

Тест №2 по теме «Мясо и мясные продукты»

Вопросы	Ответы
1. Вид клейма, которым клеймят телятину 1 категории (молодую)	1. квадратное фиолетового цвета 2. круглое фиолетового цвета 3. треугольной красного цвета
2. Какой отруб говяжьих туш, используется для приготовления бифштексов	1. тазобедренный (вырезка) 2. пашина 3. зарез
3. Название отруба свиных туш, который используется для приготовления студней и бульона	1. спинной 2. грудинка 3. голяшка(предплечье)
4. Дефект мяса образуется в результате хранения мяса при высокой температуре и влажности воздуха	1. гниение 2. пигментация 3. плесневение
5. Дефект мяса образуется в результате хранения мяса при температуре выше 10 градусов	1. ослизнение 2. плесневение 3. гниение
6. Изделия, приготовленные из мяса или мясопродуктов, расфасованные в банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке	1. консервы 2. пресервы 3. рагу
7. Вид мясных консервов, которые кроме мяса содержат продукты растительного происхождения	1. консервы из мясопродуктов 2. мясорастительные 3. консервы из мяса домашней птицы
8. К какому виду мясных консервов относят «Сосиски в томатном соусе»	1. консервы из мясопродуктов 2. мясорастительные 3. консервы из мяса
9. Продукты из различных видов мяса, предварительно подготовленные к тепловой обработке	1. субпродукты 2. мясные полуфабрикаты 3. консервы
10. Дефект мяса во время неправильного хранения при температуре от 2 до 10 градусов и влажности воздуха более 90%, когда происходит развитие хладостойчивых слизиобразующих бактерий	1. ослизнение 2. плесневение 3. загрубление полутуши

Ответы к Тесту №2 по теме «Мясо и мясные продукты»

Вопросы	Ответы
1. Вид клейма, которым клеймят телятину 1 категории (молодую)	1. квадратное фиолетового цвета 2. круглое фиолетового цвета 3. треугольной красного цвета
2. Какой отруб говяжьих туш, используется для приготовления бифштексов	1. тазобедренный (вырезка) 2. пашина 3. зарез
3. Название отруба свиных туш, который используется для приготовления студней и бульона	1. спинной 2. грудинка 3. голяшка(предплечье)
4. Дефект мяса образуется в результате хранения мяса при высокой температуре и влажности воздуха	1. гниение 2. пигментация 3. плесневение
5. Дефект мяса образуется в результате хранения мяса при температуре выше 10 градусов	1. ослизнение 2. плесневение 3. гниение
6. Изделия, приготовленные из мяса или мясопродуктов, расфасованные в банки, герметически укупоренные и подвергнутые тепловой обработке	1. консервы 2. пресервы 3. рагу
7. Вид мясных консервов, которые кроме мяса содержат продукты растительного происхождения	1. консервы из мясопродуктов 2. мясорастительные 3. консервы из мяса домашней птицы
8. К какому виду мясных консервов относят «Сосиски в томатном соусе»	1. консервы из мясопродуктов 2. мясорастительные 3. консервы из мяса
9. Продукты из различных видов мяса, предварительно подготовленные к тепловой обработке	1. субпродукты 2. мясные полуфабрикаты 3. консервы
10. Дефект мяса во время неправильного хранения при температуре от 2 до 10 градусов и влажности воздуха более 90%, когда происходит развитие хладостойчивых слизиобразующих бактерий	1. ослизнение 2. плесневение 3. загрубление полутуши

Критерии оценок:

«5»- правильно 9-10 ответов

«4»-правильно 7-8 ответов

«3»-правильно 5-6 ответов

«2»- менее 4 ответов