

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.*

СВОЯ

Игра

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 посетитель пришел к этому блюду и повар с открытием 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?

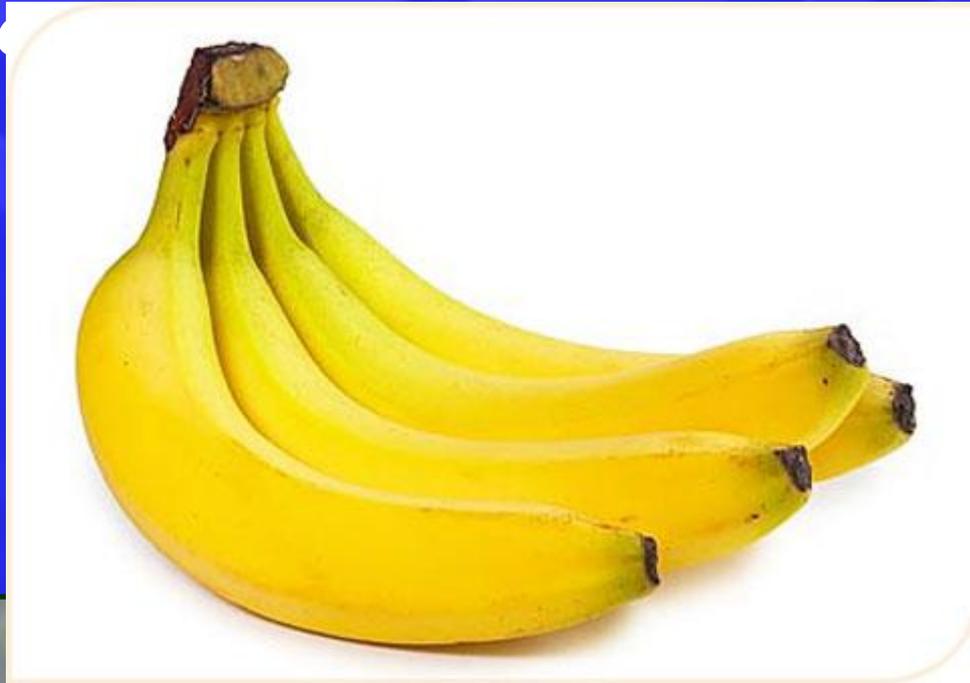
Это интересно... – 300

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 арабского «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 салат».



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 запанировавав в кусочках хлеба. Царю котлеты понравились, он велел назвать их фамилией трактирщика и включить в меню царской кухни.



*

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?

Проще простого... - 200

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

ВИН-НЕГР-ЕТ

Проше простого... - 300

«Куриный солярий» - это...
ЧТО?

ГРИЛЬ

Какая рыба в праздничные дни
надевает шубу?

СЕЛЬДЬ

Проше простого... - 500

Что итальянцы поедают
километрами?

СПАГЕТТИ

Проще простого... - 600

Музыкальная приправа – это...
ЧТО?

игра

СОЛЬ



Проще простого ... - 700

«Накрученное» кушанье -
это... ЧТО?

РУЛЕТ

игра

Это интересно ... - 800

**Именем какого
древнеримского царя назван
салат с куриным мясом?**

ЦЕЗАРЬ

*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?



*

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

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



Реклама 

*



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

Что было третьем в этом списке?



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

А как называют его русские?



*

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

Корчмы – от слова корм

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

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

Как было имя этого графа?

СЭНДВИЧ

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

ВАРКА НА ПАРУ

**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

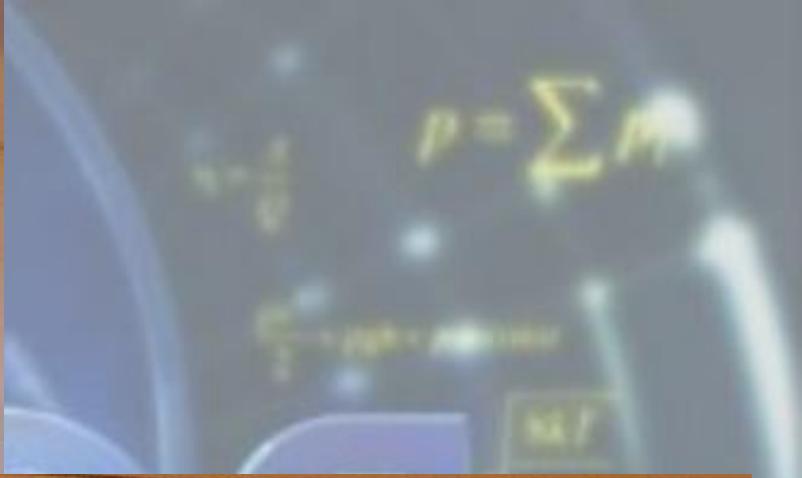
*Какие пищевые вещества
составляют
энергетическую ценность
пищи?*

***БЕЛКИ, ЖИРЫ,
УГЛЕВОДЫ***

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



*

Назовите под действием каких микроорганизмов происходят следующие явления:



*

Технология -700

*Какое блюдо можно приготовить
используя такие продукты:*

*Печень говяжья, топленый жир, лук,
сметана, мука, соль, перец, торе,*



трактор
СЫТ
ПЬЯН

СВОЯ
игра

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

Протираание

СУП-ПЮРЕ