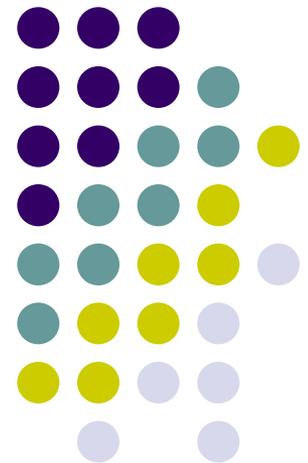


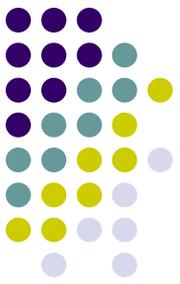
# Проверочная работа по кулинарии

---

7 класс



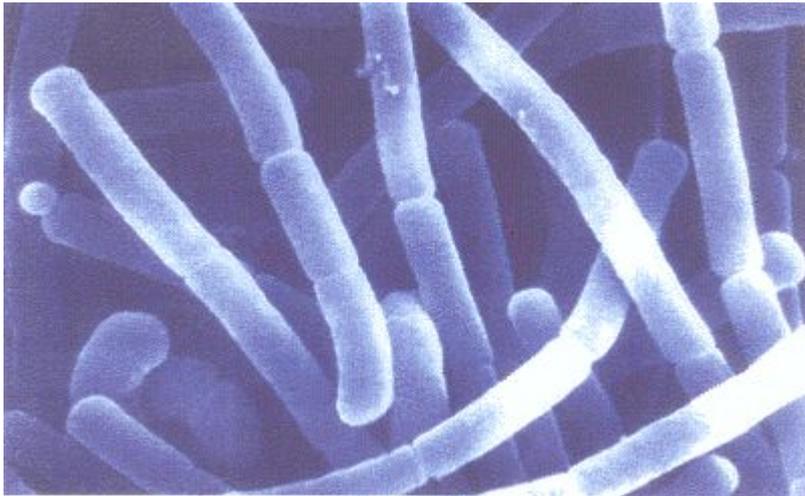
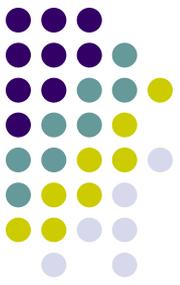
# Что такое кулинария?



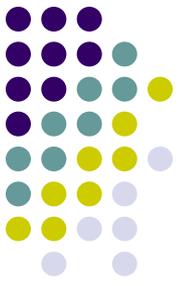
# Что изучает наука – физиология питания?



# Перечисли полезные микроорганизмы. Какова их роль в питании человека?



# Перечисли вредные микроорганизмы. Какие заболевания они вызывают?



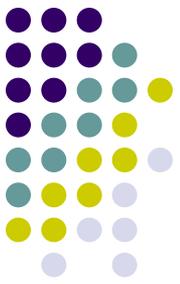
# Перечисли виды дрожжевого теста



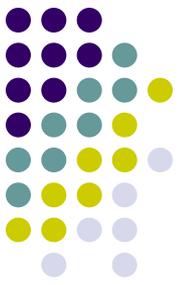
# Перечисли виды бездрожжевого теста



# Какие продукты используют при приготовлении теста



# Какие разрыхлители для теста вы знаете?



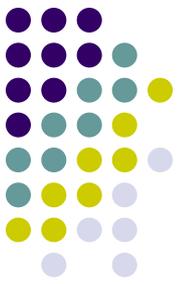
# Что является ароматическими веществами?



# Из чего готовят пищевые красители? Где их используют?

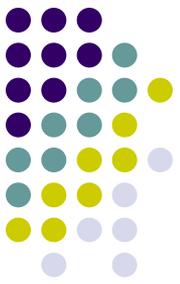


# Какие добавки используют для блюд из теста





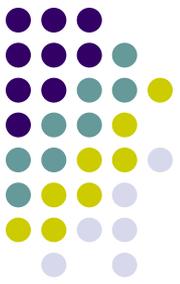
# Как готовят песочное тесто? Что из него выпекают?



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



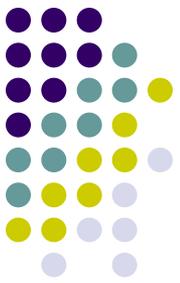
**Как готовят заварное тесто?  
Какие получают из него  
изделия?**



**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?



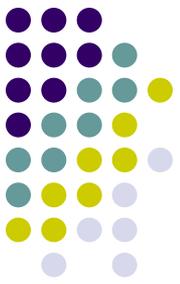
**Как переводится слово  
«Пельмень»? Назовите родину  
пельменей.**



# Что такое десерт?



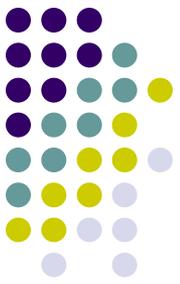
# Приведите примеры десертных блюд



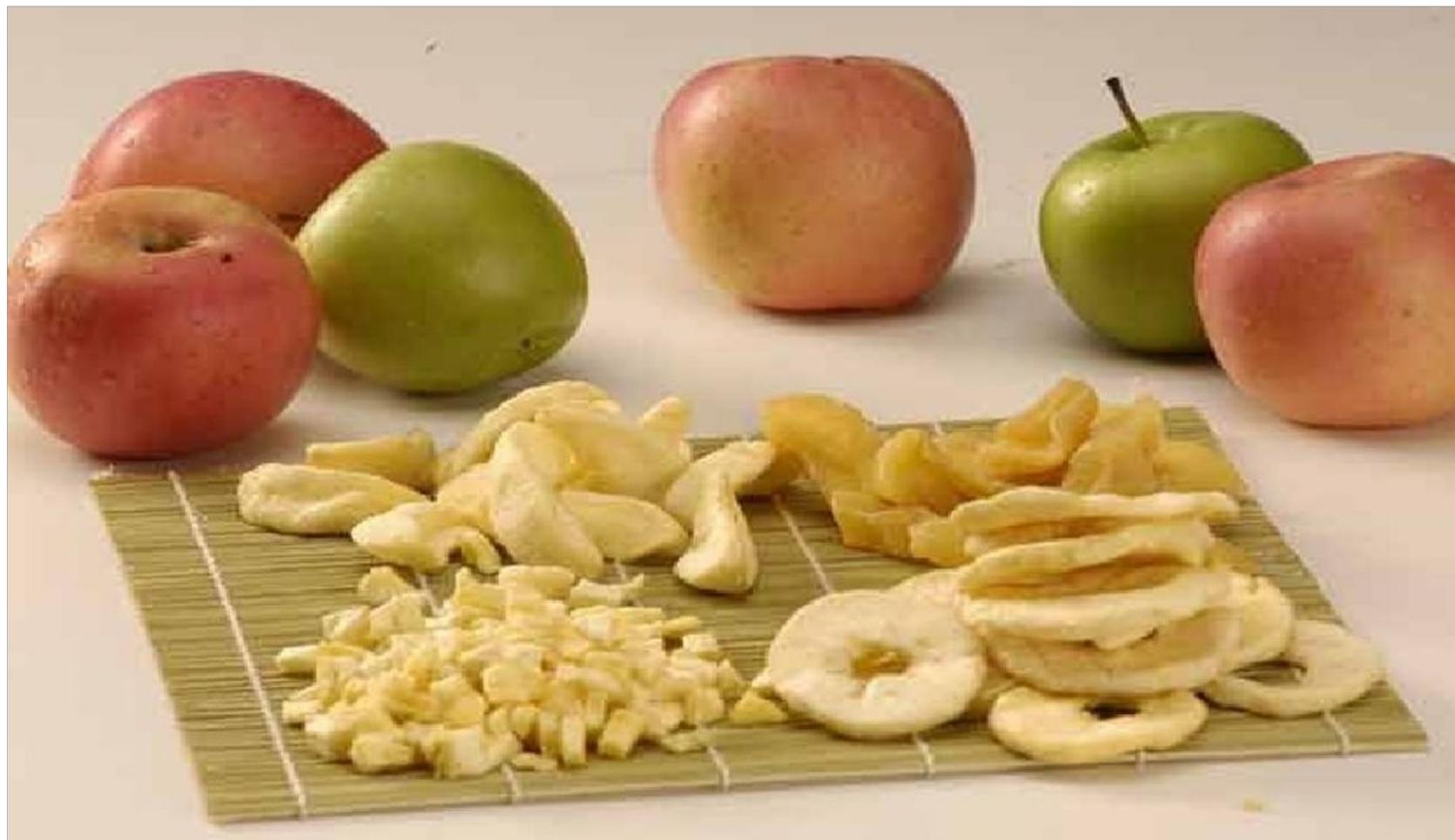
# Что такое консервирование?

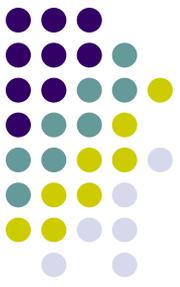


# Какие виды консервирования с применением консервантов ты знаешь?



# Какие виды консервирования с удалением воды ты знаешь?





# Перечисли виды консервирования с применением теплового воздействия?



# Что такое герметизация?

