

ДАТА

ГРУПА

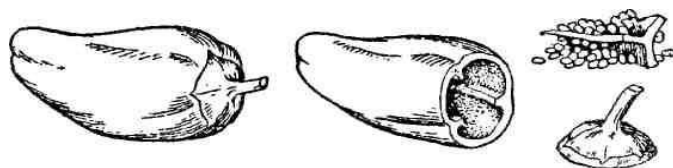
ПРИЗВИЩЕ, ІМЯ

ТЕМАТИЧНИЙ БЛОК II. ОВОЧІ, ГРИБИ: ОБРОБКА, ПРОДУКТИ ЇХ ПЕРЕРОБКИ

I рівень

1. На малюнку зображено:

- а) підготовку перцю до фарширування; б) підготовку капусти до фарширування;
- в) підготовку кабачку до фарширування.



3. До коренеплодів належать:

- а) картопля, батат, топінамбур;
- б) морква, редис, буряк, редька, ріпа, бруква, селера, пастернак, хрін;
- в) гарбузи, патисони, кабачки, кавуни, дині, огірки.

II рівень

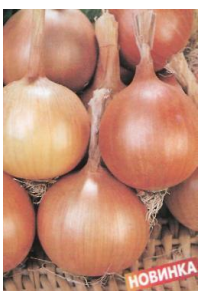
4. Укажіть стрілками пряні овочі.

ПРЯНІ ОВОЧІ

Чабер Щавель Естрагон Кріп Майоран Ревінь Васильки



5. Підпишіть назви форм нарізування овочів. Вкажіть розміри.



6. Назвіть овочі зображені на малюнку, групу та підгрупу до якої вони відносяться.

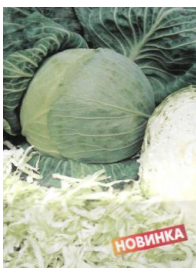
III рівень

7. Установіть співвідношення між формою нарізування і розміром.

№	Форма нарізування	№ з/п	Розмір
	Соломка (картопля)	1.	0,7-1,0 см х 3-4 см
	Брусочки (морква)	2.	0,2-0,2см х 4-5 см
	Кубики великі (картопля)	3.	0,2-0,3 х 2,5-3.0 см
	Скибочки великі (картопля)	4.	2,0-2,5 см
	Кружальця (морква)	5.	0,1-0,3 см х 2,0-2,5 см

8. Заповніть таблицю.

Назва форми нарізування	Назва овочу	Розмір	Кулінарне використання
Кубики середні	картопля		
Брусочки	морква		
Скибочки	морква		
Часточки	морква		
Кільця	цибулеві		



9. Назвіть овоч, що зображений на малюнку. Охарактеризуйте технологічний процес обробки.

Оцінка