

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:

- A. Ложка столова
- B. Ложка десертна
- C. Ложка чайна
- D.

14. Пиріжкова тарілка має діаметр:

- A. 175 мм
- B. 200 мм
- C. 240 мм

15. Каву з молоком подають:

- A. в склянках
- B. в кавових чашках
- C. в чайних чашках

16. Пашотниця призначена для подачі:

- A. грибів запечених
- B. яєць зварених «в мішечок»
- C. риби запеченої

17. До основного столового приладдя відносять:

- A. кавову, чайну ложки
- B. виделку для гастрономічних, для лимона
- C. розливну ложку, ложку для соусу

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

- A. 70 мм
- B. 80 мм
- C. 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:

- А. каструлька з двома ручками
- В. блюдо з перегородками
- С. металева гірка

26. Чарка мадерна має об'єм:

- А. 75 куб. см
- В. 100 куб. см
- С. 125 куб. см

27. Фужер призначений для подавання:

- А. безалкогольних напоїв
- В. білого вина
- С. червоного сухого вина

28. Щипці малі кондитерські призначені для перекладання:

- А. хлібобулочних виробів
- В. цукру, цукерок
- С. тортів, тістечок

29. Креманки металеві використовують для подачі:

- А. мусів
- В. кремів
- С. морозива

30. Яке призначення кокільниці?

- А. приготування та подавання десертів
- В. приготування та подавання гарячих закусок з риби, морепродуктів
- С. 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 тарілка
- C. закусточна 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

36. Кокотна виделка має вигляд:

- А. ножа з короткими зубцями
- В. чайної ложки з короткими зубцями
- С. ложки з вирізом

37. Лопатка з прорізами призначена для перекладання:

- А. риби запеченої
- В. паштету
- С. заливної телятини

38. Дерев'яні ручки має прибор:

- А. розробочний
- В. фруктовий
- С. стейковий

39. Одинакові діаметри мають тарілки:

- А. закускової та глибокої півпорційної
- В. закускової та глибокої столової
- С. пиріжкової та закускової

40. Для подачі холодних закусок не використовують:

- А. металеве овальне блюдо
- В. порцелянове овальне блюдо
- С. фарфорове овальне блюдо