

Технология приготовления бутербродов

1. Закуска, которая представляет собой ломтик хлеба или булки с каким-нибудь из закусочных продуктов, например, сыром, колбасой, ветчиной, икрой, мясом, рыбой, консервами, овощами, зеленью и другими продуктами - это ...

Запишите ответ:

2. Хлеб для закрытых бутербродов нарезают толщиной:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 1,5-2,5 см
- 2) 0,5-1 см
- 3) 1-1,5 см
- 4) 1-2 см



3. При подаче к столу бутерброды следует укладывать на блюде:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) в 3 слоя
- 2) в 2 слоя
- 3) в 1 слой

4. Для приготовления открытого бутерброда ломтики хлеба нужно нарезать толщиной ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) 0,5-1 см
- 2) 1-1,5 см
- 3) 2-3 см



5. Готовые бутерброды могут храниться в холодильнике не более (в часах):

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- | | | |
|------|------|------|
| 1) 1 | 2) 2 | 3) 3 |
| 4) 4 | 5) 5 | |

6.К бутербродам не относится:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) канапе 2) пирожное 3) сэндвич

7.По способу приготовления бутерброды классифицируются на:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- 1) слоеные
2) открытые
3) горячие
4) закусочные
5) холодные
6) закрытые

8.Для бутербродов канапе хлеб нарезают:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) кубиками
2) дольками
3) ломтиками



9.Является ли бутербродом хлеб с маслом?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) нет
2) да

10.Сэндвич - это ... бутерброд.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) закрытый
2) открытый

Ответы:

- 1) (1 б.) Верный ответ: "бутерброд".
- 2) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 3) (1 б.) Верные ответы: 3;
- 4) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 5) (1 б.) Верные ответы: 3;
- 6) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 7) (1 б.) Верные ответы: 2; 4; 6;
- 8) (1 б.) Верные ответы: 3;
- 9) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 10) (1 б.) Верные ответы: 1;