



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

**ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Тестовые задания для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

КИМ-43.02.15. ПМ 04.ТЗ

РАЗРАБОТЧИКИ

Преподаватель колледжа:  
Судьбина Н.А..

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ  
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V.1

ДАТА ВЫПУСКА

2023

Количество часов по ПМ 146

ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА

Количество проверяемых дидактических единиц 7

Количество заданий в тесте 96

Ориентированное количество вариантов теста 25

КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ  
УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов <i>Студент должен ...</i>	Количество заданий
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		31
1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	<i>знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;	22
1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		
1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение	9
2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		55

<p>2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</p>	<p>ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;                  характеристика региональных видов сырья, продуктов;                  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих десертов сложного ассортимента;                  ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;                  правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;                  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	55
<p>2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</p>	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;                  современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента;                  способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента;                  способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;                  техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов сложного ассортимента для подачи;                  температура подачи холодных и горячих десертов сложного ассортимента;                  требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;                  правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;</p>	
<p>3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</p>		10
<p>3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</p>	<p><i>знать:</i>                  ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;                  правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</p>	
<p>3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	<p>характеристика региональных видов сырья, продуктов;                  нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих напитков сложного ассортимента;                  виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</p>	10

	<p>температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</p> <p>современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих напитков сложного ассортимента для подачи;</p> <p>температура подачи холодных и горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента;</p>	
Итого		96

## Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков		
1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		
1. Выберите блюда, относящиеся к холодным десертам	овощной кекс	
	снежки из шоколада	
	самбук	V
	бананы фламбе	
2. Укажите температуру подачи холодных десертов	18-20 °С	
	12-14°С	V
	16-18°С	
	20-22°С	
3. Стандартная влажность муки	14,5%	V
	12%	
	16%	
	18%	
4. Перед использованием крахмал	замачивают	
	проваривают	
	просеивают	V
	растворяют	
5. Перед использованием мед	нагревают до 40-50°С	
	нагревают до 40-50°С и процеживают	V
	протирают через сито	
	кипятят	
6. Перед использованием яйца куриные обрабатывают	в 2-х секционных ваннах	
	замачивают в воде	
	промывают в проточной воде	
	в 4-х секционных ваннах	V
7. Желатин – это продукт переработки	кукурузы	
	соединительной ткани кожи и костей животных	V
	картофеля	
	морских водорослей	
8. Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ?	соль	
	сахар	
	пищевая кислота	V
	сода	
9. Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается?	50-60°С	
	ниже 60°С	
	70°С	
	100°С	V
10. К натуральным красителям относятся	жженный сахар	V
	тартразин	
	кармуазин	
	все варианты верны	
11. Агар – это продукт переработки	кукурузы	
	соединительной ткани кожи и костей животных	
	картофеля	
	морских водорослей	V
12. К биологическим разрыхлителям относят	углекислый аммоний	
	пекарский порошок	
	соду	

13. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов	дрожжи	V
	10-12 °С, влажность 70-75%	
	15 °С, влажность 60-70%	
	2 °С, влажность 85-90%	V
14. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»	20-22 °С, влажность 70-75%	
	Жарка основным способом	
	жарка во фритюре	
	запекание в жарочном шкафу	V
15. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?	припускание	
	варка	
	припускание	
	варка на пару	V
16. Укажите температуру подачи горячих десертов?	запекание	
	50-55°С	
	70-75°С	°V
	100°С	
17. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд	40-50°С	
	24 ч при t 2-6°С	
	6 ч при t 2-6°С	V
	36 ч при t 2-6°С	
18. Десерт Тирамису по классификации блюд относится к блюдам	12 ч при t -2-6°С	
	компотам, фруктам в сиропе	
	желированным	
	из взбитых сливок	
19. Десерт Чизкейк по классификации блюд относится к десертам:	из мягкого сыра	V
	компотам, фруктам в сиропе	
	желированным	
	из взбитых сливок	
20. Десерт Самбук по классификации блюд относится к:	из мягкого сыра	V
	компотам, фруктам в сиропе	
	желированным	V
	из взбитых сливок	
21. Десерт Мусс по классификации блюд относится к:	из мягкого сыра	
	компотам, фруктам в сиропе	
	желированным	V
	из взбитых сливок	
22. Десерт, который подается в замороженном виде и отличаются от подобных других более кристаллической структурой - это	из мягкого сыра	
	бланманже	
	граните	V
	меренги	
1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	снежки	
	прутковый (проволочный)	V
	плоскорешётчатый;	
	крючкообразный;	
23. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания яичных белков	четырёхлопастный.	
	стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвигаемых ящиках стола;	V
	промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу	
	ополаскивание и хранение	
24. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?	сушка в сушильном шкафу	
	замкнутый	
	решетчатый	
	прутковый	V
25. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»	крючкообразный	

26. Для взбивания сливочного крема применяют	плоско-решетчатый взбиватель	V
	прутковый взбиватель	
	крюкообразный взбиватель	
	все вышеперечисленные	
27. Фризер используют для	взбивания кремов	
	выработки мягкого мороженого из молочных смесей	V
	выработки мороженого из сливок	
	приготовления самбуков	
28. Гранитор используют для	взбивания кремов	
	выработки мягкого мороженого из молочных смесей	
	приготовления ледяной крошки	V
	приготовления самбуков	
29. В маркировке взбивальной машины МВ-40 цифрами указывают	массу машины	
	производительность машины кг/ч	
	объем дежи, л	V
30. Каково назначение льдогенератора?	скорость вращения рабочего органа	
	приготовление пищевого льда	V
	замораживание продуктов	
	охлаждение напитков	
31. Сифон кондитерский предназначен ...	все ответы верны	
	для темперирования сливок высокой и низкой жирности, десертов, муссов, соусов в кондитерских, кафе и ресторанах.	
	для взбивания сливок высокой и низкой жирности, десертов, муссов, соусов в кондитерских, кафе и ресторанах.	V
	для обжигания сливок высокой и низкой жирности, десертов, муссов, соусов в кондитерских, кафе и ресторанах.	
31. Сифон кондитерский предназначен ...	для замораживания сливок высокой и низкой жирности, десертов, муссов, соусов в кондитерских, кафе и ресторанах.	
	для замораживания сливок высокой и низкой жирности, десертов, муссов, соусов в кондитерских, кафе и ресторанах.	
	для замораживания сливок высокой и низкой жирности, десертов, муссов, соусов в кондитерских, кафе и ресторанах.	
	для замораживания сливок высокой и низкой жирности, десертов, муссов, соусов в кондитерских, кафе и ресторанах.	
2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		
2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента		
2.2 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента		
32. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино	V
	ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино	
	ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино	
	сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино	
	ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино	
33. Какой жирности сливки следует использовать для приготовления чизкейка?	10%	
	20%	
	30-35%	V
	сливки не используют	
34. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису	голландский	
	маскарпоне	V
	плавленый	
	гауда	
35. Определите изделие по рецептуре: ягоды, желатин, сахар, вино, лимонный сок, малиновое пюре	ягодный террин	V
	миндальный крем с ягодами	
	чизкейк	

36. Определите изделие по рецептуре:сахар, маскарпоне, печенье «Савоярди», кофе, какао-порошок, вино «Марсала»	пирог с ягодами	
	тирамису	V
	миндальный крем с ягодами	
	чизкейк	
37. Определите изделие по рецептуре: масло сливочное, сахарная пудра, яйцо, коньяк, миндаль рубленый, ванильный сахар, ягоды	пирог с ягодами	
	ягодный террин	
	миндальный крем с ягодами	V
	ванильный крем	
38. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления пай с персиками и миндальным кремом?	пирог с ягодами	
	персики, миндаль, мука, сливочное масло	
	персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток	
	персики, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция.	
39. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?	персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция	V
	миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки	
	вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки	
	миндаль, вода холодная, молоко, молоко, сахар, желатин, сливки	
40. Бланманже - это	мусс из миндального молока	
	желе из миндального или коровьегомолока, сахара и желатина	V
	самбук из миндального или коровьегомолока, сахара	
	смесь коровьего молока и желатина	
41. При приготовлении миндального бланманже образовались комочки. В чём причина?	молоко было холодным	
	молоко было горячим	V
	миндаль не измельчили	
	другая причина	
42. Лимонное желе горчит. Почему?	недостаточное время набухания желатина	
	плохо зачистили цедру	V
	Использовали недостаточно сахара	
	все ответы верны	
43. в нижней части мусса образовался плотный слой желе. Почему?	недостаточное время взбивания	V
	недостаточное время охлаждения	
	недостаточное количество желатина	
	все ответы верны	
44. Для приготовления тирамису, савоярди можно заменить:	песочным печеньем	
	крекерами	
	бисквитными «пальчиками»	V
	зефиром	
45. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:	масло, яйца, сахар, муку;	
	сахар, яйца (белки), ванильную пудру;	V
	сахар, миндаль, яйца (белки), муку;	
	рафинадную пудру, крахмал.	
46. Вафельные листы не пористые, почему?	Вафельные формы не зачищены	
	Плохо размешана мука	
	Низкая температура выпечки, длительная выпечка	V
	Всю муку засыпали одновременно	
47. Поверхность вафельных листов не имеет четкого рисунка, почему?	Резали недостаточно охлажденные листы	
	Вафельные формы не зачищены	V
	Низкая температура выпечки	
	Мало эмульгаторов	



48. В состав песочного п/ф входят:	Мука, масло сливочное, сахар, яйцо, разрыхлитель, соль	V
	Мука, молоко, сахар, яйцо, разрыхлитель, соль	
	Мука, масло сливочное, разрыхлитель, соль	
	Мука, белок, разрыхлитель, соль	
49. Для приготовления корзинок для десертов песочный п/ф выпекают при температуре	300°C	
	160-180°C	
	240-250°C	V
	100-110°C	
50. Песочный п/ф очень рассыпчатый, почему?	Вместо яиц добавили желтки, увеличено содержание жира	V
	Вместо яиц добавили белки	
	Не использовали разрыхлитель	
	уменьшено содержание жира	
51. Песочный п/ф сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый, почему?	Завышена температура выпечки	
	Недостаточное время выпечки	
	Неравномерно раскатан пласт	
	Все вышеперечисленное	V
52. Смесь пряностей, добавляемых к пряничному тесту называется	ароматизатор	
	эссенция	
	Сухие духи	V
	Ароматическая подушка	
53. Пряничные п/ф выпекают при температуре	120-140°C	
	160-180°C	
	200-240°C	V
	100-110°C	
54. Пряничные п/ф жесткие, резиновые, почему?	Мало разрыхлителя	
	Мало сахара, длительный замес, высокая температура теста при замесе	V
	Высокая температура печи	
	Плохая клейковина	
55. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают	яйцепродукты и мука	V
	сахар и мука;	
	крахмал и мука;	
	сливочное масло.	
56. Бисквитный п/ф с комками муки, почему?	Увеличено количество муки	
	Засыпана вся мука сразу	V
	Высокое содержание клейковины в муке	
	Тесто не процедили	
57. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:	С небольшим содержанием клейковины	V
	С большим содержанием клейковины	
	Со средним содержанием клейковины	
	без клейковины.	
58. Буше выпекают при температуре	120-140°C	
	160-170°C	
	190-200°C	V
	100-110°C	
59. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:	сахар и разрыхлитель;	V
	соль и сливочное масло;	
	яйца и вода;	
	сливочное масло и мука.	
60. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:	яичные белки	
	сахар;	
	мука;	V
	ванильная пудра.	
61. Для приготовления миндального п/ф	Пропускают через мясорубку 2-3 раза,	V

ядра миндаля просеивают, смешивают с сахаром и частью яичного белка и .....	каждый раз уменьшая размер решетки	
	Измельчают блендером	
	Пропускают через мясорубку через самый маленький размер решетки	
	проваривают	
62. Для приготовления изделий из теста фило его необходимо	сбрызнуть водой	
	смазать маслом	V
	смочить молоком	
	накрыть влажной тканью	
63. Укажите температуру запекания фруктового суфле	120-150°C	
	150-160°C	
	180-200°C	V
	220-240°C	
64. Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»	Жарка основным способом	
	жарка во фритюре	
	запекание в жарочном шкафу	V
	припускание	
65. Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?	варка	
	припускание	
	варка на пару	V
	запекание	
66. Отличие твороженного пудинга от запеканки заключается во введение в творожную массу для пудинга	желатина	
	Яично-молочной смеси	
	Взбитых белков	V
	Растопленного сливочного масла	
67. Десерт который готовится из блинчатого теста запеченного вместе с фруктами -это:	французский клафути	V
	мусс	
	суфле	
	сорбе	
68. Какая крупа используется при приготовлении « Гурьевской каши»	гречневая	
	манная	V
	пшенная	
	овсяная	
69. Определите изделие по рецептуре; Молоко Орехи Миндаль Сахар Масло сливочное Цукаты Крупа манная Яйцо	фондю шоколадное	
	миндаль фламбе	
	пасха с цукатами	
	гурьевская каша	V
70. Гурьевскую кашу при приготовлении	варят на пару	
	припускают	
	запекают	V
	варят основным способом	
71. Определите изделие по рецептуре: Горький шоколад Сливочное масло Белок Сахар Ликёр Молоко Мука Разрыхлитель Молотый миндаль	фондю шоколадное	
	шоколадные снежки	V
	суфле шоколадное	
	суфле ванильное	
72. Десерт, который готовится из яичных белков и сахарной пудры и «шариками» варится в молоке – это:	бланманже	
	граните	
	меренги	

73. При приготовление овощного кекса морковь	снежки	V
	натирают на терке	V
	нарезают соломкой	
	нарезают кубиками	
74. Назовите как называется процесс поливание десерта коньяком и поджигание его	нарезают дольками	
	припускание в коньяке	
	фламбирование	V
	обжигание	
75. Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»	верны все утверждения	
	шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин	V
	какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин	
	шоколадная стружка, вода, ванилин	
76. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?	сухое молоко, вода, ванилин, шоколад	
	мед, патока, сахар	
	сахарный сироп, молоко	
	сливочное масло и яйцепродукты	V
77. Декорирование изделий это	эссенция, коньяк	
	охлаждение до 20°C	
	нагревание до 120°C	
	расстойка;	
78. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из	художественная отделка изделий.	V
	какао-бобов; сахара и патоки	
	миндаля; сахара и патоки	V
	фруктовой подварки, сахара и патоки	
79. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм	яичных белков, сахара и патоки	
	Глазурь	
	Карамель	
	Помада	V
80. Пралине лучшего качества получается с использованием:	патока	
	растительного масла	
	фруктов	
	Миндаля	V
81. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:	шоколада	
	200°C;	
	70°C	V
	5°C	
82. Для приготовления сахарной мастики применяется	25°C	
	сахарный песок;	
	сахарная пудра;	V
	сахарный сироп;	
83. Сырцовая глазурь называется	ванильная пудра.	
	рисовальной массой	V
	сахарной массой	
	белковой массой;	
84. тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).это	воздушной массой.	
	Мастика	
	Пралине	V
	Марципан	
85. Цветы, используемые для оформления десертов:	грильяж	
	ноготки, розы	V
	герань, жасмин	
	ромашки, коаллы	
86. Зелень, используемая для оформления десертов:	герань, ромашки	
	укроп, петрушка	
	мята, мелисса	V

	сельдерей, крапива	
	микрозелень, укроп	
3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		
3.1 .Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		
3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		
87. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственного перед варкой кофе:	крупного помола	
	мелкого помола	V
	цельнозерновой	
	все ответы верны	
88. Как подают кофе по-венски:	С молочными пенками от топленого молока	
	С мороженым	
	Со взбитыми сливками	V
	С коньяком	
89. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?	5-8 мин	V
	10-15 мин	
	1-2 мин	
	8-10мин	
90. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?	усыхают	
	поглощают посторонние запахи	V
	разрушаются вкусовые вещества	
	ухудшается внешний вид	
91. При какой температуре подают горячие напитки	100 °С	
	75 °С	V
	65 °С	
	55 °С	
92. Температура подачи холодных напитков?		
93. Чем отличается кофе-гляссе от обычного черного кофе?	подают охлажденным в бокале и сверху кладут шарики мороженого.	V
	подают горячим и сверху кладут шоколадную стружку	
	подают горячим и сверху кладут кокосовую стружку	
	подают горячим, украшают сливками	
94. для заварки чая на одну порцию берут...	1-2 г	V
	3-4 г	
	5-6 г	
	7-8 г	
95. Почему кисель из клюквы, или смородины и брусники может изменить окраску:	Перекипел	
	Добавили много сока	
	Варился в окисляющей посуде	V
	Все ответы верны	
96. покрытый молочной пеной холодный кофейный напиток греческого происхождения это..	латте	
	гляссе	
	фраппе	V
	эспрессо	