**Кулинария 7 класс**

1. К горячим супам относятся:

А)окрошка б)борщ в)прозрачный суп с ягодами г)солянка д)молочный

2. При приготовлении полуфабрикатов мясо нарезают:

А)вдоль волокон б) поперек волокон

3.Суп, у которого гарнир протирают через сито называют…….

4.Суп с солеными огурцами и перловой крупой:

А)харчо б)борщ в)рассольник г)солянка

5.Выпишите мелкокусковые полуфабрикаты из мяса.

А)ромштекс б)шашлык в)гуляш г)лангет д)шницель е)бефстроганов

6. Панирование – это…

А)разрезание тушки вдоль хребта б) легкое обжаривание продуктов в масле в)обваливание в муке, сухарях.

7.Кляр – это…

А)смесь яиц и молока б)рыбный суп в)смесь яиц, муки, молока, специй

8. Старинный русский суп с капустой ………………

9)Комбинированный способ тепловой обработки:

А) жаренье б)тушение в)припускание г)запекание

10. К субпродуктам относится:

А)печень б)шея в)мозги г) корейка д)почки е)окорок

11)Каких питательных веществ нет в мясе и рыбе?

А)углеводов б)белков в) витаминов г) минеральных веществ д) жиров

12)При приготовлении пищи рукава должны быть закатаны – это…

А)правила санитарии и гигиены б) правила техники безопасности

**Эталон ответов**

1-б,г,д 2-б 3-пюре 4-в 5-б,в,е 6-в 7-в 8-щи 9-б 10-а,в,д 11-а 12-а,б

18-19 баллов –«5» 15-17 баллов- «4» 12-14 баллов – «3»