

ТЕСТИ «Технологія приготування смажених страв з овочів»

1. Теоретичні питання (одна правильна відповідь):

1. Яка основна мета смаження овочів?
 - а) Збереження вітамінів
 - б) Надання золотистої скоринки та покращення смаку
 - в) Прискорення приготування
 - г) Зменшення кількості жиру
 2. Яка оптимальна температура смаження овочів у фритюрі?
 - а) 100–120°C
 - б) 130–150°C
 - в) 160–180°C
 - г) 200–220°C
 3. Який жир найкраще використовувати для смаження овочів?
 - а) Оливкова олія першого холодного віджиму
 - б) Кулінарний маргарин
 - в) Рафінована соняшникова олія
 - г) Тваринний жир
 4. Що відбувається з крохмалем під час смаження картоплі?
 - а) Крохмаль розчиняється
 - б) Утворюється хрустка скоринка
 - в) Крохмаль випаровується
 - г) Крохмаль не змінюється
 5. Як правильно підготувати баклажани перед смаженням, щоб уникнути гіркоти?
 - а) Замочити в солоній воді
 - б) Проварити в окропі
 - в) Заморозити
 - г) Залишити на 1 годину на сонці
-

2. Завдання з кількома правильними відповідями:

6. Які основні види смаження застосовуються для приготування овочів? (оберіть 2 правильні відповіді)
 - а) Основне смаження
 - б) Фритюр
 - в) Смаження без жиру
 - г) Варіння
 7. Які овочі найчастіше використовуються для приготування смажених страв? (оберіть 3 правильні відповіді)
 - а) Картопля
 - б) Помідори
 - в) Кабачки
 - г) Огірки
 - д) Буряк
-

3. Завдання на встановлення відповідності:

8. Встановіть відповідність між овочами та особливостями їх підготовки перед смаженням:

Овоч**Особливість підготовки**

- а) Картопля 1) Замочування у воді для видалення крохмалю
б) Кабачки 2) Зняття шкірки перед нарізанням
в) Баклажани 3) Обробка сіллю для видалення гіркоти
г) Цибуля 4) Нарізання кільцями або півкільцями
-

4. Практичні завдання:

9. Опишіть технологію приготування страви "Овочеві котлети з моркви та кабачків".
10. Розрахуйте кількість інгредієнтів для приготування смажених кабачків (на 10 порцій):

- Кабачки – 120 г на порцію
 - Борошно для панірування – 10 г на порцію
 - Олія для смаження – 15 г на порцію
 - Сіль – 2 г на порцію
-

5. Завдання на відкриту відповідь:

11. Поясніть, які помилки можуть виникнути під час смаження овочів і як їх уникнути.
12. Опишіть, як впливає тип жиру (олія, маргарин, смалець) на смак і якість смажених страв з овочів.
-