

Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий

1. Можно ли макаронные изделия, при варке, опускать в холодную воду

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) Да 2) Нет

2. Укажите названия макаронных изделий:

Выберите несколько из 4 вариантов ответа:

- 1) гречка 2) вермишель 3) алфавит 4) фасоль

3. Составьте верное соответствие:

Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:

- 1) фасоль 2) гречневая крупа 3) вермишель

___ Крупы ___ Бобовые ___ Макароны изделия

4. Укажите вид каши, для приготовления которой нужно больше всего жидкости:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) жидкая 2) вязкая 3) рассыпчатая

5. Выберите названия зернобобовых:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) овсяная крупа 2) орзо 3) вермишель 4) чечевица 5) горох

6. Укажите растение, из которого получают пшено.

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Пшеница. 2) Овес. 3) Просо. 4) Рис.

7. Укажите какие виды каш бывают:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) рассыпчатые 2) слипшиеся 3) вязкие 4) твердые 5) жидкие

8. Укажите продукты, которые используют для приготовления первых блюд (супов)

Выберите несколько из 3 вариантов ответа:

- 1) бобовые 2) крупы 3) макаронные изделия

9. Какую из каш подают ТОЛЬКО в глубоких тарелках и едят ложкой:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) вязкая 2) жидкая 3) рассыпчатая

10. До XIX века на Руси рис называли:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) воронье зерно 2) сорочинское зерно 3) воробьиное зерно

Ответы:

- 1) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 2) (1 б.) Верные ответы: 2; 3;
- 3) (1 б.) Верные ответы: 2; 1; 3;
- 4) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 5) (1 б.) Верные ответы: 4; 5;
- 6) (1 б.) Верные ответы: 3;
- 7) (1 б.) Верные ответы: 1; 3; 5;
- 8) (1 б.) Верные ответы: 1; 2; 3;
- 9) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 10) (1 б.) Верные ответы: 2;