Тест по разделу "Кулинария". 5 класс

1. Закончи фразу:

Основной продукт для приготовления бутербродов - …

2. Сандвич - это бутерброд:

а) открытый

б) закрытый

3. К горячим напиткам относятся:

а) чай;

б) квас;

в) морс;

г) кофе;

д) какао.

4. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

а) промывание;

б) сортировка;

в) нарезка;

г) очистка;

д) мойка.

5. Виды тепловых обработок овощей:

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

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

6. Определи доброкачественность яиц:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - опустилось на дно стакана | А - Недостаточно свежее; |
| 2 - плавает чуть выше дна | Б - Недоброкачественное; |
| 3 - находится на поверхности жидкости | В - Яйцо свежее. |

1-... 2-... 3-...

7. По концентрации густоты каши делят на:

а) твердые;

б) рассыпчатые;

в) мягкие;

г) жидкие;

д) зернистые;

е) вязкие.

8. Макаронные изделия при варке засыпают в кастрюлю:

а) с холодной водой;

б) с теплой водой;

в) с горячей водой;

г) с кипящей водой.

**9. Выберите правильный ответ: сервировка стола –**

**а) подготовка стола к ужину,**

**б) подготовка стола к принятию пищи;**

**в) подача блюд к столу*.***

10. Завтрак может состоять из блюд:

а) Борщ.

б) Омлет.

в) Бутерброды.

г)Какао.

д) Шашлык.

е) Чай.