**Тест по разделу *Кулинария*. 6 класс**

**1.** Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

а) промывание;

б) разрезание брюшка;

в) оттаивание;

г) удаление внутренностей;

д) очистка рыбы от чешуи;

е) нарезание на порционные куски;

ж) удаление головы, плавников, хвоста.

*Выберите несколько правильных ответов.*

**2.** По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

а) консистенция плотная

б) жабры серого цвета;

в) чешую отстает от кожи;

г) консистенция рыхлая;

д) глаза мутные;

е) жабры ярко-красного цвета;

ж) чешуя просто прилегает к коже;

з) глаза прозрачные.

**3.** Мясопродукты являются основным источником:

а) углеводов;

б) жиров;

в) белка;

г) витаминов.

**4.** Установите соответствие между понятием и его определением.

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2 - Припускание | Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка мяса в небольшом количестве жидкости; |
| 4 - Пассерование | Г - варка мяса в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

1-... 2 - ... 3 -... 4 - ... 5 - ...

*Выберите несколько правильных ответов.*

**5.** Выберите признаки доброкачественности мяса:
а) упругая консистенция,
б) запах свежего мяса,
в) дряблая консистенция,
г) цвет от темно-красного до коричневого.
д) сухая или влажная поверхность,
е) цвет от светло-розового до темно-красного,
ж) липкая скользкая поверхность.

**6.** Восстановите последовательность операции разделки птицы:

а) отделить спинку от грудки

б) отрезать крылья

в) разрезать спинку на две части

г) разрезать грудку вдоль на две половины

д) отрезать ножки

е) разрезать ножки по суставу на голень и бедро

**7.** Что является отличительной особенностью супов-пюре?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| а) продукты протираютб) продукты пропускают через мясорубкув) овощи фигурно нарезают**8.** Супы классифицируют по способу приготовления – на а)……  , б)…..  , в)…..   г)……, д)..... . **9.** Восстановите последовательность приготовления бульона:а) довести до кипения, снять пену, уменьшить нагревб) вынуть шумовкой морковь, лук, мясов) положить мясо в кастрюлю и залить холодной водойг) процедить бульонд) заложить в кипящий бульон морковь, лук, специи**10. Выберите правильный ответ: сервировка стола –** **а) подготовка стола к ужину,****б) подготовка стола к принятию пищи;****в) подача блюд к столу*.*** |  |  |