

***Тема: Способы обработки
пищевых продуктов.
Соль и сахар.
Заготовка продуктов
впрок. Витамины.***

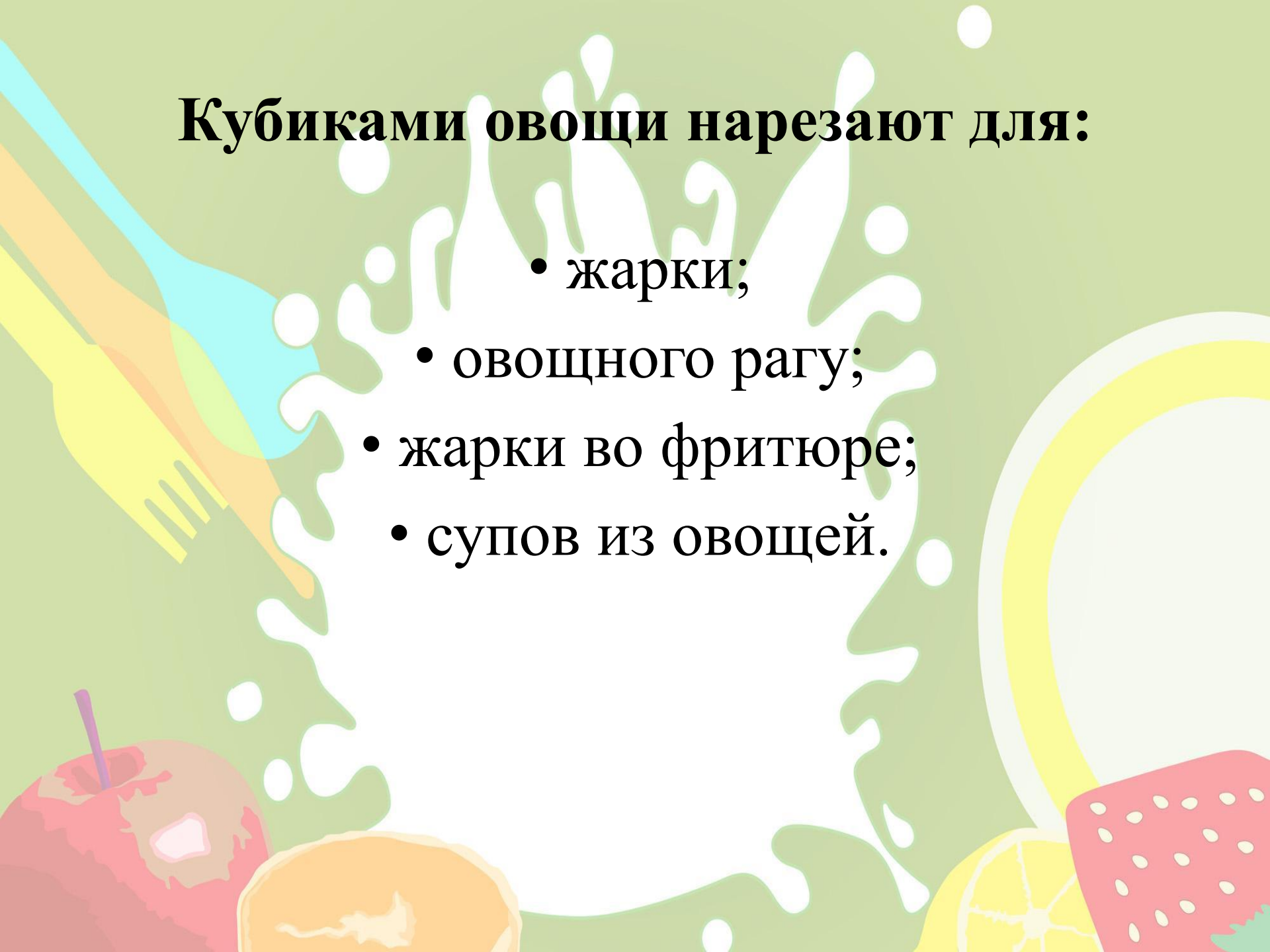


Тестирование по теме *«Способы обработки пищевых продуктов. Соль и сахар. Заготовка продуктов впрок. Витамины»*

Такая форма контроля даст возможность определить степень усвоения материала по данной теме.

Кубиками овощи нарезают для:

- жарки;
- овощного рагу;
- жарки во фритюре;
- супов из овощей.



Приготовление блюда в большом количестве воды называется:

- варка;
- жарка;
- пассерование;
- припускание;
- тушение.

Что называется пассерованием?

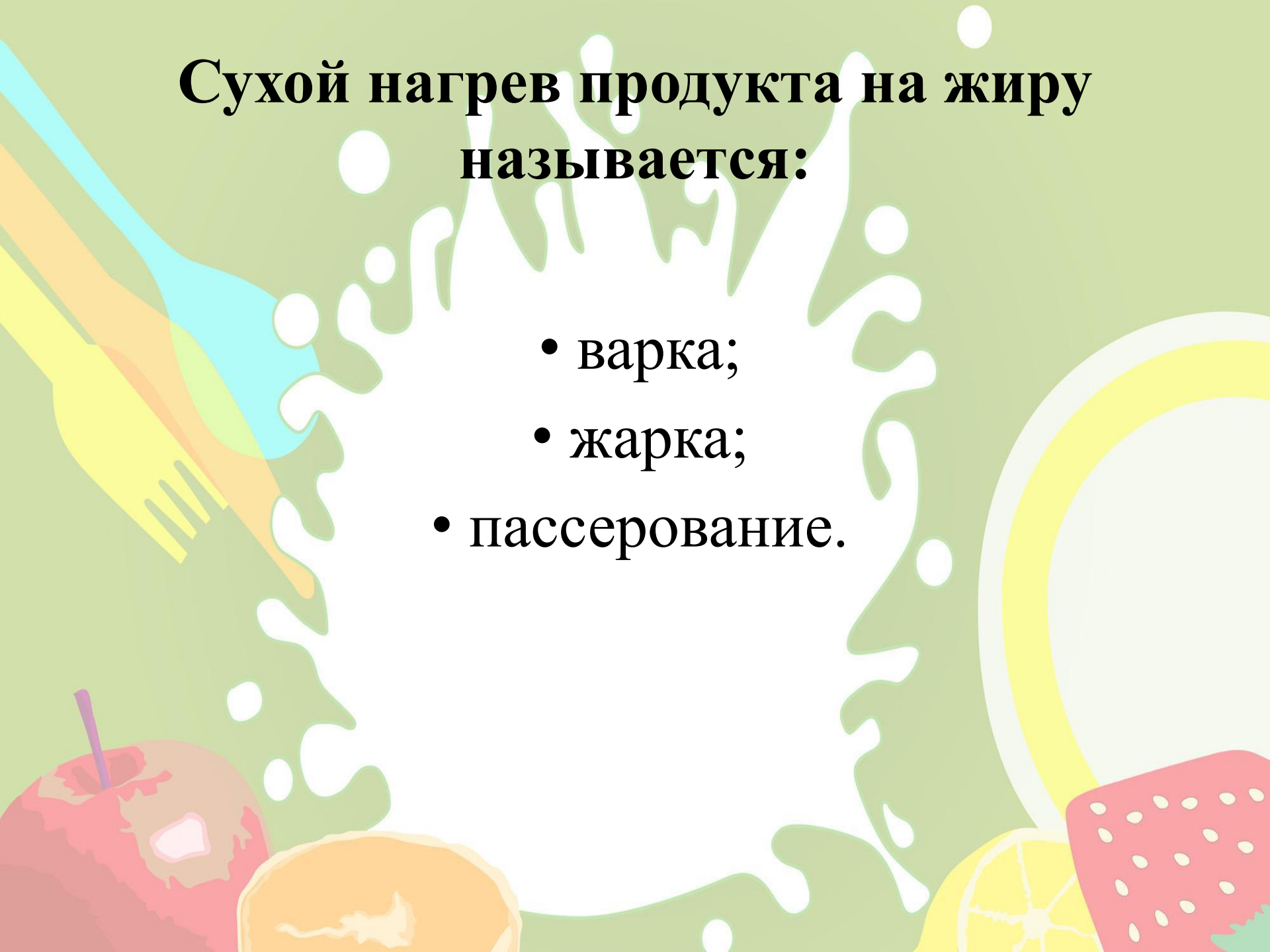
- варка в большом количестве воды;
- легкое обжаривание;
- сухой нагрев продукта на сковороде с жиром.

Быстрое обваривание или ошпаривание - это

- пассерование;
- тушение;
- бланширование;
- варка.

Сухой нагрев продукта на жиру называется:

- варка;
- жарка;
- пассерование.



К механической обработке овощей относятся:

- сушка;
- нарезка;
- переработка (сортировка);
- промывание;
- чистка.

Чтобы картофель не потемнел после очистки, его следует...

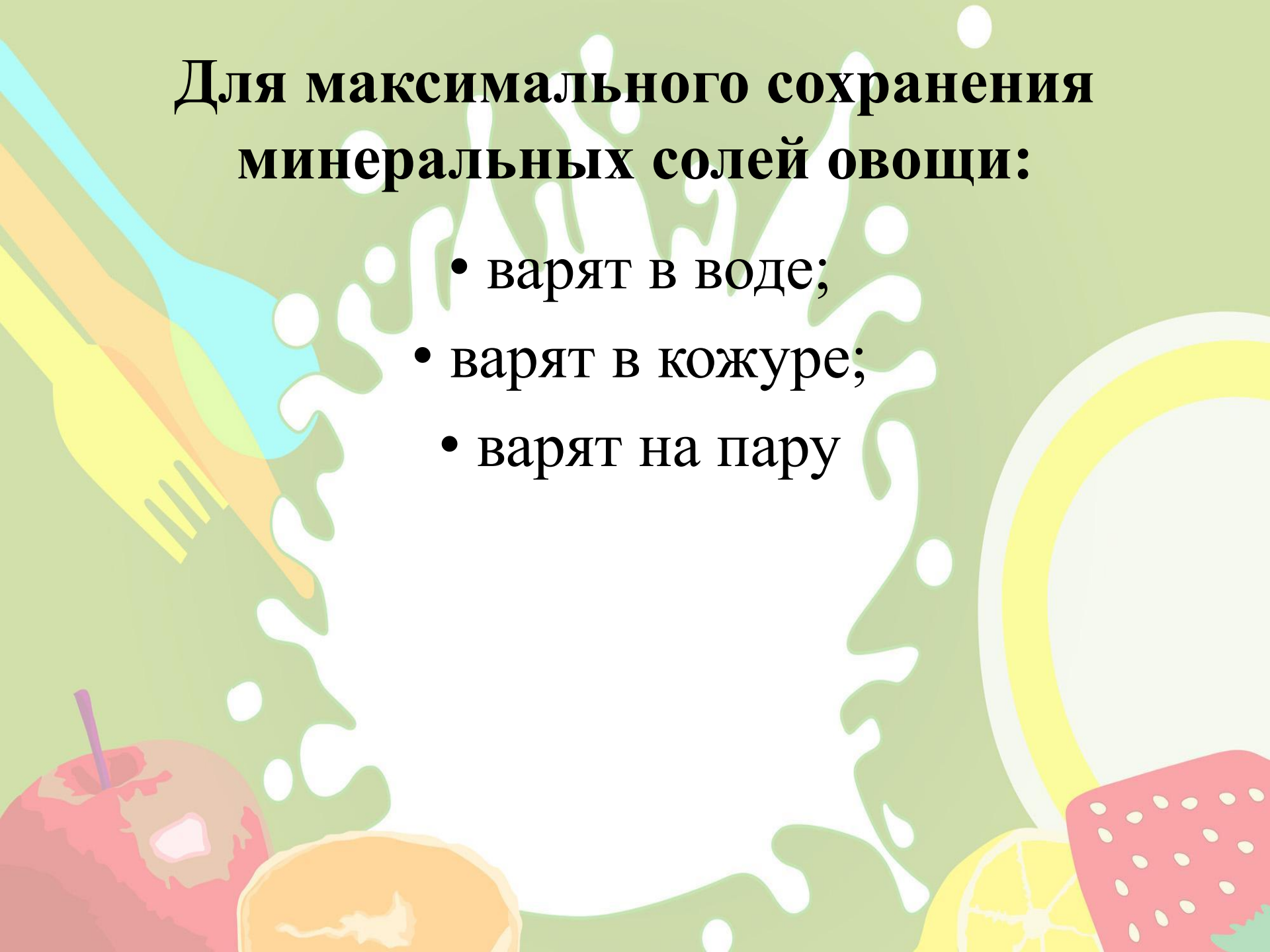
- **ПОЛОЖИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИК;**
- **ПОЛОЖИТЬ В ХОЛОДНУЮ ВОДУ;**
- **ПОЛОЖИТЬ В ГОРЯЧУЮ ВОДУ;**
- **НАКРЫТЬ ПОЛОТЕНЦЕМ**

Витамин С разрушается:

- под воздействием кислорода воздуха;
- при постепенном повышении температуры;
- при резком повышении температуры;
- при длительном воздействии высокой температуры;
- при соприкосновении с железом
- при соприкосновении со стеклом.

Для максимального сохранения минеральных солей овощи:

- варят в воде;
- варят в кожуре;
- варят на пару





МОЛОДЦЫ!