

Кулинария 7 класс

Время проведения- 40 минут.

Задания для проверки знаний (итоговая диагностика).

Задание 1.

Выберите правильный ответ.

Как правильно нужно оттаивать мороженое мясо?

- 1) в горячей воде;
- 2) в холодной воде;
- 3) на воздухе.

Задание 2.

Выберите правильный ответ.

Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

- 1) свинина;
- 2) говядина;
- 3) баранина.

Задание 3.

Задание на выбор правильной последовательности операций.

Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности (впишите цифры в кружки)

- () обсушивание;
- () обмывание;
- () оттаивание;
- () обвалка;
- () разруб.

Задание 4.

Выберите правильный ответ.

Что означает термин «обвалка мяса»?

- 1) обмывание мяса;
- 2) обсушивание мяса;
- 3) оттаивание мяса;
- 4) отделение мяса от костей.

Задание 5.

Выберите правильный ответ.

Мясные котлеты с начинкой – это:

- 1) котлета отбивная;
- 2) зразы;
- 3) шницель;
- 4) рагу;
- 5) антрекот.

Задание 6.

Выберите правильный ответ.

Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе – это:

- 1) поджарка;
- 2) бифштекс;
- 3) азу;
- 4) лангеты.

Задание 7.

Выберите правильный ответ.

Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета – это:

- 1) бефстроганов;
- 2) ромштекс;
- 3) бифштекс;
- 4) шницель.

Задание 8.

Выберите правильные ответы.

Продукты, получаемые в результате молочнокислого брожения, - это:

- 1) сметана;
- 2) кефир;
- 3) кумыс;
- 4) творог;
- 5) сыр.

Задание 9.

Выберите правильный ответ.

Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

- 1) бисквитное;
- 2) слоёное;
- 3) заварное.

Задание 10.

Выберите правильный ответ.

Из песочного теста готовят:

- 1) хлеб;
- 2) вареники;
- 3) пельмени;
- 4) оладьи;
- 5) печенье;
- 6) вермишель.

Задание 11.

Выберите правильный ответ.

Пельмени и вареники готовят из теста:

- 1) пресного;
- 2) дрожжевого.

Задание 12.

Выберите правильный ответ.

Разрыхлителем для пресного теста являются:

- 1) сода;
- 2) дрожжи.

Задание 13.

Задание на выбор правильной последовательности операций.

Первичная обработка фруктов и ягод для приготовления сладких блюд производится в следующей последовательности:

- () мойка;
- () очистка;
- () сортировка;
- () промывание;
- () удаление косточек и нарезка.

Задание 14.

Выберите несколько правильных ответов.

Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

- 1) суфле;

- 2) желе;
- 3) самбук;
- 4) мусс;
- 5) кисель.

Задание 15.

Выберите правильный ответ.

Консервирование с использованием уксусной кислоты – это:

- 1) квашение;
- 2) мочение;
- 3) маринование;
- 4) соление.

Задание 16.

Выберите правильный ответ.

Какой продукт получается в результате сваренных с добавлением сахара целых или нарезанных на дольки плодов и ягод?

- 1) варенье;
- 2) джем;
- 3) повидло;
- 4) пюре;
- 5) смоква.

Задание 17.

Выберите правильный ответ.

Для какого продукта при консервировании с сахаром используют пюре?

- 1) джем;
- 2) варенье;
- 3) смоква;
- 4) повидло.

Ответы:

Задание 1 ответ 3

Задание 2 ответ 1

Задание 3 ответ 3, 2, 1, 5, 4

Задание 4 ответ 4

Задание 5 ответ 2

Задание 6 ответ 3

Задание 7 ответ 4

Задание 8 ответ 1, 4, 5

Задание 9 ответ 2

Задание 10 ответ 5

Задание 11 ответ 1

Задание 12 ответ 1

Задание 13 ответ 3, 1,2, 4,5

Задание 14 ответ 2, 3,4

Задание 15 ответ 3

Задание 16 ответ 1

Задание 17 ответ 4