Интеллектуальная викторина «Своя игра» по профессии «Повар, кондитер»

Разработчик преподаватель
ГБОУ СПО «МОКИТ» Жандарова Н.Н.

Поварское дело – не ремесло, а искусство

"

- ***Повар у плиты творит,***
  Как на крыльях он парит.
  Все бурлит вокруг него,
  Кухня – кузница его.

  Каждое его творенье -
  Просто сказка, объеденье,
  Мысли творческой полет.
  Тот, кто пробовал, поймет.

*

I раунд

I раунд

Это интересно…	100	200	300	400	500	600	700	800
Проще простого …	100	200	300	400	500	600	700	800
История и география профессии	100	200	300	400	500	600	700	800
Технология	100	200	300	400	500	600	700	800

Это интересно…– 100

В 1853 в Нью-Йорке с поваром Джорджем Крам произошел забавный случай. Привередливому клиенту не понравилась толсто нарезанная обжаренная картошка. В отместку повар настрогал картофель тонюсенькими ломтиками и после обжарки осетитель пришел о блюда и повар с ткрытие в

Это интересно… – 200

Название этого вина происходит от названия французской провинции, где начали выращивать виноград еще в 3 веке. Производимые там вина имели одну весьма неприятную тенденцию к вторичному брожению в бочках, которые иногда

О к речь?

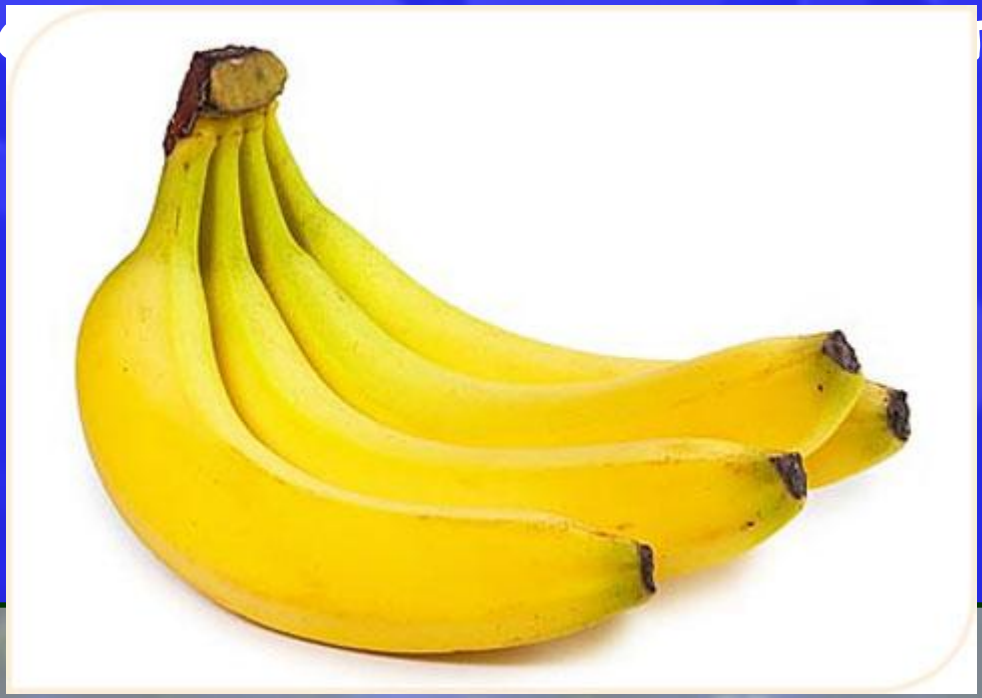
Это интересно… – 300

В 1935 году научно исследовательский институт пищевой промышленности СССР для диетического питания разработал рецептуру колбасы для больных с соматическими признаками

*

Это интересно… – 400

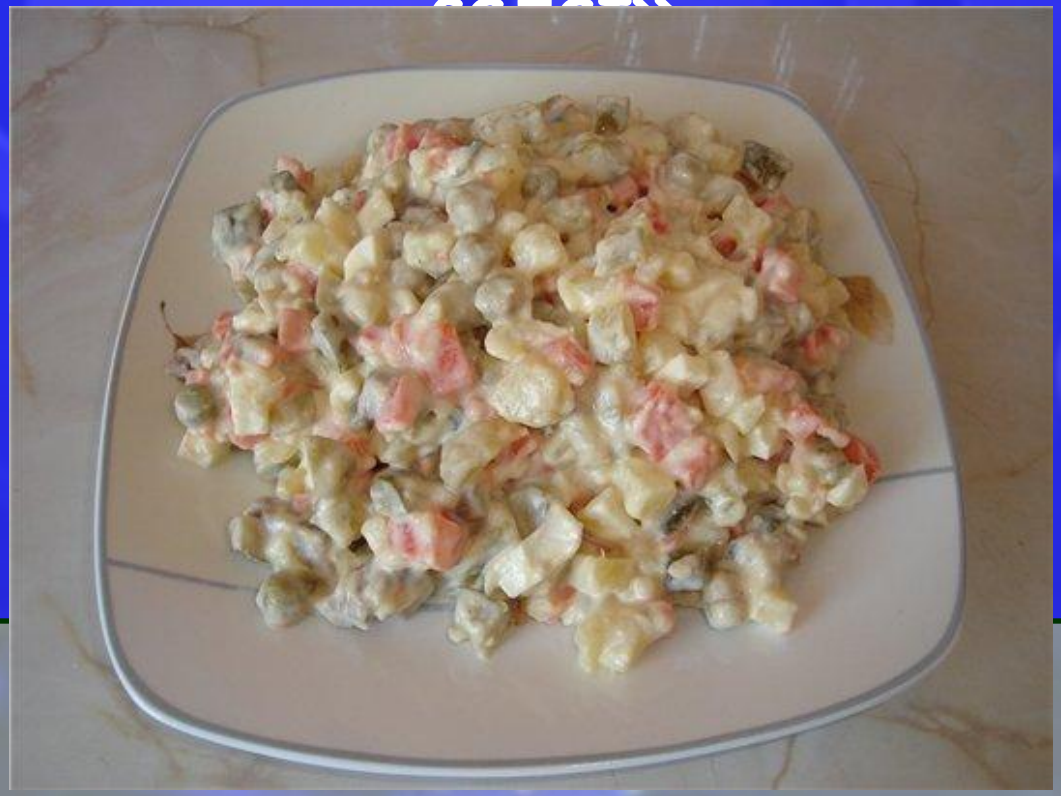
Этот фрукт принадлежит к ботаническому семейству травяных растений, хотя растет на деревьях. Содержит большое количество витаминов А, С, Е. название получил от арабск палец»



*

Это интересно… –500

Этот салат изобрел француз, державший в 60-ых годах 19 века в Москве ресторан парижской кухни «Эрмитаж». В последствии этот салат был назван его именем. Известно, что за границей его называют «русский



*

Это интересно… – 600

Это один из компонентов еды, содержит не менее 100 химических элементов. Европейцы употребляли это во время эпидемии чумы. Во многих странах это использовали в качестве оберегов от вампиров.

*

Это интересно… – 700

Однажды русский царь (Петр1) завтракал в провинциальном трактире. Для заказанных котлет из телятины трактирщик не смог достать мяса, и по совету жены приготовил их из курицы, придав им форму телячьих и запанировав в кусочках хлеба. Царю котлеты понравились, он велел назвать их фамилией трактирщика и включить в меню царской кухни.

*

*

Это интересно…– 800

Реклама одного лондонского ресторана – «В нашей еде вы не найдете не единого волоса»

Как вы думаете, почему это действительно актуально?

*

Проще простого… - 100

Как называется документ, необходимый для получения лекарств в аптеке и способ приготовления блюда?

*

Министерство здравоохранения
Российской Федерации
Наименование
(штамп)
учреждения

Код формы по ОТ КуД 31080/95
Медицинская документация
ФОРМА № 148-1/У-88
Утверждена Минздравом России
1997 г.

Серия 1145 [illegible] № [illegible]

РЕЦЕПТ

За полную стоимость | Бесплатно | Оплата 50 %

1 | 2 | 3

Ф., И., О., больного _____
(полностью)

Возраст _____ ИОВ Дети Прочие

Адрес или № медицинской карты амбулаторного больного

Ф., И., О. Врача _____
(полностью)

Руб.	Коп.	Rp.

подпись и личная печать врача М.П.

Рецепт действителен в течении 10 дней, 2 месяцев
(ненужное зачеркнуть)

Видновская Центральная районная больница
Моск. обл., Ленинский р-н, Видное г., Заводская ул. д.15

Московской области Ленинский районный фармацевтический центр
Для рецептов

Петровна Крачкова Елена
Врач

РЕЦЕПТ

*

Проще простого… - 200

Для приготовления какого блюда, вовсе не людоедского, необходим НЕГР?

ВИН-НЕГР-ЕТ

*

Проще простого… - 300

«Куриный солярий» – это… ЧТО?

ГРИЛЬ

*

Проще простого… - 400

Какая рыба в праздничные дни надевает шубу?

СЕЛЬДЬ

*

Проще простого… - 500

Что итальянцы поедают километрами?

СПАГЕТТИ

*

Проще простого… - 600

Музыкальная приправа – это… ЧТО?

*

СОЛЬ

Проще простого ... - 700

«Накрученное» кушанье – это... ЧТО?

РУЛЕТ

*

Это интересно … - 800

Именем какого древнеримского царя назван салат с куриным мясом?

ЦЕЗАРЬ

*

История и география профессии - 100

Когда и в каком городе в России возникла Первая практическая школа поварского и кулинарного искусства

КОНЕЦ 19 ВЕКА, ПЕТЕРБУРГ

*

История и география профессии- 200

Какой город можно подать к чаю?

*

История и география профессии- 300

В 1912 в Москве во время празднования 100-летия победы над французами, готовили целый ряд кушаний , оформленных по-праздничному. Возникло и многослойное пирожное с кремом в виде треугольника, получившее всеобщее признание. В наше время это изделия стало тортом прямоугольной формы, но название полученное в 1912 году осталось прежним.

Как называется этот торт?

*

*

История и география профессии – 400

Щи – традиционно русское блюдо. Закладывали ли в щи картофель на Руси в 16 веке?

*

- ***Картофель был завезен в Россию при Петре 1 в 17***

*

История и география профессии - 500

В Древнем Египте таким знаком обозначали три вещи: Солнце, золото,... .

Что было третьем в этом списке?

История и география профессии - 600

В Грузии это популярнейшее мясное блюдо называют мцвади, в Армении – хоровац, а в Азербайджане – кебап.

А как называют его русские?

*

*

История и география - 700

Как назывались предприятия внедомашнего питания в Древней Руси? Объясните происхождения названий.

Корчмы – от слова корм

Трактиры – от латинского слова «trakt» – путь, поток

*

История и география профессии- 800

В 18 веке итальянский граф – известный картежник, придумал класть мясо между двумя кусками хлеба, чтобы не испачкать руки во время еды. В последствии этот бутерброд был назван его именем.

Как было имя этого графа?

СЭНДВИЧ

*

Технология – 100

Какой вид тепловой кулинарной обработки вы будете использовать для приготовления блюд диетического питания?

ВАРКА НА ПАРУ

*

Технология - 200

Где встречаются перловка и соленые огурцы?

В РАССОЛЬНИКЕ

*

Технология - 300

Данной тепловой обработке могут подвергаться овощи, мука, томатное пюре. Может осуществляться с жиром и без него.

Назовите вид тепловой обработки.

ПАССЕРОВАНИЕ

*

Технология - 400

Какие пищевые вещества составляют энергетическую ценность пищи?

БЕЛКИ, ЖИРЫ, УГЛЕВОДЫ

*

Технология - 500

Гурьева каша считается традиционным блюдом русской кухни. Название каши произошло от имени графа Дмитрия Гурьева, который по одной из версий придумал рецепт каши.

а какую крупу используют для приготовления гурьевой каши?

МАННАЯ

*

*

Технология – 600

Назовите под действием каких микроорганизмов происходят следующие явления:

*

Технология -700

Какое блюдо можно приготовить используя такие продукты:

Печень говяжья, топленый жир, лук, смет… …юре,

*

Технология - 800

Варка и припускание продуктов

↓

Введение пассированных

↓

Варка продуктов вместе с овощами

↓

Соединение с соусом

↓

Разведение бульоном

↓

Проваривание

↓

Добавление соли

↓

Заправка льезоном и маслом

↓

Протирание

СУП-ПЮРЕ

*