**Итоговый тест по разделу «Кулинария» 6 класс**

***Выберите один верный ответ:***

1.Пастеризованное молоко – это молоко, нагретое до температуры:

а)120-145оС

б)72-75оС

2.Как правильно нужно оттаивать мороженую рыбу?

а)в горячей воде

б)на воздухе

3.Перед замесом муку:

а)перебирают

б)обжаривают

в)просеивают

4.При переработке зерновых культур получают:

а)соя

б)крупы

в)толокно

5.Основной продукт при приготовлении теста:

а)дрожжи

б)масло растительное

в)мука

6.Перловую крупу получают из:

а)ячменя

б)проса

в)овса

***Выберите несколько верных ответов:***

7.Для доброкачественной рыбы характерны следующие признаки: а)жабры ярко-красного цвета

б)глаза мутные

в)слизи на поверхности рыбы не много; она прозрачна и без запаха

г)глаза прозрачные

д)мякоть с трудом отделяется от костей

8.Из каких продуктов готовят кисель:

а)крахмал

б)сахар

в)молоко

г)соль

д)ягоды

9.Название круп, получаемых из пшеницы:

а)перловая

б)манная

в)ядрица

г)хлопья «Артек»

д)толокно

е)пшеничная

10.Названия круп, которые перебираются перед приготовлением:

а)рис

б)овсяная

в)перловая

г)манная

11.Название круп, которые не моют перед приготовлением:

а)гречневая

б)овсянка

в)манная

г)перловая

12.Из жидкого теста готовят:

а)блинчики

б)оладьи

в)песочное печенье

г)торт «Наполеон»

13.Способы приготовления макаронных изделий:

а)простой

б)сливной

в)на пару

г)не сливной

14.К бобовым относят:

а) гречиха

б)соя

в)чечевица

г)пшено

д)фасоль

***Укажите правильно соответствие:***

15. Вид каши – количество жидкости при варке

1 - 2 - 3-

1.жидкие а)2:1

2.вязкие б)4:1

3.рассыпчатая в)3:1