**ТЕСТ по разделу «КУЛИНАРИЯ » 7 класс**

1. Определите, какой из перечисленных продуктов является наилучшим источником железа: говядина, курица, печень говяжья, макароны, орехи, яблоки.

**Выбери правильный ответ:**

2. Какие орехи не растут на ветках?

а) арахис;

б) фисташки;

в) фундук;

г) миндаль

3. Какие плоды не относятся к семечковым?

а) яблоки;

б) айва;

в) груши;

г) сливы.

4. Если вы на время прервали еду, то следует положить:

а) нож слева, а вилку справа от тарелки;

б) нож справа, а вилку слева от тарелки;

в) нож и вилку на тарелку, скрестив между собой, вилку ручкой влево, нож ручкой вправо;

г) нож и вилку на тарелку рядом, параллельно друг другу ручками вправо;

д) нож и вилку справа от тарелки, параллельно друг другу ручками к себе.

5. Как влияет тепловая обработка продуктов на сохранность в них витамина С:

а) он сохраняется;

б) он разрушается;

в) никак.

6. Для приготовления киселя необходимо:

а) мука;

б) крахмал;

в) желатин.

7. Для чего нужно просеивать муку перед замешиванием теста?

8. Вставьте пропущенное слово:

Приготовление пищи из предварительно обжаренного или припущенного продукта с добавлением специй в закрытой посуде на медленном огне. Этот способ тепловой обработки называется ………

9. Вставьте пропущенное слово:

Предварительная кратковременная варка, не доводящая продукт до готовности. Продукт ошпаривают кипятком или горячим паром с последующим ополаскиванием холодной водой. Это способ тепловой обработки

называется ………