
Игра: «ЛОТО»

Тема: «Блюда и гарниры из
овощей».

| | | | | | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <u>1</u> | <u>2</u> | <u>3</u> | <u>4</u> | <u>5</u> | <u>6</u> | <u>7</u> | <u>8</u> | <u>9</u> | <u>10</u> |
| <u>11</u> | <u>12</u> | <u>13</u> | <u>14</u> | <u>15</u> | <u>16</u> | <u>17</u> | <u>18</u> | <u>19</u> | <u>20</u> |
| <u>21</u> | <u>22</u> | <u>23</u> | <u>24</u> | <u>25</u> | <u>26</u> | <u>27</u> | <u>28</u> | <u>29</u> | <u>30</u> |
| <u>31</u> | <u>32</u> | <u>33</u> | <u>34</u> | <u>35</u> | <u>36</u> | <u>37</u> | <u>38</u> | <u>39</u> | <u>40</u> |
| <u>41</u> | <u>42</u> | <u>43</u> | <u>44</u> | <u>45</u> | <u>46</u> | <u>47</u> | <u>48</u> | <u>49</u> | <u>50</u> |
| <u>51</u> | <u>52</u> | <u>53</u> | <u>54</u> | <u>55</u> | <u>56</u> | <u>57</u> | <u>58</u> | <u>59</u> | <u>60</u> |
| <u>61</u> | <u>62</u> | <u>63</u> | <u>64</u> | <u>65</u> | <u>66</u> | <u>67</u> | <u>68</u> | <u>69</u> | <u>70</u> |
| <u>71</u> | <u>72</u> | <u>73</u> | <u>74</u> | <u>75</u> | <u>76</u> | <u>77</u> | <u>78</u> | <u>79</u> | <u>80</u> |
| <u>81</u> | <u>82</u> | <u>83</u> | <u>84</u> | <u>85</u> | <u>86</u> | <u>87</u> | <u>88</u> | <u>89</u> | <u>90</u> |

1

Объясните образование
клейкой тягучей массы при
протирании картофеля?



2

Определите название блюда по внешнему виду.



3

Перечислите продукты для
блюда «Картофель в
молоке».



4

Какие овощи припускают без
жидкости?



5

Определите название блюда по набору продуктов: капуста, лук, морковь, грибы, рис, соус.



6

Изложите технологию
приготовления блюда
«Кабачки жареные»



7

Почему происходит
размягчение овощей после
варки



8

По данным требованиям к качеству определите название блюда:
«Поверхность без трещин, с румяной корочкой, на разрезе толщина слоёв одинаковая, фарш распределён равномерно».



9

Как отпускают блюдо
«Котлеты картофельные»



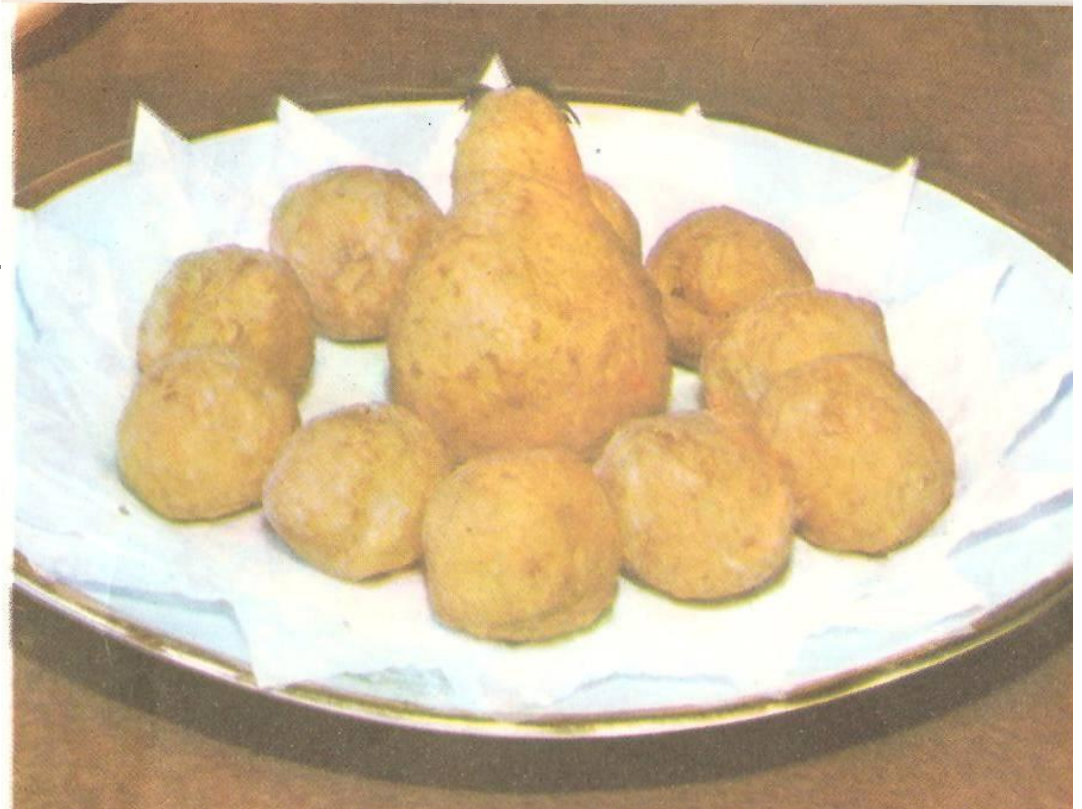
10

При каком способе тепловой обработки, меньше всего разрушается витамин С?



11

Определите название блюда
по внешнему виду.



12

Изложите технологию
приготовления блюда
«Котлеты морковные».



13

Объясните появление
румяной корочки на
поверхности при жарке?



14

Определите название блюда по набору продуктов: свекла, крупа манная, яйца, сухари.



15

Назовите последовательность операций при приготовлении блюда «Картофель отварной».



16

Назвать количество
продуктов, необходимых для
приготовления 1 кг
«Картофельного пюре».



17

Укажите номера
капустных овощей,
которые используют
для блюда
«Капуста отварная».



Капустные овощи



Условия и сроки хранения
тушёных и запечённых
овощных блюд.



Назвать классификацию
ОВОЩНЫХ блюд по способу
тепловой обработки.



20

Определите название блюда по внешнему виду.



21

При жарке картофеля основным способом, кусочки склеиваются и прилипают к противню. Как устранить недостаток?



22

Каковы общие правила
запекания овощей?



23

Определите название блюда по набору продуктов:
картофель, яйца, сухари или мука (можно лук).



24

Условия и сроки хранения
блюд из отварных овощей.



25

Обосновать необходимость добавления кислоты при тепловой обработки свеклы.



Каковы требования к
качеству «Картофельного
пюре».



Как подготовить основной продукт (4варианта) для блюда «Зелёный горошек отварной».

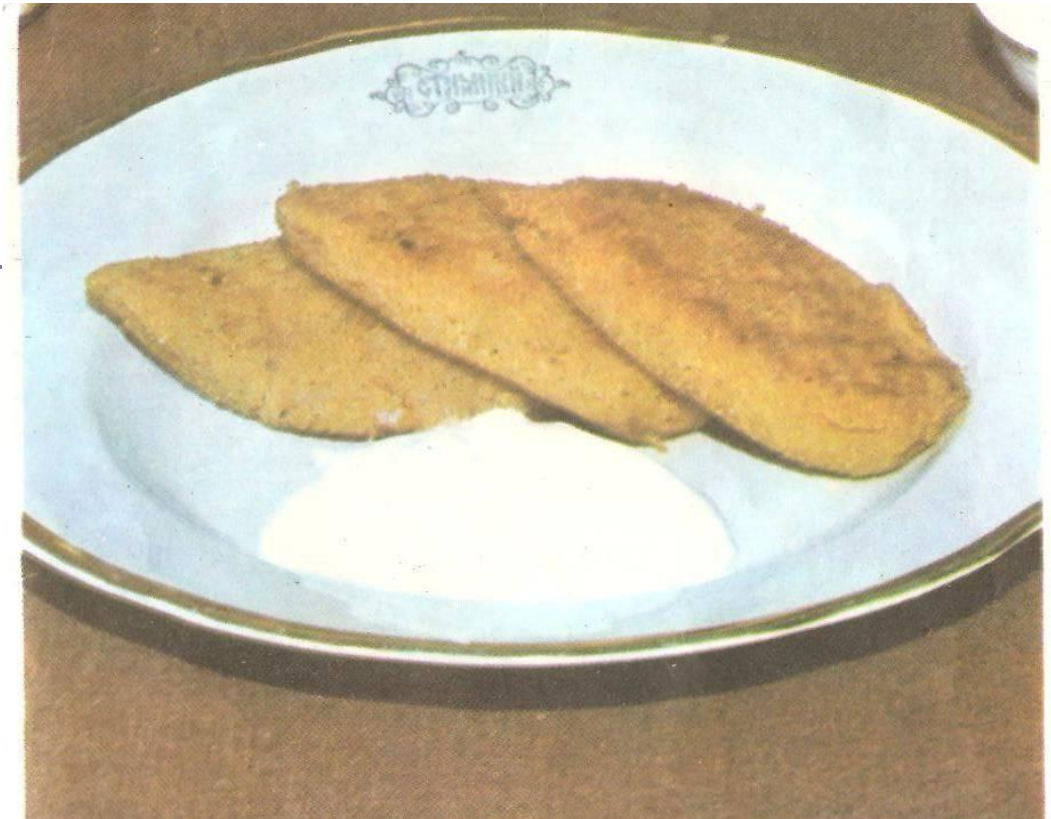


С какими фаршами можно приготовить блюдо «Зразы картофельные».



29

Определите название блюда
по внешнему виду.



30

При варке свеклы цвет из тёмно – красной стал буро – жёлтый. В чём причина?



Перечислите меры по
сохранению витамина С при
тепловой обработки овощей.



Определите название блюда
по набору продуктов:
картофель, капуста, грибы,
лук, сметана, сухари, соус.



Как отпускают блюдо
«Капуста тушёная» и
назовите овощные блюда в
состав которых она входит?



На какие группы можно
разделить запечённые овощи?



Каковы требования к
качеству блюда «Зразы
картофельные».



36

Как отпускают блюдо
«Картофель в молоке»?



37

Каково значение овощных
блюд в питании?



38

Определите название блюда по внешнему виду.



Назвать способы подачи
жареного картофеля.



40

Перечислите общие правила
варки овощей?



Определите название блюда по набору продуктов: капуста(шпик; грудинка копчёная), томатное пюре, морковь, петрушка, лук, мука, сахар.



Каковы требования к
качеству блюда:»Котлеты
морковные».



От чего зависит количество
поглощённого жира при
жарке овощей.



Каковы требования к
качеству припущенных
овощей?



45

Картофельная масса
получилась жидковатой.
Причина? Ваши действия?

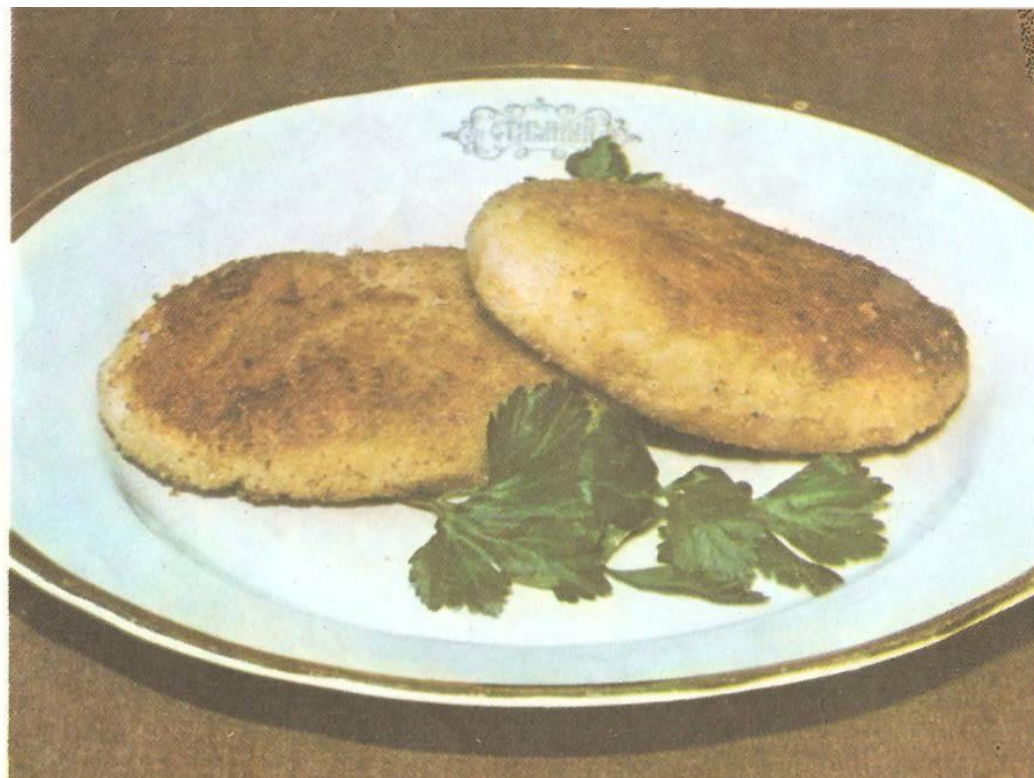


Для какого блюда картофель нарезают брусочками, соломкой, дольками, кубиками, шариками, стружкой?



47

Определите название блюда по внешнему виду?



Изложите технологию
приготовления блюда
«Кабачки фаршированные».



49

Назовите способы и
температуру жарки овощей?



50

Какое блюдо можно приготовить по схеме:

Лук кольцами → панируют в муке → обжаривают 3 – 5 мин, при 180 С → вынимают шумовкой.



Назовите последовательность операций при приготовлении блюда «Картофельное пюре».



Объясните почему не все
овощи можно жарить в сыром
виде?



53

Каковы требования к качеству блюда «Голубцы овощные»?



54

Как отпускают блюдо
«Картофельное пюре»?



55

Какие блюда приготавливают из
картофельной массы?



56

Определите название блюда по
внешнему виду.



Изложите технологию приготовления блюда «Оладьи ИЗ ТЫКВЫ».



58

К какой группе блюд относится блюдо «Рагу овощное».



59

Какое блюдо готовят по схеме:

Картофель → нарезают → промывают →
обсушивают жарят слоем 4 – 5см →
солят → доводят до готовности.



60

Изложите технологию приготовления блюда «Котлеты свекольные».



61

Как подготовить перец для фарширования?



62

Каковы требования к качеству
блюда «Капуста отварная»?



Изложите технологию приготовления блюда «Шницель из капусты».



Какие изменения в рецептуре необходимы при использовании квашеной капусты для блюда «Капуста тушёная».



65

Определите название блюда по
внешнему виду?



66

Картофель, жареный основным способом не хрустит. В чём причина?



Какое овощное фаршированное
блюдо можно подавать как
горячим, так и в холодном виде.



68

По данным показателям качества определите блюда:

Вкус слегка солёный с ароматом овощей и молока,

Консистенция – мягкая,

Внешний вид - форма нарезки – сохранена,

Цвет – свойственный овощам.



Изложите технологию приготовления блюда «Котлеты капустные».



70

Как подготовить капусту для фарширования.



71

Каковы требования к качеству блюда «Рагу из овощей».



72

Натёртый картофель
предназначенный для оладий
быстро темнеет. Ваши
действия?



73

Какие блюда из овощей
приготавливают с фаршем
внутри?



74

Определите название блюда по
внешнему виду.



75

Изложите технологию приготовления блюда «Картофель, жареный во фритюре».



76

Назовите, в каком фаршированном блюде в состав фарша входит основной продукт.



Назовите количество фритюра,
необходимого для
приготовления 1 кг «картофеля
фри».



Изложите технологию приготовления блюда «Свекла тушённая в сметане или соусе».



79

Перечислите блюда из
отварных овощей.



80

Каковы требования к качеству
блюда «Шницель из капусты».



81

Изложите технологию
приготовления блюда
«Картофель пай».



Укажите последующие операции для блюда «Картофель жареный после нарезки».



83

Определите название блюда по
внешнему виду.



84

Как отпускается блюдо
«Рулет картофельный».



Почему добавление жира обязательно при тушении и припускании моркови.



Перечислите соусы,
применяемые для блюда
«Картофельная запеканка».



Какой жир и почему используют для жарки овощей во фритюре.



Изложите технологию
приготовления блюда
«Морковь в молочном соусе».



90

Что предотвращает потемнение картофеля при варке?

