

## Тепловая кулинарная обработка овощей

1. Выберите "вредные" правила безопасной работы с режущими предметами:

*Выберите несколько из 5 вариантов ответа:*

- 1) работать с ножом осторожно, на разделочной доске;
- 2) обязательно нож надо передавать другому человеку лезвием вперед;
- 3) работать с ножом можно и без разделочной доски - на весу;
- 4) не касаться режущей поверхности руками;
- 5) продукты в мясорубку проталкивать с помощью пестика;

2. Как называется приём тепловой обработки овощей, при котором предварительно отваренные или обжаренные до полуготовности овощи готовят в небольшом количестве воды или бульона, добавив специи

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

- 1) Запекание
- 2) Тушение
- 3) Варка

3. Укажите основные требования к качеству и оформлению салатов и винегретов:

*Выберите несколько из 5 вариантов ответа:*

- 1) приготовленные салаты должны иметь вкус, цвет и запах, которые свойственны свежим продуктам, из которых они приготовлены;
- 2) в салате обязательно должно присутствовать варёное яйцо;
- 3) украшать блюда нужно перед подачей; оформление должно быть эстетичным;
- 4) нельзя использовать несъедобные украшения;
- 5) варёные продукты, которые используются, должны быть мягкими, но не разваренными, и сохранять форму нарезки;

4. Составьте верное соответствие между приёмами тепловой обработки и их названиями.

*Укажите соответствие для всех 4 вариантов ответа:*

- 1) готовят овощи на сковороде с толстым дном или в жаровне, добавив масла или жира
- 2) овощи ошпаривают кипятком или паром.
- 3) готовят овощи в плотно закрытой посуде в небольшом количестве жидкости.

4) готовят овощи в кипящей жидкости.

\_\_\_ Припускание -

\_\_\_ Бланширование -

\_\_\_ Варка -

\_\_\_ Жарка -

5. Выберите продукты, которые обязательно присутствуют в винегретах:

*Выберите несколько из 6 вариантов ответа:*

1) свёкла

2) картофель

3) морковь

4) маринованный или солёный огурец

5) лук

6) квашенная капуста

6. Выберите верные правила безопасной работы с горячими жидкостями:

*Выберите несколько из 4 вариантов ответа:*

1) проверять нагрев сковороды, наливая в нее воду;

2) класть продукты на сковороду с разогретым маслом осторожно, избегая брызг;

3) не доливать жидкости до краёв кастрюли;

4) избегать попадания капелек воды на разогретую сковороду с маслом;

7. Составьте верную технологию приготовления салатов из варёных овощей.

*Укажите порядок следования всех 9 вариантов ответа:*

\_\_\_ украсить

\_\_\_ промыть

\_\_\_ охладить

\_\_\_ отварить

\_\_\_ очистить

\_\_\_ перемешать

\_\_\_ взять овощи

\_\_\_ нарезать

\_\_\_ заправить

8. От какого слова произошло название салата винегрет?

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

9. Как называется приём тепловой обработки овощей, при котором овощи готовят в духовом шкафу сырыми или предварительно отваренными, припущенными или поджаренными до полуготовности.

*Выберите один из 3 вариантов ответа:*

1) Варка

2) Запекание

3) Жарка

10. Закончите предложение:

Кушанье в виде смеси измельчённых разнородных продуктов называется

\_\_\_\_\_

*Запишите ответ:* \_\_\_\_\_

### Ответы:

- 1) (1 б.) Верные ответы: 2; 3;
- 2) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 3) (1 б.) Верные ответы: 1; 3; 4; 5;
- 4) (1 б.) Верные ответы: 3; 2; 4; 1;
- 5) (1 б.) Верные ответы: 1; 2; 3;
- 6) (1 б.) Верные ответы: 2; 3; 4;
- 7) (1 б.) Верные ответы: 9; 2; 4; 3; 5; 8; 1; 6; 7;
- 8) (1 б.) Верный ответ: "уксус".
- 9) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 10) (1 б.) Верный ответ: "салат".