

# ТРЕТИЙ - ЛИШНИЙ

**Игра по технологии 7 класса  
по теме «Сладкие блюда. Заготовка продуктов.»**

**Разработала учитель МБОУ СШ №9 города Димитровграда Ульяновской  
области Крупина Т.В.**

1

2

3

4

5

6

7

8

9




10

11

12

## **Вопрос №1:**

***Компоты не готовят из:***

-  фруктов.
-  овощей.
-  ягод.

Ответ:

*Ответ:*



*овощей.*



## *Вопрос №2:*

### **Крахмал бывает:**

1. картофельный.
2. пшеничный.
3. овсяной

ответ:

*Ответ:*

**1. картофельный**



## Вопрос №3:

### *Кисели бывают:*

1. кислые, сладкие, пресные
2. жидкие, средней густоты. густые
3. жирные, постные, ягодные.

Ответ:

***Ответ:***

**2.жидкие, средней густоты, густые**





## Вопрос №4:

**Чтобы сохранить максимальное количество витаминов в компоте необходимо:**

1. постоянно помешивать.
2. не добавлять сахар.
3. выкладывать фрукты и ягоды в кипящий сироп.

Ответ:

*Ответ:*

3. выкладывать фрукты и ягоды  
в кипящий сироп



## Вопрос №5:

**Чтобы на поверхности киселя не образовывалась пленка необходимо:**

- 1.добавить в конце варки соль.
2. охладить в холодной воде.
3. посыпать кисель сахарным песком.

Ответ



*Ответ:*

3. посыпать кисель сахарным  
песком.




## Вопрос №6:

**Почему компот из сухофруктов готовят за 10-12 часов до употребления?:**

1. Сухофрукты готовятся продолжительное время.
2. максимально сохранить витамины.
3. чтобы максимально все витамины и минеральные вещества перешли в компот

Ответ

# *Ответ:*

-  3. чтобы максимально все витамины и минеральные вещества перешли в КОМПОТ



# Вопрос №7:

**Какие продукты входят в состав компота:**

1. ОВОЩИ.
2. ФРУКТЫ.
3. СОЛЬ.

Ответ

*Ответ:*



**фрукты.**





## Вопрос №8:

**Какие продукты входят в состав киселя :**

1. крахмал.
2. соль.
3. варенье.

Ответ:

*Ответ:*

**1.крахмал .**



## Вопрос №9:

**Процесс соления капусты  
называется:**

1. квашение
2. мочение.
3. соление

Ответ:

*Ответ:*

**1. квашение**



# Вопрос №10:

**Перечислите пряности  
травы, применяемые  
при засолке огурцов и  
ТОМАТОВ:**

1. мята. мелисса
2. укроп, перец.
3. щавель, лук

Ответ:

***Ответ:***

2. укроп, перец



# Вопрос №11:

**Процесс мочеания может  
использоваться для:**

1. томатов.
2. арбузов.
3. огурцов.

Ответ:

*Ответ:*

**2.огурцов.**





# Вопрос №12:

**Назовите сорт яблок ,  
пригодных для мочения:**

- 1.анис.
2. антоновка.
3. московская грушевка.

Ответ:

*Ответ:*

**2. антоновка**





Ñěàäêèå áëpäà.htm



Ñěàäêèå áëpäà 2.htm



Óõîê ïï òàìå Ñěàäêèå áëpäà è íàïèòèè.htm