**Тест «Консервирование продуктов» 8 класс**

1. В овощах и фруктах содержатся питательные вещества:

а)витамины б)белки в)углеводы г)жиры

2. Полезные микроорганизмы:

а) ботулинус б) молочнокислые бактерии в) кишечная палочка

3. Бланширование – это….

а) разрезание полуфабриката вдоль хребтовой кости б) обваливание полуфабриката в муке в)смена кипящей заливки –холодной

4.Стерилизация – это…

а) нагревание до 100\* и выше б) нагревание до 60-80\*

5. Способ консервирования, при котором в процессе брожения образуется молочная кислота:

а) соление б) квашение в)копчение г) маринование

6.При мариновании фруктов используют маринад:

а) кислый б)острый в)слабокислый

7. Соль является консервантом при:

а) варке варенья б) солении овощей в) квашении г)сушке

8. Каким способам консервирования подвергают мясо и рыбу?

а) замораживание б)засахаривание в)соление г)копчение

9. Признаки готовности варенья:

а)коричнево-бурый сироп б) пенка собирается в центре таза

в)капля сиропа растекается на блюдце

10. Лучший способ приготовления варенья:

А) многократная варка б) однократная варка

11. К пряностям относится:

а)перец горошком б)корица в)чеснок г)хрен д)гвоздика е)укроп

12. Варенье – это…

а)протертая масса плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе

б)продукт, полученный из плодов или ягод, сваренных в сахарном сиропе

**Эталон ответов**

1-а,в 2-б 3-в 4-а 5-б 6-в 7-б,в 8-а,в,г 9-б 10-а 11-а,б,д 12-б 17-18 баллов- «5» 14-16 баллов – «4» 11-13 баллов – «3»