

Проверочный тест

1. Органолептическая оценка блюд и продуктов включает:
 - а) цвет;
 - б) запах;
 - в) вкус;
 - г) слух
2. Для роста костей и зубов организму необходим микроэлемент:
 - а) йод;
 - б) калий;
 - в) кальций;
 - г) магний
3. До приготовления каши гречневую крупу:
 - а) сушат;
 - б) промывают;
 - в) просеивают;
 - г) перебирают;
 - д) обжаривают.
4. Перед замешиванием теста муку:
 - а) сушат;
 - б) проверяют на наличие вредителей;
 - в) просеивают;
 - г) перебирают;
 - д) обжаривают
5. Яйцо «в мешочек», опущенное в кипяток, варится:
 - а) 2,5 мин;
 - б) 4.-..5 мин;
 - в) 8.-..10 мин;
 - г) 10.-..12 мин;
 - д) 15.-..20 мин.
6. К тепловой обработке продуктов не относится:
 - а) варка;
 - б) сушка;
 - в) жаренье.
7. Из яиц можно приготовить
 - а) яичницу;
 - б) омлет;
 - в) кулебяку;
 - г) гоголь-моголь;
 - д) форшмак.
8. При сервировке стола к обеду ложку кладут:
 - а) в тарелку;
 - б) перед тарелкой;
 - в) справа от тарелки
9. Электрический прибор для поджаривания или подсушивания ломтиков хлеба:
 - а) фритюрница;
 - б) миксер;
 - в) тостер
10. Жесткие черенки листьев и мелкие корешки петрушки можно использовать для
 - а) украшения салата;
 - б) кормления домашних животных;
 - в) приготовления гигиенического отвара для лица;
 - г) вегетативного размножения.

Проверочный тест

Ответы

1. Органолептическая оценка блюд и продуктов включает:
а) цвет;
б) запах;
в) вкус;
г) слух
2. Для роста костей и зубов организму необходим микроэлемент:
а) йод;
б) калий;
в) кальций;
г) магний
3. До приготовления каши гречневую крупу:
а) сушат;
б) промывают;
в) просеивают;
г) перебирают;
д) обжаривают.
4. Перед замешиванием теста муку:
а) сушат;
б) проверяют на наличие вредителей;
в) просеивают;
г) перебирают;
д) обжаривают
5. Яйцо «в мешочек», опущенное в кипяток, варится:
а) 2,5 мин;
б) 4.-..5 мин;
в) 8.-..10 мин;
г) 10.-..12 мин;
д) 15.-..20 мин.
6. К тепловой обработке продуктов не относится:
а) варка;
б) сушка;
в) жаренье.
7. Из яиц можно приготовить
а) яичницу;
б) омлет;
в) кулебяку;
г) гоголь-моголь;
д) форшмак.
8. При сервировке стола к обеду ложку кладут:
а) в тарелку;
б) перед тарелкой;
в) справа от тарелки
9. Электрический прибор для поджаривания или подсушивания ломтиков хлеба:
а) фритюрница;
б) миксер;
в) тостер
10. Жесткие черенки листьев и мелкие корешки петрушки можно использовать для
а) украшения салата;
б) кормления домашних животных;

- в) приготовления гигиенического отвара для лица;**
- г) вегетативного размножения.