

Тесты по теме «Кулинария»

1. Со скольких сторон обжаривают блины?
а) с двух; б) с одной.
2. До какого цвета нужно жарить хворост?
а) до бледно-желтого; б) до желтизны; в) до темно-желтого.
3. Чем сверху покрыто яйцо?
а) скорлупа; б) белок.
4. Сколько хранится диетическое яйцо?
а) 30 суток; б) 15 суток; в) 5 суток.
5. Какие бутерброды называются закусочными?
а) сэндвичи; б) канапе; в) открытый простой.
6. Что такое стерилизация?
а) нагревание выше 100 градусов; б) нагревание до 100 градусов;
в) замораживание.
7. Сколько минут варят яйцо в «мешочек»?
а) 4 минуты; б) 8 минут; в) 2 минуты.
8. Сколько дней можно хранить неразделанную рыбу?
а) 2-3 дня; б) 5-6 дней.
9. Для какого теста требуется большое количество муки и малое количество яиц?
а) бисквитное; б) слоеное; в) песочное.
10. Что получается, когда ягоды и фрукты размяты?
а) джем; б) пюре; в) варенье.
11. Для приготовления, какого крема требуется сгущенное молоко?
а) ванильный; б) сливочный; в) яичный.
12. Сколько раз в день человеку необходимо питаться?
а) 3-4 раза; б) 2-3 раза; в) 5-6 раз.
13. При какой температуре нужно выпекать песочное тесто?
а) 100-120; б) 180-200; в) 240-260.
14. Из какого теста готовят хворост?
а) песочного; б) пресного.
15. Сколько надо варить яйцо всмятку?
а) 8 минут; б) 2 минуты; в) 5 минут.
16. При приготовлении картофельного пюре, с чего начинается процесс?
а) очистить; б) сполоснуть; в) картофель помыть.
17. Из чего получают крупы?
а) из бобовых; б) из зерновых культур; в) из питательных веществ.
18. Время варки лапши?
а) 10-12 минут; б) 20-25 минут; в) 25-30 минут.

Правильные ответы: 1.а; 2.б; 3.б; 4.в; 5.б; 6.а; 7.а; 8.а; 9.в; 10.а; 11.б; 12.а; 13.в; 14.б; 15.б; 16.в; 17.б; 18.а.