

ТЕСТЫ

Тема «Бульоны»

1. В каком веке перешло в наш язык из французского слово «бульон»?

а) в начале 8-го века

б) в начале 12-го века

в) в начале 18-го века

2. К азотистым
экстрактивным веществам
относится.....

а) глюкоза

б) карбамид

в) уксусная кислота

3. Раствор какой кислоты
обладает выраженным
мясным вкусом?

а) пуриновая кислота

б) гуанидиновая кислота

в) глутаминовая кислота

4. Каким действием
обладают все экстрактивные
вещества?

- а) мочегонным
- б) сокогонным
- в) самогонным

5. На вкусовые качества
бульона значительное
влияние оказывает
количество.....

- а) глютина
- б) гликогена
- в) глюкозы

6. В каком бульоне содержится больше экстрактивных веществ и минеральных солей?

а) в костном

б) грибном

в) мясо-костном

7. Чем определяется пищевая ценность мясного бульона?

- а) размером полуфабриката
- б) видом полуфабриката
- в) количеством полуфабрикатов

8. Бульоны из какой части говядины прозрачны и обладают наилучшим вкусом и ароматом?

а) грудинка

б) тазобедренная часть

в) вырезка

9. Из какой части мяса
получается наваристый
бульон?

а) шейная часть

б) вырезка

в) грудинка

10. Что придает бульону эмульгированный жир?

а) запах

б) мутность

в) прозрачность

11. Сколько растворимых веществ переходит из рыбы в бульон от ее массы?

а) 1,5 – 2 %

б) 1 – 2 %

в) 1,5 – 2,5 %

12. В какой рыбе содержится
большое количество
аминов?

а) щука

б) камбала

в) ёрш

13. Азотистые вещества
рыбы в бульоне
представлены в основном....

- а) коллагеном
- б) глютином
- в) гуанидином

14. Из какой рыбы по органолептическим показателям получаются лучшие бульоны?

- а) из трески
- б) из карпа
- в) из окуня

15. При варке какой рыбы
бульон имеет горьковатый
вкус?

а) судак

б) сазан

в) окунь