

Тест по теме: «Пищевые концентраты»

Ответы

Вопросы	Ответы
1.Обезвоженные продукты или смеси продуктов определенной рецептуры, которые термическую обработку	А)сок Б)пищевые концентраты В)сухое молоко
2.Продукт, который не входит в ассортимент пищевых концентратов	А)консервы Б)полуфабрикаты мучных изделий В)сухие завтраки
3.В какую группу входят десертные пудинги	А)концентраты вторых блюд Б)концентраты третьих блюд В)концентраты первых блюд
4.В состав концентратов обеденных блюд эти товары не входят	А)полуфабрикаты для кексов Б)концентраты первых блюд В)концентраты вторых блюд
5.Изделие, которое готовят из смеси сахара, плодового или ягодного экстракта, манной крупы и т.д. (варят, затем взбивают)	А)кремы сухие Б)мусс В)пудинг
6.Температура хранения пищевых концентратов	А)не выше 20С Б)не выше 30С В)не ниже 10С
7.Влажность воздуха при хранении пищевых концентратов	А)80-90% Б)70-75% В)20-30%
8.Срок хранения концентратов из пшена и овсяной крупы макаронные и крупяные концентраты с молоком	А)не более 6 мес. Б)1 год В)1 мес.
9.Срок хранения кукурузных палочек	А)3-7 дней Б)10 дней В)15-20 дней
10.Продукт, готовый к употреблению без дополнительной обработки, употребляют с бульоном, чаем, молоком и т.д.	А)сухие завтраки Б)плодовые и овощные порошки В)молочная смесь «Малыш»

Критерии оценок:

«5»- правильно 9-10 ответов

«4»-правильно 7-8 ответов

«3»-правильно 5-6 ответов

«2»- менее 4 ответов

Тест по теме: «Пищевые концентраты»

Вопросы	Ответы
1.Обезвоженные продукты или смеси продуктов определенной рецептуры, которые термическую обработку	А)сок Б)пищевые концентраты В)сухое молоко
2.Продукт, который не входит в ассортимент пищевых концентратов	А)консервы Б)полуфабрикаты мучных изделий В)сухие завтраки
3.В какую группу входят десертные пудинги	А)концентраты вторых блюд Б)концентраты третьих блюд В)концентраты первых блюд
4.В состав концентратов обеденных блюд эти товары не входят	А)полуфабрикаты для кексов Б)концентраты первых блюд В)концентраты вторых блюд
5.Изделие, которое готовят из смеси сахара, плодового или ягодного экстракта, манной крупы и т.д. (варят, затем взбивают)	А)кремы сухие Б)мусс В)пудинг
6.Температура хранения пищевых концентратов	А)не выше 20С Б)не выше 30С В)не ниже 10С
7.Влажность воздуха при хранении пищевых концентратов	А)80-90% Б)70-75% В)20-30%
8.Срок хранения концентратов из пшена и овсяной крупы макаронные и крупяные концентраты с молоком	А)не более 6 мес. Б)1 год В)1 мес.
9.Срок хранения кукурузных палочек	А)3-7 дней Б)10 дней В)15-20 дней
10.Продукт, готовый к употреблению без дополнительной обработки, употребляют с бульоном, чаем, молоком и т.д.	А)сухие завтраки Б)плодовые и овощные порошки В)молочная смесь «Малыш»