

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.