

Тест по теме "Кулинария" 5 класс

1. Доброкачественность овощей можно определить по:

- а) цвету;
- б) запаху;
- в) вкусу;
- с) консистенции.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

- а) промывание;
- б) сортировка;
- в) нарезка;
- г) очистка;
- д) мойка.

3. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

- а) нарез овощей;
- б) выкладывание в салатницу и украшение;
- в) заправка овощей;
- г) первичная обработка овощей.

4. 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.

5. Определить доброкачественность яиц:

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

6. Первичная обработка яиц:

а) промыть горячей водой;

б) промыть с солью;

в) промыть с мылом.

7. Способы варки яиц:

1 - Всмятку	А - 5 минут;
2 - "В мешочек"	Б - 10 минут;
3 - Вкрутую	В - 2 минуты.

8. Классификация блюд:

1 - Простые	А - продукт не виды;
2 - Сложные	Б - несколько видов продуктов;
3 - Закрытые	В - отличаются маленькими размерами;
4 - Закусочные	Г - один вид продукта.

9. Выбери правильный ответ: "К горячим напиткам относятся":

а) чай;

б) квас;

в) морс;

г) кофе;

д) какао