

Технология приготовления блюд из яиц

1. Для того, чтобы яйцо сварилось вкрутую, его надо варить:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) 4-5 минут 2) 7-8 минут 3) 3 минуты

2. Составьте правильный порядок по возрастанию размеров яиц (от самого маленького до самого большого).

Укажите порядок следования всех 4 вариантов ответа:

- ___ перепелиное яйцо ___ страусиное яйцо
___ куриное яйцо ___ яйцо колибри

3. Укажите верное соответствие между видами яиц и сроками их хранения

Укажите соответствие для всех 2 вариантов ответа:

- 1) срок хранения 7-15 суток 2) срок хранения 1-6 суток
___ диетические ___ столовые

4. Укажите прибор, с помощью которого можно определить свежесть яиц.

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) тонометр 2) овоскоп 3) термометр

5. Для того, чтобы яйцо сварилось в мешочек, его надо варить:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) 7-8 минут 2) 4-5 минут 3) 3 минуты

6. Для того, чтобы яйцо сварилось всмятку, его надо варить:

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) 3 минуты 2) 4-5 минут 3) 7-8 минут

7. Цвет курицы влияет на цвет яйца?

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) Да 2) Нет

8. Как называется специальная подставка для яиц?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) пашотница 2) яичница 3) омлет

9.Яйца надо варить на _____ огне

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) сильном 2) слабom

10.Что обозначает маркировка «О» на яйцах, которые продаются в магазине?

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) Очень вкусные яйца. 2) Отборные. 3) Огромные.

Ответы:

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