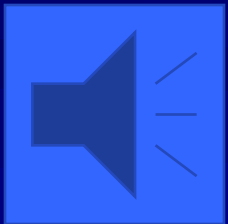


**СВОЯ ИГРА**

# 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>

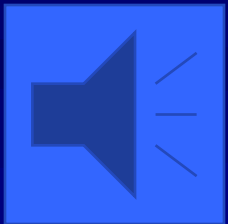
**Жидко, а не вода,  
Бело, а не снег.**



# ***Молоко***

К вопросам

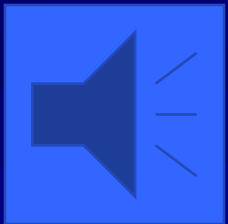
**Сладкий камень  
в воде тает**



# Сахар

К вопросам

**В доме еда,  
а дверь заперта.**

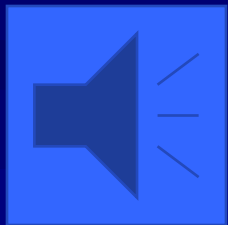


*Яйцо*

К вопросам



**В воде родится,  
Воды боится.**



# *Соль*

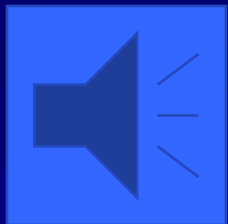
К вопросам

# "КОТ" В МЕШКЕ



к заданию

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



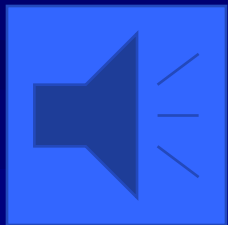
# Лук и чеснок

К вопросам

# Счастливы́й случа́й

К вопросам

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

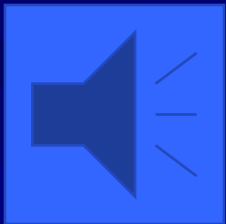


***Да. При варке бульонов  
продукты заливают  
холодной водой.***

К вопросам



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

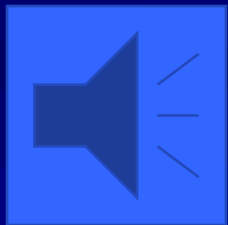


***4 литра***

К вопросам

**Своя игра**

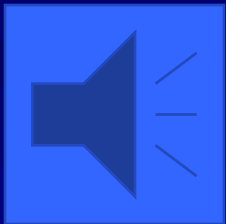
За сколько минут до  
готовности нужно  
класть соль при  
варке заправочных  
супов?



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

К вопросам

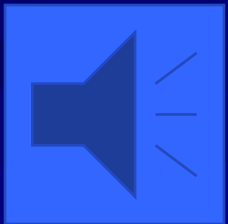
**Производным от  
какого соуса  
является соус  
ТОМАТНЫЙ...**



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

К вопросам

**Какую солянку подают без  
сметаны**



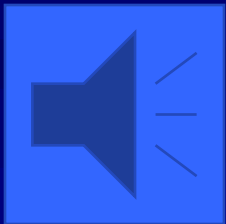


***Рыбную солянку  
подают без  
сметаны***

К вопросам

# Счастливы́й случа́й

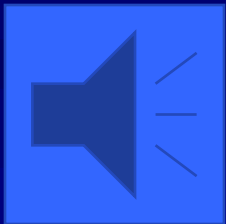
**Как называется  
прозрачный бульон  
в Европейской  
кухне?**



# *Консоме*

К вопросам

# Как называются супы-пюре из морепродуктов в Европейской кухне



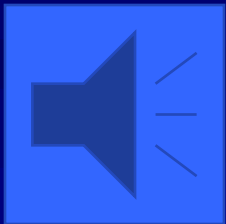
# *Супы-биски.*

К вопросам

# "КОТ" В МЕШКЕ



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

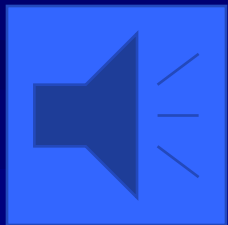




***Фюме***

К вопросам

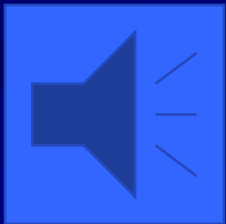
**Верно ли  
утверждение:  
«Суббиз – это  
луковый соус»**



***Верно.***

К вопросам

**Как называется  
МОЛОЧНЫЙ СОУС В  
Европейской кухне**

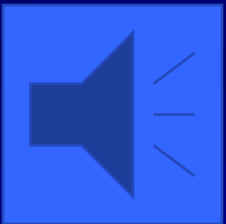


# ***Бешамель.***

К вопросам

# Счастливы́й случа́й

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

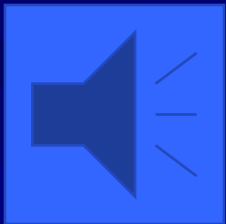


***75-200 гр.***

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?**



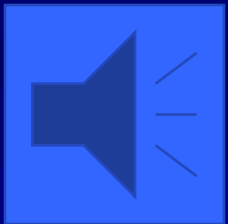
**Жабры ярко-красного  
цвета – признак  
доброкачественности  
рыбы.**

К вопросам

# "КОТ" В МЕШКЕ



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



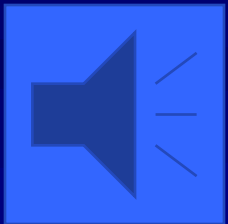
**Полуфабрикат «рыба  
кольбер» имеет  
форму восьмерки.**

К вопросам

# Счастливы́й случа́й



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



**2,5 – 3 минуты.**

К вопросам