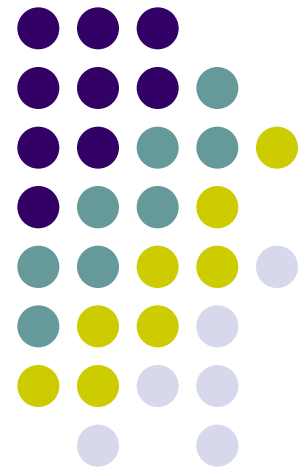
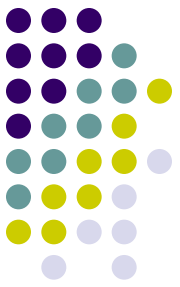


Проверочная работа по кулинарии

7 класс



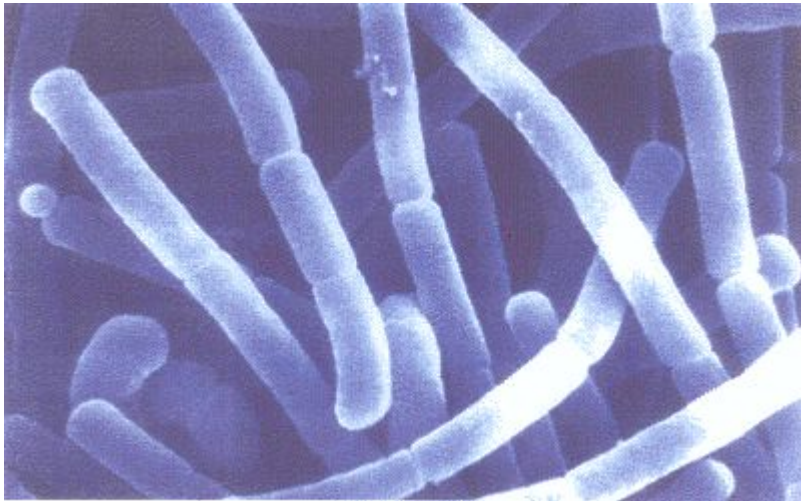
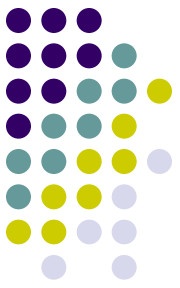
Что такое кулинария?



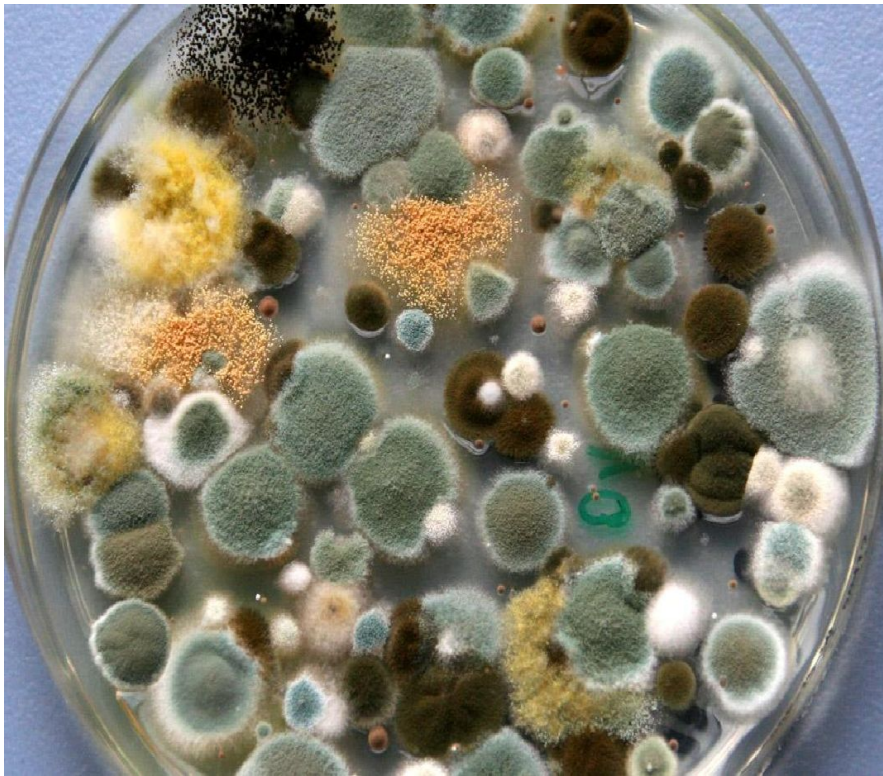
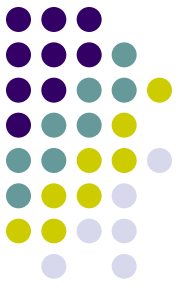
Что изучает наука – физиология питания?



Перечисли полезные микроорганизмы. Какова их роль в питании человека?



Перечисли вредные микроорганизмы. Какие заболевания они вызывают?



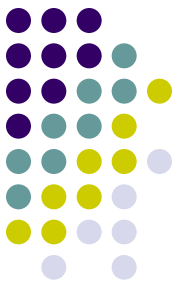
Перечисли виды дрожжевого теста



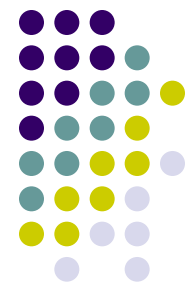
Перечисли виды бездрожжевого теста



Какие продукты используют при приготовлении теста



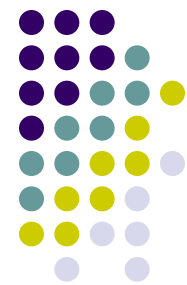
Какие разрыхлители для теста вы знаете?



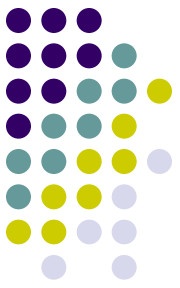
Что является ароматическими веществами?



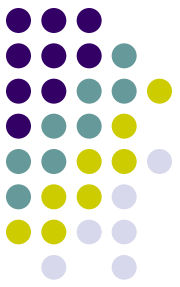
Из чего готовят пищевые красители? Где их используют?



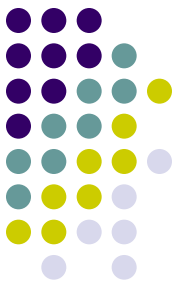
Какие добавки используют для блюд из теста



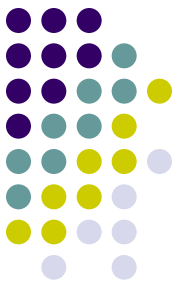
Как готовят песочное тесто? Что из него выпекают?



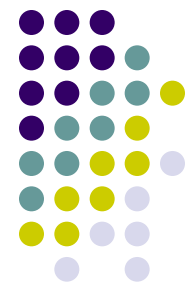
**Как готовят бисквитное тесто?
Какие получают из него
изделия?**



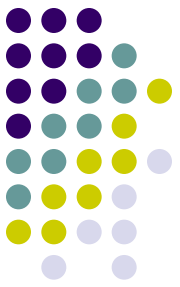
**Как готовят заварное тесто?
Какие получают из него
изделия?**



**Как готовится жидкое тесто?
Какие изделия из него
получают?**



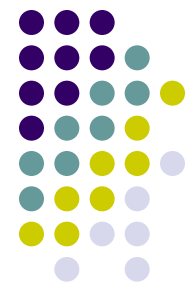
**Из чего готовят слоеное тесто?
Какие изделия из него
получают?**



Какое тесто замешивают для пельменей, вареников, лапши?



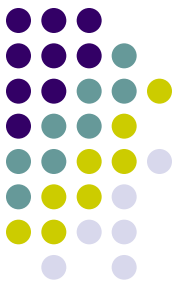
**Как переводится слово
«Пельмень»? Назовите родину
пельменей.**



Что такое десерт?



Приведите примеры десертных блюд



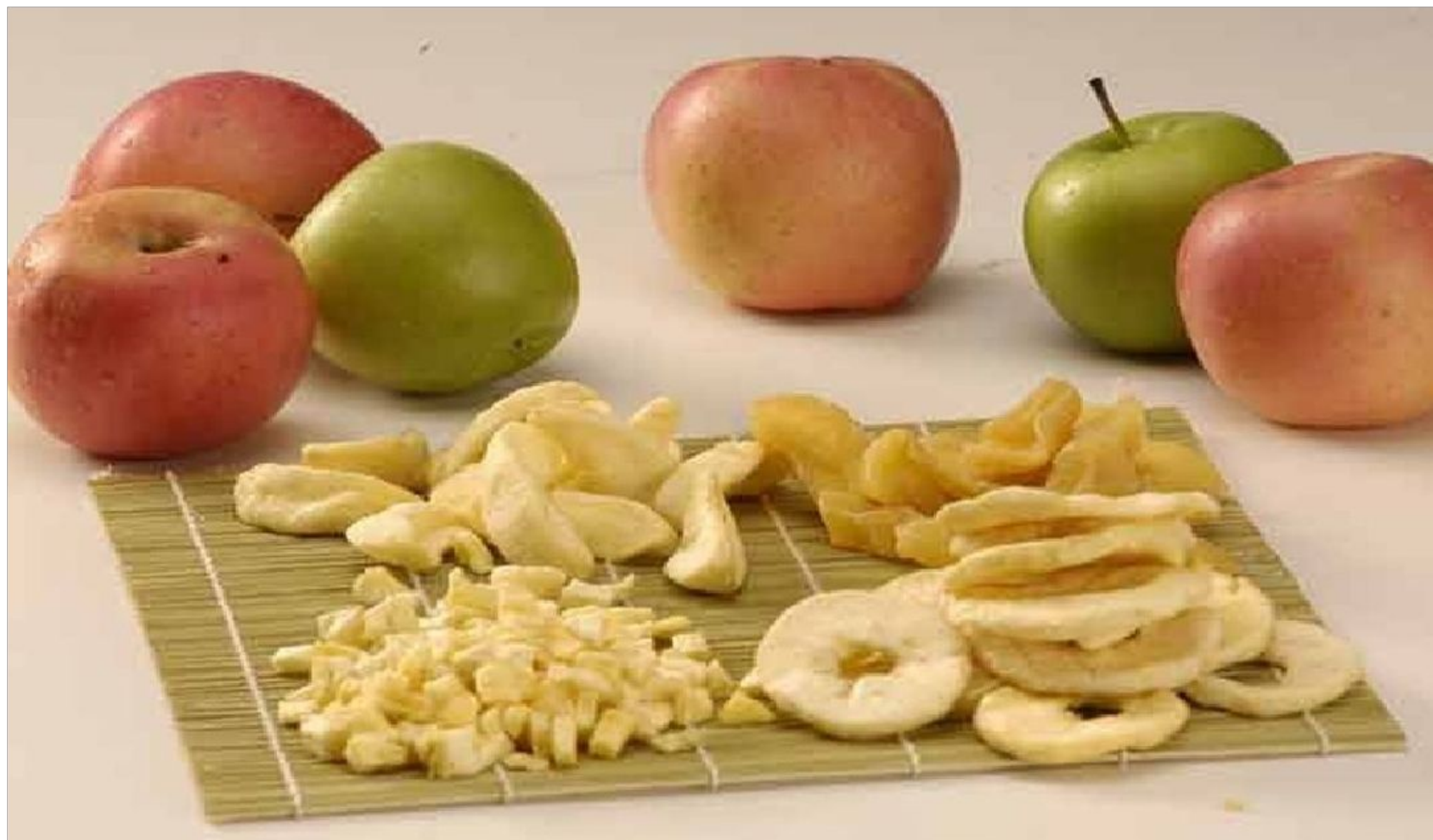
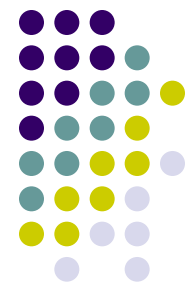
Что такое консервирование?

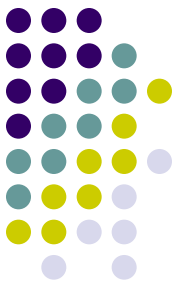


Какие виды консервирования с применением консервантов ты знаешь?



Какие виды консервирования с удалением воды ты знаешь?





Перечисли виды консервирования с применением теплового воздействия?



Что такое герметизация?

