# Тестовое задание по теме «Приготовления Finger food закусок»

ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Группа\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**1. Что такое закуски?**

а) основное блюдо;

б) общее название многочисленной группы блюд, которые принято подавать к столу перед основным блюдом;

в) сладкое блюдо.

**2. Что такое Finger food закуски?**

а) это миниатюрная еда: закуски, салаты, десерты и даже основные блюда «На два укуса»;

б) закуски без использования мяса;

в) закусочные бутерброды.

**3. Почему холодные закуски подают в начале приема пищи?**

а) Возбуждают аппетит;

б) Стимулируют деятельность пищеварительных желез;

в) Чтобы они не нагревались.

**4. Какие санитарные требования повара должны соблюдать при приготовлении закусок?**

а) работают в санитарной одежде, ногти коротко подстрижены;

б) строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей, инструментов;

в) такие же требования, как к горячему цеху.

**5. Требования, предъявляемые к организации рабочего места**

**при приготовлении закусок?**

а) используют любимые доски и ножи;

б) на рабочем месте должны находится весы, ножи с маркировкой, цветные разделочные доски;

**6. Правила техники безопасности при работе с ножом?**

а) используют только хорошо заточенные ножи;

б) работают с ножом в направлении к своему телу;

в) следят, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими.

**7. Требования к качеству холодных закусок?**

а) продукты не сохранили форму нарезки, в меру соленые;

б) соответствуют продуктам;

в) закуски красиво и аккуратно оформлены, в меру соленые, соответствуют используемым продуктам.

**8.В чем НЕ подают холодные закуски?**

а) салатниках;

б) на закусочных тарелках;

в) на шпажках;

г) баранчиках.

**9. Температура подачи холодных закусок?**

а) 18-20 С;

б) 25-30 С;

в) 10-14 С.

**10. В каком цехе готовят холодные закуски?**

а) горячем цехе;

б) холодном цехе;

в) кондитерском цехе.