

Тестові завдання

1. Які тарілки для подачі перших страв використовують:
 - А. Тарілки столові глибокі
 - В. Тарілки столові мілкі
 - С. Тарілки закусочні глибокі
2. Для подачі міцних і десертних вин, хересу, мускату, портвейну використовують:
 - А. Чарки лафітні
 - В. Чарки рейнвейні
 - С. Чарки мадерні
3. При замовленні червоного столового вина на стіл ставимо:
 - А. Келих для шампанського
 - В. Чарку рейнвейну
 - С. Чарку лафітну
4. Рейнвейну чарку ставимо при замовленні:
 - А. Міцного винна
 - В. Білого сухого виноградного вина
 - С. Червоного сухого виноградного вина
5. При подаванні натуральних соків «Фреш» використовують:
 - А. Конусні склянки (100-150см³)
 - В. Циліндричні склянки (300см³)
 - С. Склянки з потовщеним дном (300см³)
6. Для мінеральної і фруктової води використовуються фужери об'ємом:
 - А. 150-200см³
 - В. 200-240см³
 - С. 250-280см³

7. Чашка для подачі чорної кави має об'єм:

А. 100; 150см³

В. 75; 100см³

С. 150; 200см³

8. Розмір стандартного столового ножа дорівнює діаметру:

А. Закусочної тарілки

В. Столової мілкої тарілки

С. Десертної глибокої тарілки

9. Рибні прибори (ніж та виделка) використовують у сервіровці при подаванні:

А. Рибних брускет

В. Салатів із рибою

С. Других гарячих страв із риби

10. Виделка для розкладання лимонів має:

А. Чотири гострі зубці

В. Два гострі зубці

С. Три гострі зубці

11. Ніж-виделка для нарізання і розкладання сиру має:

А. Пряму форму і зубцями на кінці

В. Серповидну форму і зубцями на кінці

С. Овальну форму і зубцями збоку

12. При відсутності спеціальних щипців для подавання других страв, офіціант може користуватися такою парою:

А. Двома столовими ложками

В. Виделкою столовою та столовою ложкою

С. Розкладальною лопаткою та столовим ножем

13. При подаванні супу в бульйонній чашці разом з супом подається:

- А. Ложка столова
- В. Ложка десертна
- С. Ложка чайна

14. Пиріжкова тарілка має діаметр:

- А. 175 мм
- В. 200 мм
- С. 240 мм

15. Каву з молоком подають:

- А. в склянках
- В. в кавових чашках
- С. в чайних чашках

16. Пашотниця призначена для подачі:

- А. грибів запечених
- В. яєць зварених «в мішечок»
- С. риби запеченої

17. До основного столового приладдя відносять:

- А. кавову, чайну ложки
- В. виделку для гастрономічних, для лимона
- С. розливну ложку, ложку для соусу

18. Розетка для лимона, варення, цукру має діаметр:

- А. 70 мм
- В. 80 мм
- С. 90 мм

19. Кокотниця має вигляд:

- A. маленької каструльки
- B. маленької турочки
- C. маленької ракушки

20. Ніж для риби має вигляд:

- A. гострого серпа
- B. лопатки
- C. консервного ножа

21. Ложка металева для соусу призначена для проціонування:

- A. холодного соусу
- B. гарячого соусу
- C. гарячого і холодного соусу

22. Закусочна тарілка має діаметр:

- A. 180 мм;
- B. 200 мм;
- C. 240 мм.

23. Ложка з довгою ручкою призначена для:

- A. перемішування шампанського в келиху
- B. перекладання паюсної ікри
- C. споживання десертів

24. Тарілка мілка столова має діаметр:

- A. 175 мм
- B. 200 мм
- C. 240 мм

25. Менажниця – це:

- A. каструлька з двома ручками
- B. блюдо з перегородками
- C. металева гірка

26. Чарка мадерна має об'єм:

- A. 75 куб. см
- B. 100 куб. см
- C. 125 куб. см

27. Фужер призначений для подавання:

- A. безалкогольних напоїв
- B. білого вина
- C. червоного сухого вина

28. Щипці малі кондитерські призначені для перекладання:

- A. хлібобулочних виробів
- B. цукру, цукерок
- C. тортів, тістечок

29. Креманки металеві використовують для подачі:

- A. мусів
- B. кремів
- C. морозива

30. Яке призначення кокільниці?

- A. Приготування та подавання десертів
- B. Приготування та подавання гарячих закусок з риби, морепродуктів
- C. Приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса

31. Яке призначення баранчиків з овальною кришкою?

- A. Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих страв із припущеної риби
- B. Для подавання гарячих соусів
- C. Для подавання борошняних кондитерських виробів, фруктів на бенкетах

32. Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського

- A. Пиріжкова тарілка
- B. Десертна мілка
- C. Закусочна тарілка

33. Яке призначення пашотниці?

- A. Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв із м'яса, птиці, овочів, млинців
- B. Для подавання гарячих обчищених яєць, зварених «у мішечок», як гарнір до бульйону
- C. Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів

34. Який посуд має жовтуватий відтінок, глухий звук, не просвічується, бо товстостінний?

- A. фаянсовий
- B. металевий
- C. керамічний

35. Столові прибори поділяються на:

- A. основні і додаткові
- B. комбіновані і додаткові
- C. загальні та спеціальні