**Вопросы к квалификационному экзамену по ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

1.Дайте характеристику бутербродам: открытые, закрытые. Ассортимент, приготовление, оформление, подача.

2.Дайте характеристику горячим бутербродам. Ассортимент, качество, оформление, подача..

3.Ассортимент гастрономических продуктов порциями: мясное ассорти, рыбное ассорти, овощное ассорти. Оформление, подача.

4.Дайте характеристику салатам из сырых овощей (салаты из капусты, салаты из разных овощей, «Греческий», «Цезарь», салат из сыра с яблоком). Приготовление, оформление, подача.

5.Технология приготовления фруктовых салатов, салатов-коктейлей. Оформление, подача.

6.Салаты из вареных овощей и винегреты (салат картофельный, салат рыбный, салат мясной, салат столичный). Оформление, подача.

7.Технология приготовления винегретов. Ассортимент. Оформление, подача.

6.Характеристика закусок: яйца, фаршированные сельдью и луком. Яйца рубленые с маслом и луком. Помидоры, фаршированные яйцом и овощами.

8.Характеристика закусок из рыбы: сельдь с гарниром. Сельдь с картофелем и маслом. Приготовление, оформление, подача.

9. Закуски из отварной рыбы: рыба отварная с гарниром, рыба под майонезом, рыба заливная. Приготовление, оформление, подача.

10.Блюда из рыбы: Рыба фаршированная заливная. Жареная рыба под маринадом. Приготовление, оформление подача.

11.Характеристика закусок из мяса: жареное мясо с гарниром. Мясо заливное. Ассортимент, приготовление, оформление, подача.

12.Курица фаршированная «Галантин», приготовление, оформление. Заливное из птицы. Приготовление, оформление.

13. Закуски из яиц, сыра, овощей, сельди. Оформление, подача.

14.Горячие закуски: грибы в сметане. Тефтели в соусе. Оформление, подача.

15.Рыба жареная под маринадом. Приготовление, оформление, подача.

16.Дайте характеристику банкетным закускам. Приведите 3 примера. Приготовление, оформление, подача.

17.Дайте характеристику банкетным блюдам. Приведите 2 примера. Приготовление, оформление, подача.

18.Горячие закуски: рыба, запеченная в раковинах (кокиль), ветчина жареная по – сарептски, грибы в сметане. Оформление, подача.

19.Технология приготовления закуски «Сыр из дичи и домашней птицы

(фромеж). Оформление, подача.

20.Технология приготовления холодных яично-масляных соусов: соус польский, соус голландский, голландский раковый, голландский с каперсами. Оформление, подача.

21.Технология приготовления соусов на растительном масле. Характеристика соусов, подача.

22.Дайте характеристику заправкам на растительном масле.

23.Требования к качеству и хранению соусов.