

СВОЯ ИГРА

1 тур

	1	2	3	4	5
Загадки	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>	<u>10</u>
Азбука кулинарии	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>20</u>	<u>20</u>
Европейс кая кухня	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>50</u>	<u>50</u>
Рыбные блюда	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	<u>30</u>

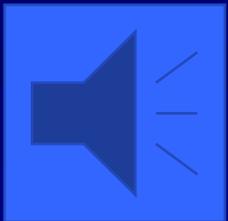
**Жидко, а не вода,
Бело, а не снег.**



Молоко

К вопросам

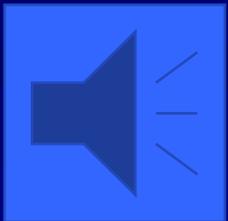
**Сладкий камень
в воде тает**



Сахар

К вопросам

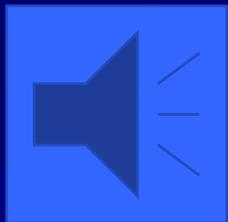
**В доме еда,
а дверь заперта.**



Яйцо

К вопросам

**В воде родится,
Воды боится.**



Соль

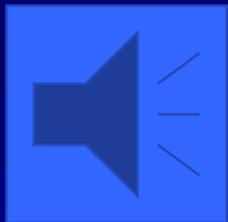
К вопросам

"КОТ" В МЕШКЕ



к заданию

Эти овощи с характерным резким запахом являются хорошим средством в профилактике простудных заболеваний.



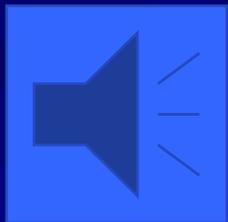
Лук и чеснок

К вопросам

Счастливы́й случа́й

К вопросам

Молодая хозяйка залила
мясо для бульона холодной
водой. Правильно ли она
поступила?



***Да. При варке бульонов
продукты заливают
холодной водой.***

К вопросам

**Какова норма воды на 1
кг мясных продуктов
при варке бульона
нормальной
концентрации?**

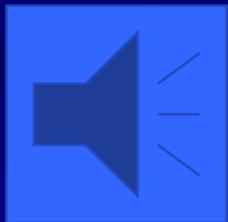


4 литра

К вопросам

Своя игра

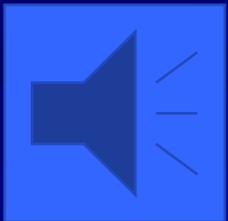
За сколько минут до
готовности нужно
класть соль при
варке заправочных
супов?



***За 5-7 минут до
окончания варки.***

К вопросам

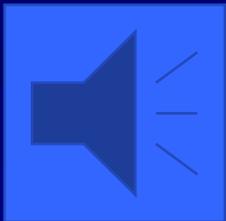
**Производным от
какого соуса
является соус
ТОМАТНЫЙ...**



***Соус томатный
является производным
от соуса белого
основного***

К вопросам

**Какую солянку подают без
сметаны**

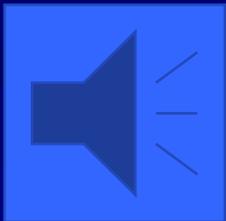


***Рыбную солянку
подают без
сметаны***

К вопросам

Счастливы́й случа́й

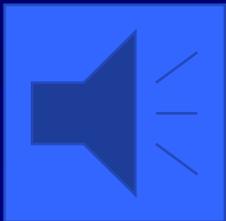
**Как называется
прозрачный бульон
в Европейской
кухне?**



Консоме

К вопросам

Как называются супы-пюре из морепродуктов в Европейской кухне



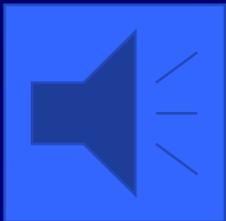
Супы-биски.

К вопросам

"КОТ" В МЕШКЕ



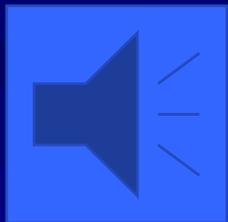
**Как называется
концентрированный
коричневый бульон,
выпаренный в 5-10
раз.**



Фюме

К вопросам

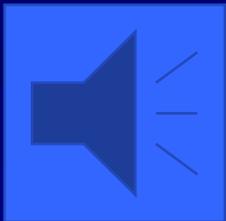
**Верно ли
утверждение:
«Субиз – это
луковый соус»**



Верно.

К вопросам

**Как называется
МОЛОЧНЫЙ СОУС В
Европейской кухне**

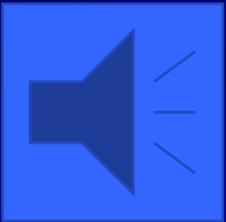


Бешамель.

К вопросам

Счастливы́й случа́й

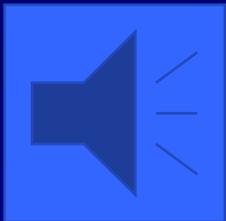
**Рыба считается мелкой,
если ее вес....**



75-200 гр.

К вопросам

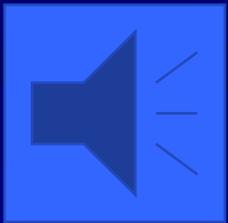
**Молодая хозяйка начала
разделывать окуня с
удаления спинного
плавника. Верно ли она
поступила?**



**Верно, т.к. у
окуневых пород
острый спинной
плавник.**

К вопросам

**Можно ли
использовать рыбу для
приготовления, если
она имеет жабры ярко-
красного цвета?**



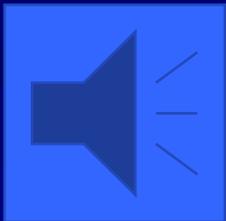
**Жабры ярко-красного
цвета – признак
доброкачественности
рыбы.**

К вопросам

"КОТ" В МЕШКЕ



**Какую форму имеет
полуфабрикат «Рыба
кольбер»?**

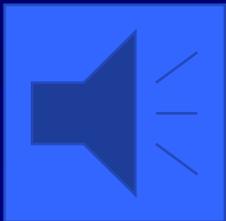


**Полуфабрикат «рыба
кольбер» имеет
форму восьмиугольника.**

К вопросам

Счастливы́й случа́й

**Продолжительность
варки кальмаров с
момента закипания.....?**



2,5 – 3 минуты.

К вопросам