

## Тест по теме "Кулинария" 6 класс

1. К минеральным веществам относятся:

- а) магний;
- б) железо;
- в) углеводы;
- г) натрий;
- д) жиры;
- е) витамины.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

- а) квас;
- б) простокваша;
- в) морс;
- г) сметана;
- д) сыр;
- е) творог;
- ж) ацидофилин.

3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:

Зерновая культура	Крупа, полученная из зерна
1 - гречиха	А - пшено
2 - просо	Б - манная
3 - пшеница	В - перловая
4 - ячмень	Г - ядрица
5 - овес	Д - хлопья "Геркулес"

4. По концентрации густоты каши делят на:

- а) твердые;
- б) рассыпчатые;

- в) мягкие;
- г) жидкие;
- д) зернистые;
- е) вязкие.

5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

Вид макаронных изделий	Макаронные изделия
1 - трубчатые	А - узкая, широкая, гофрированная
2 - фигурные	Б - обыкновенная, паутинка, яичная
3 - вермишель	В - звездочки, ракушки, алфавит
4 - лапша	Г - макароны, рожки, перья

6. Макароны при варке засыпают в кастрюлю:

- а) с холодной водой;
- б) с теплой водой;
- в) с горячей водой;
- г) с кипящей водой.

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

- а) промывание;
- б) разрезание брюшка;
- в) оттаивание;
- г) удаление внутренностей;
- д) очистка рыбы от чешуи;
- е) нарезание на порционные куски;
- ж) удаление головы, плавников, хвоста.

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

- а) консистенция плотная
- б) жабры серого цвета;

- в) чешую отстает от кожи;
- г) консистенция рыхлая;
- д) глаза мутные;
- е) жабры ярко-красного цвета;
- ж) чешуя просто прилегает к коже;
- з) глаза прозрачные.

9. К холодным сладким блюдам относятся:

- а) фрукты и ягоды;
- б) пудинги;
- в) суфле;
- г) кисели;
- д) мороженое;
- е) каши;
- ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

- а) пищевой желатин;
- б) картофельный крахмал;
- в) пшеничная мука;
- г) манная крупа.