целесообразно использовать следующие продукты:

а) куры потрошеные, мясная вырезка, мясные субпродукты (печень, ноги, легкое)

б) мясные субпродукты (путовый сустав, головы, ноги, губы), мясокостный п/ф, мясо

в) мясные субпродукты, бекон, колбасы твердого копчения, мясокостный п/ф

4. Способ тепловой обработки куры при приготовлении блюда «Курица фаршированная (галантин)»:

а) запекание

б) варка

в) тушение

5. Способ тепловой обработки мяса при приготовлении холодного блюда «Ростбиф с гарниром»:

а) жарка

б) припускание

в) бланширование

6. Язык для холодного блюда «Язык отварной» нарезается:

а) вдоль волокон на тонкие длинные куски

б) брусочком шириной 1 – 1,5 см

в) поперёк волокон на тонкие широкие куски В

7. Способ тепловой обработки поросенка при приготовлении холодного блюда «Поросенок заливной»:

а) варка

б) жарка

в) тушение

8. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:

а) с пассерованными овощами и яйцами

б) со сливочным маслом и бульоном

в) с набухшим желатином и бульоном

9. Форма готового филе, используемая при приготовлении блюда «Филе из кур или дичи фаршированное»:

а) в виде котлеты с обоими заостренными концами

б) в виде округлого биточка

в) в виде полумесяца

***Раздел 2. Дополнить предложения***

1. Обычно в состав блюда «**\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_(**1)» входят 4—5 видов различных мясных продуктов.

2. **Птица жареная.** Мелких цыплят, рябчиков или куропаток подают \_\_\_\_\_\_\_\_ (2) или разрубают около килевой кости вдоль тушки пополам, а от крупной птицы отделяют \_\_\_\_\_\_\_ (3)и нарезают часть филе широкими тонкими ломтиками.

3. **Телятина и язык заливные.** Используют мясное \_\_\_\_\_\_\_ (4). Кусочки мяса вырезают так, чтобы по окружности слой желе был не менее \_\_\_\_\_\_\_ (5) мм, укладывают на блюдо, а вокруг букетами раскладывают \_\_\_\_\_\_\_ (6).

4. **Поросенок заливной.** Молодого поросенка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (7), удаляют шерсть, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (8), натирают \_\_\_\_\_\_\_\_ (9) и опаливают.

5. \_\_\_\_\_\_\_\_ (10) **с гарниром**, при приготовлении которого мясо жарят так же, как для горячих блюд, охлаждают и нарезают по 2 – 3 куска на порцию.

6. **Студень мясной.** Подготовленные продукты, заливают \_\_\_\_\_\_\_\_ (11) водой (2 л воды на 1 кг), доводят до кипения, снимают пену и варят при очень слабом кипении, периодически снимая жир, \_\_\_\_\_\_\_\_ (12) часов до готовности.

***Раздел 3.***

1. По набору продуктов составить технологическую схему изготовления фарша для блюда «Птица фаршированная (галантин