ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ № 6

Районного ресурсного центра для подготовки к районной олимпиаде

по учебному предмету «Трудовое обучение» (обслуживающий труд)

дата отправки задания - 31.10.2022 г

время выполнения 31.10. – 08.11.2022 г

дата отправки ответов – 08.11.2022 г

отправлять на адрес Бельской школы ([belskaya.dribin@tut.by](mailto:belskaya.dribin@tut.by)) с пометкой для Беловой С.Д. (отправлять только ответы!!!)

**Изделия из теста.**

1. Высококалорийные сладкие изделия из теста с повышенным содержанием сахара, жиров и других добавок-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Кулебяка (выбери все правильные ответы):
3. в пироге при разрезании в каждой порции видны все виды начинки;
4. пирог удлинённой формы с отверстием сверху;
5. в нем нескольких видов фарша;
6. разные виды начинок разделены между собой тонкими пресными блинчиками
7. В чем основное отличие кулебяки от традиционных пирогов —
8. Исключи лишнее. Продукты, используемые для приготовления теста, делят на основные и дополнительные. К дополнительным относят:
9. мука
10. разрыхлители
11. сахар
12. жидкость
13. соль
14. жиры
15. крахмал
16. яйца
17. ароматизаторы
18. Какой вкус может появиться у муки при длительном хранении? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ответ обоснуйте.

1. В домашних условиях качество муки определяют органолептическими методами. Вначале муку оценивают по запаху, вкусу и цвету. При разжёвывании ощущается хруст. Укажите причину
2. Какой способ тепловой обработки чаще всего используют при приготовлении изделий из теста? Обоснуйте свою позицию.
3. Область использования кукурузной муки:
4. хлеб;
5. пирожки;
6. пряники;
7. печенье;
8. блины;
9. коврижка;
10. бисквитное тесто;
11. сдобные булочки.

9.Влажную муку можно подсушить :

1. рассыпав в комнате на столе вблизи отопительных приборов;
2. в жарочном шкафу при температуре 50-–100 °С, насыпав тонким слоем на противень;
3. в жарочном шкафу при температуре 30–50 °С, насыпав тонким слоем на противень;
4. в жарочном шкафу прогрев до температуры 80 °С, отключить и выдержать 10 минут.

10.Из муки можно приготовить виды теста:

1. По консистенции: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ :

2.По способу приготовления:

а)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_;

б)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.По наличию сдобы: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Пресное тесто.**

1. Блинчики обжаривают:

а) с одной стороны, на обжаренную сторону кладут начинку, заворачивают, обжаривают;

б) двух сторон на необжаренную сторону кладут начинку, заворачивают, обжаривают;

в) разных сторон, периодически поворачивая, чтобы хорошо подрумянились, на менее обжаренную сторону кладут начинку, заворачивают, обжаривают.

2. Из крутого пресного теста готовят:

1. хворост, вареники, лапшу, пельмени;
2. блины, блинчики, вафли, блинчики;
3. варенники, пельмени, вафли, лапшу;
4. блины, хворост, блинчики, ушки.



3. Как называется приспособление?

Как его использовать?

4.Какие изделия с начинками подвергают комбинированной обработке варке с последующем обжариванием или запеканием, подают со сметаной, маслом, вареньем и др.

5.Определите правильную последовательность приготовления хвороста:

1. взбить яйца с солью
2. просеять муку
3. влить яйца в муку, замесить крутое тесто в течение 2–3 минут.
4. разрезать тесто ножом или тесторезкой.
5. раскатать тесто в пласт толщиной 1,5–2,0 мм
6. сформовать хворост:
7. опустить хворост в кипящее растительное масло
8. жарить до готовности вначале одну, затем другую сторону до образования однородной золотистой корочки
9. посыпать хворост сахарной пудрой
10. достать хворост шумовкой и выложить на бумажное полотенце

1 ,2 ,3 ,4 ,5 ,6 ,7 ,8 ,9 ,10

**Бисквитное тесто.**

1.При приготовлении бисквитного теста кроме муки обязательными продуктами являются:

1. масло и соль, сметана;
2. яйца и сахар;
3. яйца, сахар, сода;
4. маргарин и орехи, цедра;
5. какао, орехи, масло, ваниль, корица.

2. Посте выпечки рулет из бисквитного теста треснул при сворачивании. Укажите причину.

1. открыли дверцу духовки во время выпечки;
2. излишняя продолжительность выпечки, повышенная температура выпечки;
3. муку перед замесом не просеяли;
4. бисквит для рулета не был свернут горячим.

3. После замеса бисквитное тесто разливают в форму:

а) выпекают сразу после замеса;

б) ставят на расстойку на 10-15 минут, выпекают;

в) охлаждают вместе с формой перед выпечкой.

4. Преждевременный выем бисквита из жарочного шкафа, заниженная температура выпечки

1. плотный, малопористый бисквит
2. бледные верхняя и нижняя корочки
3. рябая поверхность бисквита
4. наличие мучных комков

5.Вставьте пропущенное слово. Качество и объем бисквита зависит от цвета взбитых желтков.   
• Чем \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ масса, тем больше увеличится в объёме тесто и лучше будет бисквит

**Песочное тесто.**

1. Название песочного пирога с начинкой из джема. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Полуфабрикат из песочного теста можно узнать по описанию.

а) наличие внутриполостей;

б) в изделиях образуются отдельные тонкие промасленные слои, связанные между собой и легко отделяемые друг от друга

в) поверхность полуфабриката светло-коричневого цвета с золотистым оттенком, мякиш –пористый, пышный, рассыпчатый;

г) верхняя корочка золотисто- желтого цвета, структура мякиша пышная, пористая, эластичная, при надавливании легко сжимается, а затем восстанавливает прежнюю форму;

д) мякиш рассыпчатый, пористый, поры некрупные, равномерно распределены по всему мякишу. Корочка равномерно подрумянена, золотистого цвета.

3. Какой способ разрыхления используется при приготовлении песочного теста:

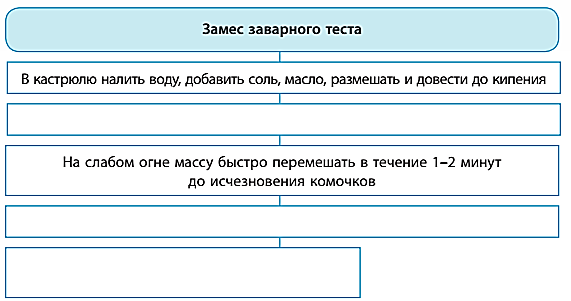
1. механическому,
2. химическому,
3. биологическому,
4. биохимическому,
5. химико-механическому.
6. Выбери изделия из песочного теста: полоски, сочни, рулеты, корзиночки, эклеры, профитроли, тарталетки, печенье.

5. После выпечки тесто в полосках из песочного теста получилось нерассыпчатое, плотное, жесткое так как :

1. недостаточная продолжительность выпечки при указанной температуре;
2. завышенная температура выпечки;
3. заниженная температура выпечки или недостаточная продолжительность выпечки;
4. длительный замес, использование большого количества тестовых обрезков.

**Заварное тесто**

1.Допишите недостающие этапы замеса заварного теста



2.Чтобы избежать образование комочков при замесе заварного теста рекомендуют:

1. перед введением муку поместить в полиэтиленовый пакет, сделав небольшое отверстие так, чтобы она высыпалась в кипящую жидкость тонкой струйкой
2. в готовое тесто иногда добавляют 1–2 столовые ложки растительного масла.
3. оставить тесто на 20–30 минут для созревания

3. Продолжите фразу. Из заварного теста выпекают:

4. Готовые изделия из жарочного шкафа сразу не достают, а на некоторое время приоткрывают дверцу для постепенного снижения температуры. Почему? Аргументируйте ответ.

5.Девочка решила испечь полуфабрикаты для профитролей из заварного теста Во время выпечки изделия осели. Определите причину дефекта:

а) недостаточное время выпечки, резкое охлаждение

б) недостаточный нагрев жарочного шкафа;

тесто слишком густое, температура выпечки занижена

в) тесто слишком густое, температура выпечки завышена;

в) длительный замес теста;

г) мука со слабой клейковиной, жидкая консистенция теста.

**Слоеное тесто**

1.При выпечке слоёного теста вся масса расслаивается на отдельные пластинки, так как:

а) при выпечке слои теста промазывают маслом;

б) перед выпечкой слои теста промазали масленным кремом;

в) при замешивании теста его многократно переслаивали маслом и складывали в виде конверта

2.Укажите причину. формы ушек изменилась в процессе тепловой обработки:

а) слабый замес теста, в муке недостаточное количество клейковины;

б) тесто жидкой консистенции или очень тонко раскатан пласт, жидкая начинка;

в) для теста была использована непросеянная мука и произведен недостаточно тщательный замес теста;

г) для замеса теста была использована непросеянная мука с недостаточным количеством клейковины и произведен недостаточно тщательный замес теста;

д) края противня не смочены водой.

3. Исключите лишнее. Требования к качеству слоёного теста и готовых изделий из него:  
 а)готовое тесто тугое, однородное, без кусочков масла.  
б) выпеченные полуфабрикаты не деформированы, слоистые, пышные, с тонкими неразорванными слоями.  
в) структура мякиша полуфабриката пышная, пористая, эластичная.

г)поверхность без вздутий, трещин, бугорков, светло-коричневого или золотистого цвета.  
д) края полуфабрикатов не слипшиеся и не измятые.

4. Какие начинки используют для приготовления изделий из слоеного теста?

Не менее 10

1. Почему раскатанный пласт слоёного теста в нескольких местах накалывают вилкой.

**Дрожжевое тесто**

1.Почему при замесе дрожжевого теста необходимо соблюдать определённый температурный режим? Укажите температуру жидкости при замесе?

1. 26-30°С
2. 30–35°С
3. 35-40°С
4. 35-46°С
5. 40-55°С

2.С какой целью дрожжевое тесто тесто оставляют для расстойки?

1. для продолжения брожения, и вновь насыщения углекислым газом;
2. для хорошего разогрева духового шкафа;
3. для дальнейшего набухания клейковины и созревания теста;
4. чтобы тесто приняло определенную форму.

3.После выпечки булочки пахли дрожжами. Укажите причину возникновения дефекта.

4. Какие традиционные изделия белорусской национальной кухни готовят из дрожжевого теста?

1. каравай
2. кулич
3. растегаи
4. кулебяки
5. пирожки
6. красные блины

5.Выберите все правильные ответы. В процессе приготовления выполняют обминку дрожжевого теста. Это позволяет:

1. получить мякиш с мелкой равномерной пористой структурой
2. удалить скопившийся углекислый газ,
3. получить однородную вязкую массу
4. насытить тесто кислородом, который необходим для жизнедеятельности дрожжей.
5. готовые изделия лучше увеличиваются в объёме,
6. получить однородное без комочков тесто

**Сладкие блюда**

1. Способы тепловой обработки при приготовлении сладких блюд

зависят от их вида. Обжаривают на сковороде с обеих сторон\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Сладкие блюда подают в вазочках, креманках, стаканах, на десертных тарелках. Их ставят:

1. на пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой, с правой стороны кладут десертную или чайную ложку
2. на десертную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.
3. на блюдце, покрытое бумажной салфеткой, с правой стороны кладут десертную вилку.

3. Для приготовления мусса:

1. фруктовое пюре соединяют с сахаром, яичным белком, взбивают на льду, пока масса не увеличится в объёме в 2–3 раза, вливают растворённый тёплый желатин, размешивают и охлаждают при температуре от 0 до 8 °с.
2. взбивают сметану с добавлением яиц, молока, сахара, вкусовых и ароматических добавок
3. готовят из соков, отваров, молока и др. в горячий сироп добавляют разведённый желатин, лимонный сок или лимонную кислоту, размешивают, разливают в формы.
4. готовое желе взбивают до образования пышной однородной пены, затем охлаждают.

4.К какому сладкому блюду отдельно в молочнике подают молоко или сливки:

1. суфле
2. самбук
3. мусс
4. желе
5. крем.

5.Требование к качеству сладкого блюда «Поджаренная корочка, мягкая нежная консистенция» предъявляется к:

1. суфле
2. яблоки печеные
3. пудинг
4. яблоки в тесте
5. мусс
6. желе

**Белорусская кухня**

1. Назовите какие блюда из картофеля готовили на территории Беларуси.

а) верещака; б) кулага; в) клецки; г) комы; д) грыжанка; е)копытка;

2. Назовите овощ, из которого на территории Беларуси готовили мармелад.

а) кабачок; б) тыква; в) свекла; г) репа; д) огурец.

3. Вставьте пропущенные слова:

1. Его (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) почитали как символ материального благополучия, чувство уважения и бережное отношение к нему воспитывали с детства .

2. В старину оно(\_\_\_\_\_\_\_\_\_) было для наших бабушек и дедушек символом жизни, они верили в силу. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

4. Какое блюдо готовиться подобным образом? Сушёные фрукты перебрать, тщательно промыть, положить в эмалированную посуду и залить 2 литрами крутого кипятка. Оставить на 3 часа. Затем воду слить, залить 1 литром свежей воды, довести сухофрукты до кипения при закрытой крышке, заправить мёдом, поставить в холодное место для настаивания.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Рассыпчатая каша из перловой крупы, которая готовится в горшочке. Каша может быть с добавлением гороха. Готовое блюдо заправляют луком, обжаренным на сале

1. локшины
2. крупник
3. крупеня
4. гуща
5. затирка
6. кулеш
7. Узнайте по картинке блюда: а) затирка, б)локшины, в)лапшевник



1\_\_\_\_\_, 2\_\_\_\_, 3\_\_\_\_\_

1. Соотнесите название блюд с их описанием

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | крупеня | а | сытный густой суп, в основу которого входит перловая или овсяная крупа, есть картофель |
| 2 | жур | б | жидкая кашица, похлёбка, в традиционном виде, как правило, состоящая из пшённой крупы (проса) и сала. |
| 3 | крупник | в | белорусское блюдо в виде супа на основе овсяной крупы с добавлением поджаренных на сковороде салом и луком, подают с отварным картофелем |
| 4 | кулеш | г | поливка, которая готовится на мясном бульоне с добавлением перловой крупы |

1\_\_\_\_\_, 2\_\_\_\_,3\_\_\_\_\_, 4\_\_\_\_\_

8.Главное в традиционных национальных белорусских блюдах — не особый состав продуктов, а сам процесс их обработки. Выберете все характерные для белорусской кухни способы тепловой обработки.

1. распаривание
2. запекание
3. томление
4. разваривание
5. жарение
6. тушение

9.Эти блины были тоньше сковородников, но толще блинов, для их приготовления часто использовали начинку из картофеля, яблок, слив

1. сачни
2. драчены
3. пелюхи
4. гречаники
5. зразы
6. клецки
7. калдуны

10.Для традиционной сервировки белорусского стола характерно разнообразие утвари, посуды, изготовленных из глины, дерева, металла, лозы, стекла, льна, соломки. Какие особенности подачи можно отметить для следующих блюд. Заполните таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Подача блюд |  | блюда |
|  |  |  | яешня-колотуха, шкварки из сала, комовики, драники, жаренуая колбаса. |
|  |  |  | жареные тушки птицы, поросёнка |
|  |  |  | хлеб собственной выпечки |
|  |  |  | берёзовый, кленовый сок или квас, напитки и настои |
|  |  |  | отдельные блюда, кулинарные изделия подают в горячем виде |

**Творческие задания**

1.Маруся испекла торт на праздник. Она слышала, что для отделки поверхности кондитерских изделий применяют различные посыпки и глазури.

Девочка решила залить торт глазурью и украсить посыпками. Помогите девочке справиться с украшением торта. Подскажите: какие посыпки бывают, как подготовить посыпку, как нанести ее на изделие; что такое глазурь и как ее приготовить.

Посыпки бывают:

Посыпка должна быть

Подготовка посыпки:

Наносят посыпку

Глазурь это-

Способ приготовления глазури

2. Мама передала ко дню рождения дочке-студентке стопку блинов и форму для выпечки. Какое блюдо с начинкой может приготовить дочка в духовом шкафу на свой день рождения для своих друзей? Дайте рекомендации по приготовлению блюда.

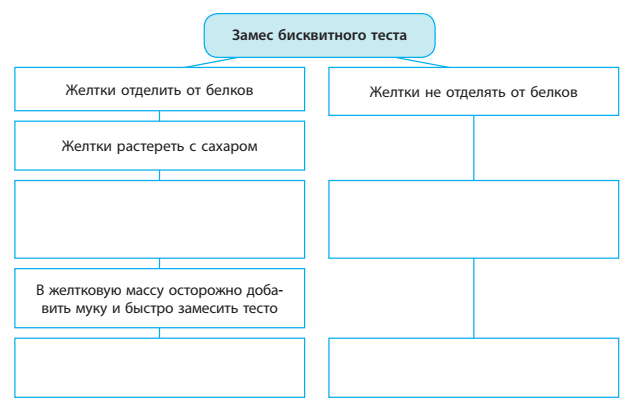
Название блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подготовка блюда к запеканию:

Время приготовления:

Подача:

3. Маша решила испечь бисквит. Памятка по приготовлению бисквита оказалась не полной. Дополните памятку способов замеса бисквита. Подскажите как подготовить форму для выпечки бисквита?



Форму готовят.

4. В этом году на даче богатый урожай яблок и дынь. Какое сладкое блюдо из этих фруктов в рецептуре которого есть крахмал можно приготовить?

Подберите оснащение для приготовления, составьте правильную последовательность приготовления блюда, подайте блюдо.

Название блюда

Оснащение:

Последовательность приготовления блюда, подача блюда.

1. закипятить
2. когда яблоки и дыня станут мягкими, процедить
3. опустить в кипящую воду на 12–15 минут
4. непрерывно помешивая, влить разведённый крахмал
5. протёртые через сито яблоки и дыню соединить с отваром, добавить сахар, лимонную кислоту по вкусу и довести до кипения
6. разлить в стаканы горячим, посыпать сахаром и охладить
7. подготовленные яблоки и дыню нарезать тонкими ломтиками

5.Какое традиционное блюдо можно приготовить из ингридиентов: Картофель — 8 шт., молоко — 2 стакана, яйцо — 4 шт., масло  
растительное — 2–3 ст. л., соль.

Составьте блок- схему приготовления этого блюда.