

Тест по теме "Кулинария" 7 класс

1. Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

- а) выпить 2 - 3 стакана крепкого чая;
- б) вызвать врача;
- в) положить грелку на область живота;
- г) оказать первую медицинскую помощь.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки фруктов и ягод:

- а) переборка;
- б) сортировка;
- в) промывание в проточной воде;
- г) удаление несъедобной части;
- д) мытье в проточной воде.

3. К консервированию сахаром относятся:

- а) варение;
- б) стерилизация;
- в) конфитюр;
- г) сушка;
- д) мармелад.

4. Мясопродукты являются основным источником:

- а) углеводов;
- б) жиров;
- в) белка;
- г) витаминов.

5. Доброкачественность мяса можно определить по:

- а) запаху;
- б) вкусу;

в) цвету;

г) консистенции.

6. Укажите правильную последовательность первичной обработки мяса:

а) промывание

б) оттаивание;

в) зачистка;

г) обмывание;

д) нарезание.

7. Установите соответствие между понятием и его определением.

1 - Варка	А - комбинированный способ тепловой обработки мяса, сначала мясо обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности;
2 - Припускание	Б - тепловая обработка мяса в разных количествах жира;
3 - Жарение	В - варка мяса в небольшом количестве жидкости;
4 - Пассерование	Г - варка мяса в большом количестве жидкости;
5 - Тушение	Д - легкое обжаривание продукта.

8. Субпродукты это:

а) шкура животных;

б) почки животных;

в) рога животных;

г) мозги животных.

9. Определи соответствие:

Вид теста	Характерная особенность приготовления теста
1 - Бисквитное	А - большое количество масла
2 - Песочное	Б - каждый слой прокладывается маслом

3 - Заварное	В - большое количество яиц
4 - Слоеное	Г - готовят в два приема

10. Гигиена - это

- а) наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
- б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;
- в) практическое осуществление гигиенических норм и правил.