Тест «Кулинария»

Вариант 1

**Выберите один верный ответ**:

1.Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для построения и возобновления клеток и тканей тела, восполнения энергетических затрат, поддержания жизни, здоровья и работоспособности: а)кулинария б)питание в)прием пищи г)варка

2.Что относится к клубнеплодам: а)брюква б)томат в)картофель г)редька

3.Что не относится к бобовым: а)горох б)фасоль в)бобы г)соя д)тыква

4.Это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также из овощей в сочетании с мысом, рыбой, яйцами и др. : а)борщ б)салат в)яйца «пашот» г)омлет

5.Продукты (овощи) слегка обжаривают с жиром или без него: а)варка б)тушение в)пассерование

6.Яйца, у которых срок хранение не более 7 суток: а)столовые б)десертные в)вареные г)диетические

7.Подготовка и оформление стола к приему пищи: а)сервировка б)завтрак в)обед г)этикет

**Укажите правильно соответствие**:

8.

|  |  |
| --- | --- |
| 1)Варка | А)Продукт нагревается в жире или горячем воздухе |
| 2)Жарение | Б)Быстрое обваривание или ошпаривание овощей |
| 3)Бланширование | В)Нагрев продукта в воде, бульоне или на пару |

9.Способы варки яйц

|  |  |
| --- | --- |
| 1)всмятку | А)7-10 минут |
| 2)вкрутую | Б)2 минуты |
| 3) «в мешочек» | В)4-5 минут |

10.Опишите способы определения доброкачественности яиц.

Тест «Кулинария»

Вариант 2

**Выберите один верный ответ:**

1.Искусство приготовления пищи: а)кулинария б)питание в)прием пищи г)варка

2.Что не относится к корнеплодам: а)брюква б)томат в)репа г)редька

3.Что относится к бобовым: а)огурцы б)томат в)чеснок г)соя д)тыква

4.Это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также из овощей в сочетании с мысом, рыбой, яйцами и др. : а)борщ б)салат в)яйца «пашот» г)омлет

5.Продукты (овощи) слегка обжаривают с жиром или без него: а)варка б)тушение в)пассерование

6.Яйца, у которых срок хранение от 7 до 30 суток: а)столовые б)десертные в)вареные г)диетические

7.Установленный, принятый порядок поведения за столом: а)сервировка б)завтрак в)обед г)этикет

**Укажите правильно соответствие:**

8.

|  |  |
| --- | --- |
| 1)Бланширование | А)Продукт нагревается в жире или горячем воздухе |
| 2)Варка | Б)Быстрое обваривание или ошпаривание овощей |
| 3)Жарение | В)Нагрев продукта в воде, бульоне или на пару |

9.Способы варки яйц

|  |  |
| --- | --- |
| 1)всмятку | А)7-10 минут |
| 2)вкрутую | Б)2 минуты |
| 3) «в мешочек» | В)4-5 минут |

10.Опишите виды бутербродов по способу приготовления. Какие требования предъявляются к готовым бутербродам?