

# *Итоговый тест* *по кулинарии*

**7 класс**



Учитель технологии  
Данилова Ольга  
Николаевна

МОУ Большекустовская  
СОШ



Тренировочный  
тест



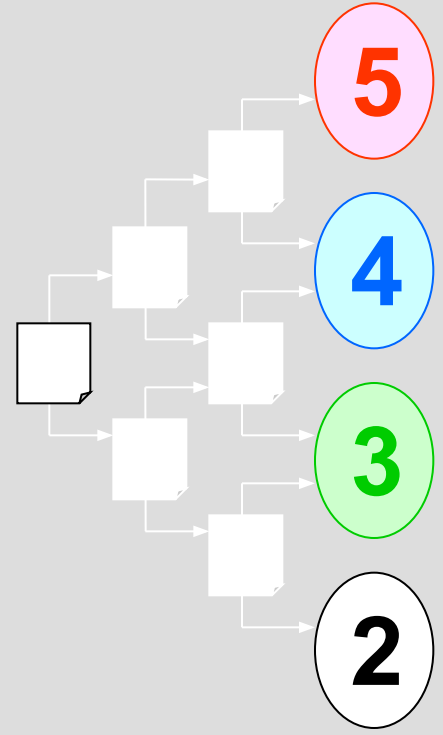
# Первичная обработка мяса

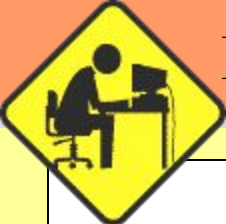
Зачищение

Припускание

Жарение

Варка





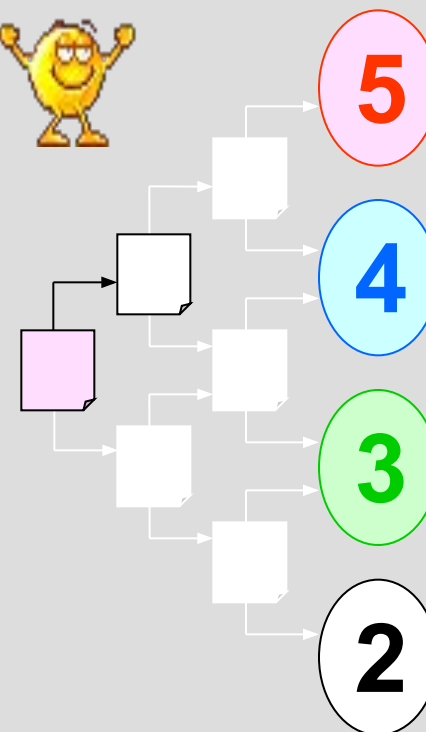
**Интенсивность окраски сырой говядины зависит от ...**

сезона

питания

породы

возраста







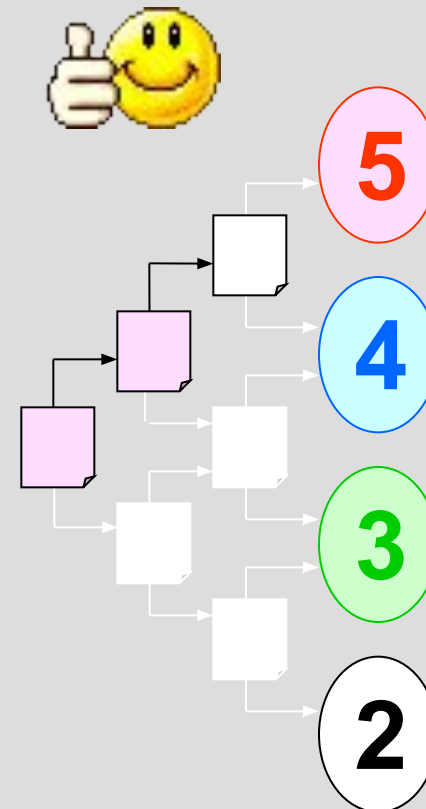
# Молоко длительного хранения

Пастеризованное

Охлаждённое

Кипячёное

Стерилизованное





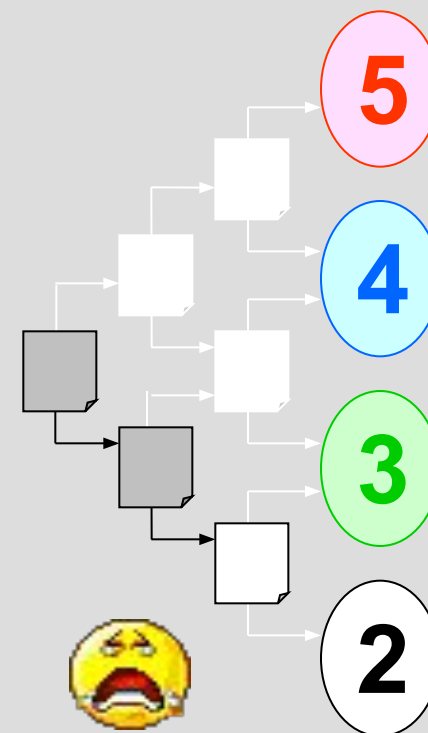
## Первичная обработка муки

Просушивание

Просеивание

Переборка

Нет варианта





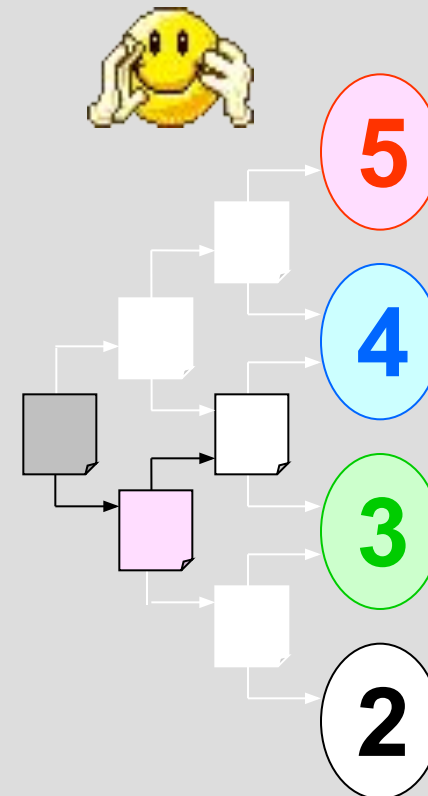
**Подготовка стола  
к приёму пищи**

Протирание

Сервировка

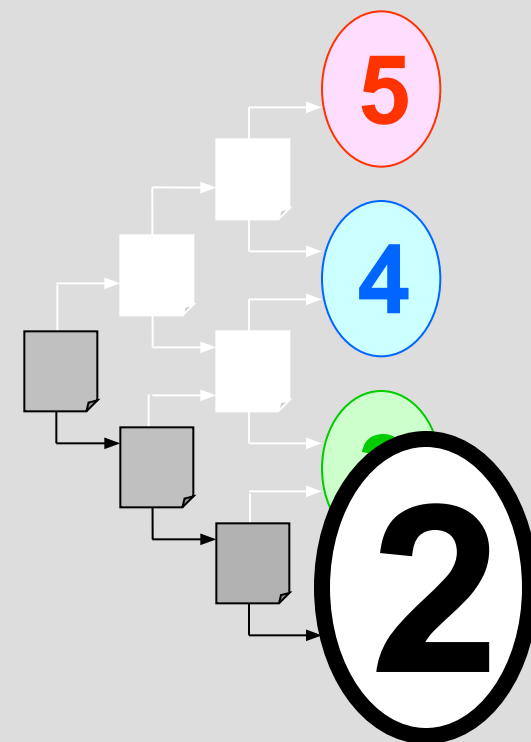
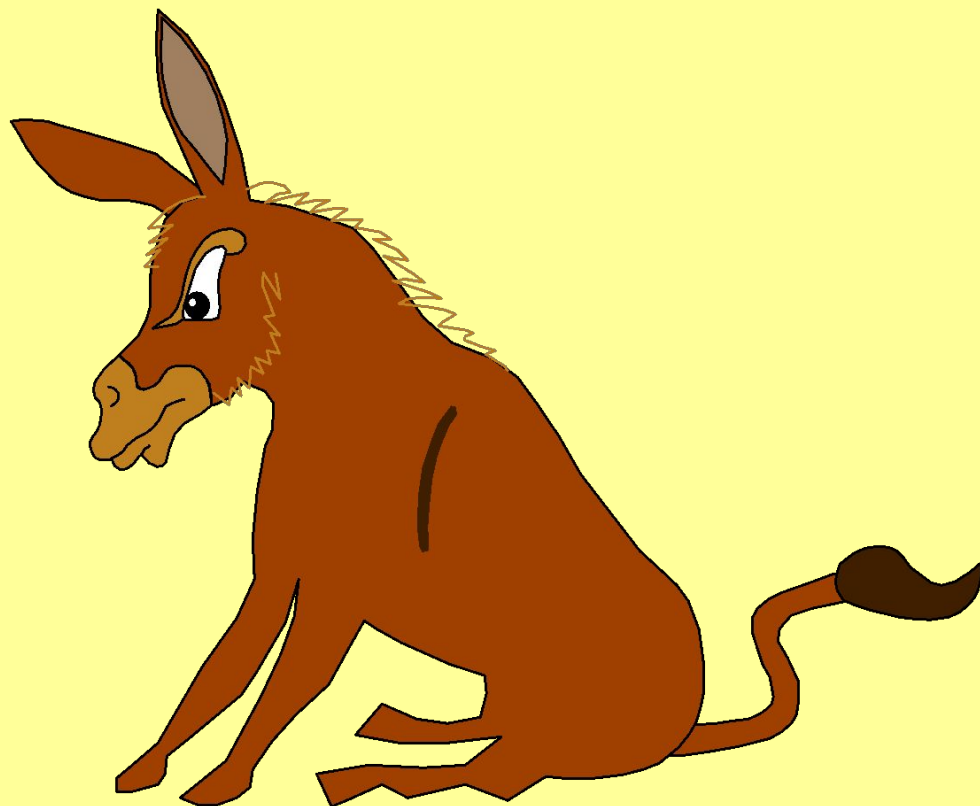
Дезинфицирование

Нет варианта



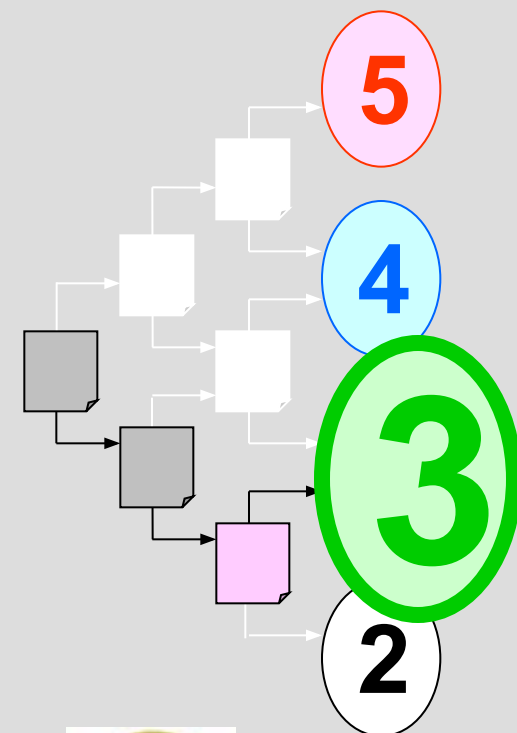
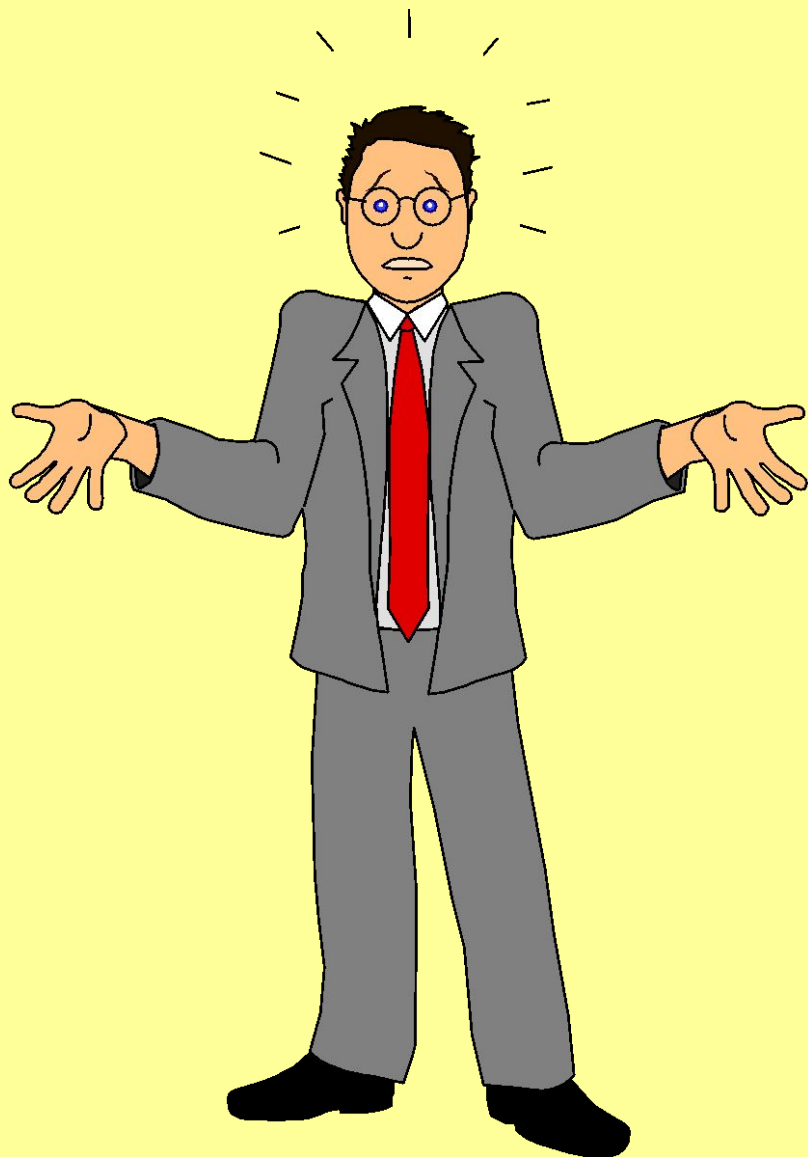


# Итоговый тест по кулинарии 7 класс



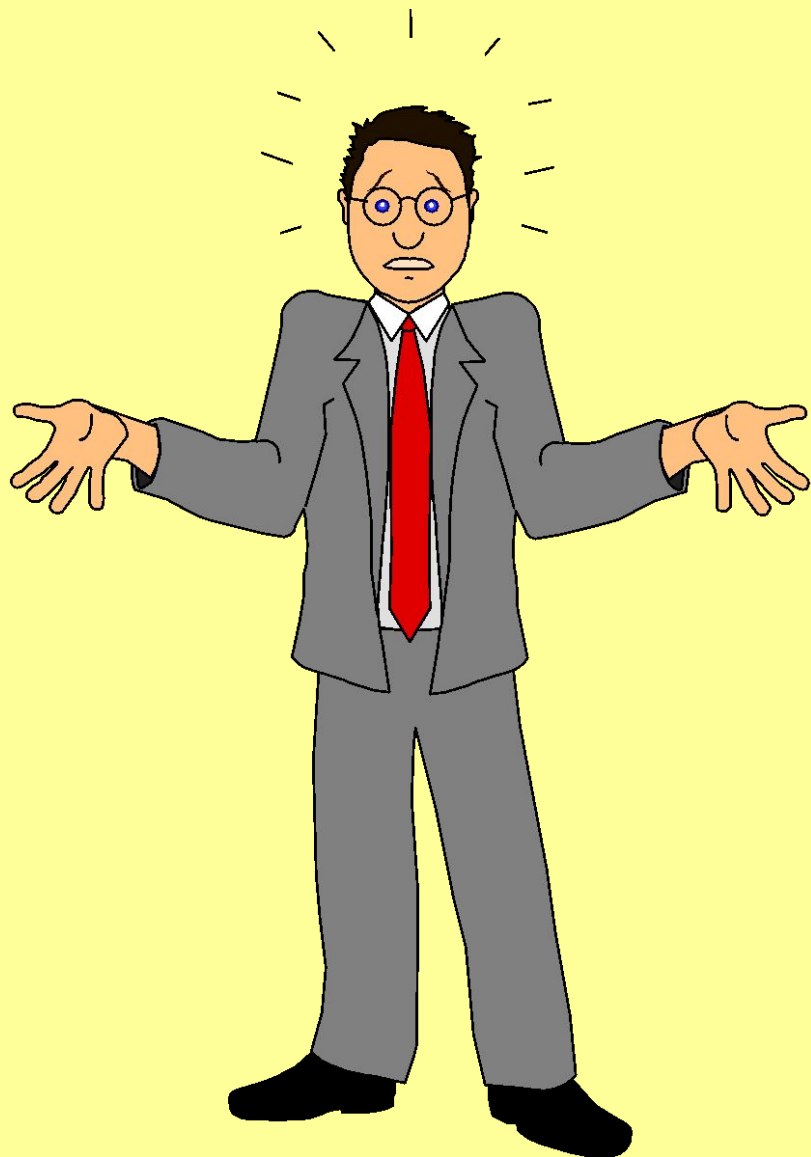
Тренировочный  
тест

# Итоговый тест по кулинарии 7 класс

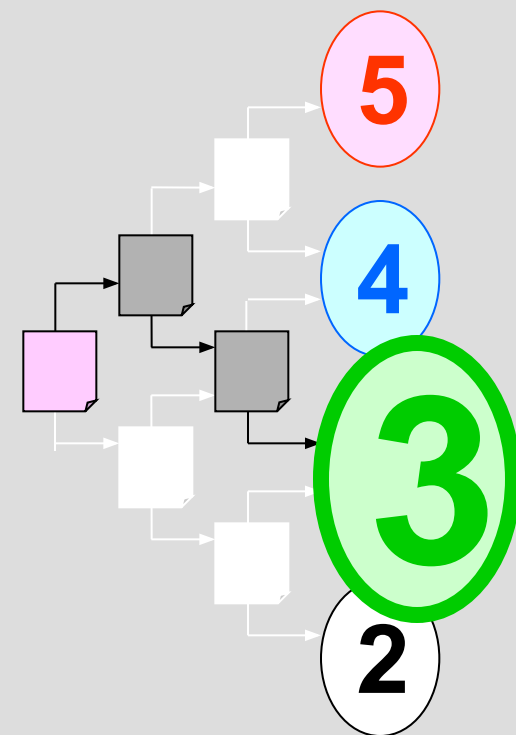


Тренировочный  
тест

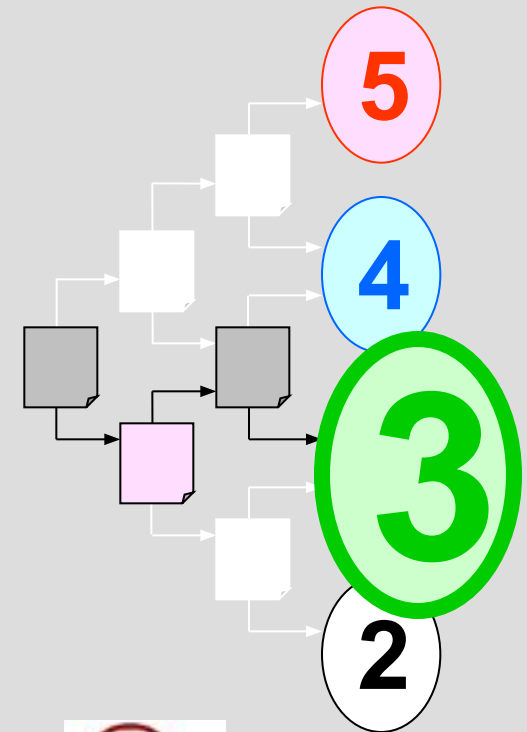
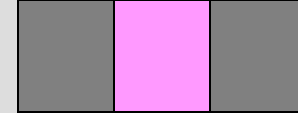
# Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный  
тест

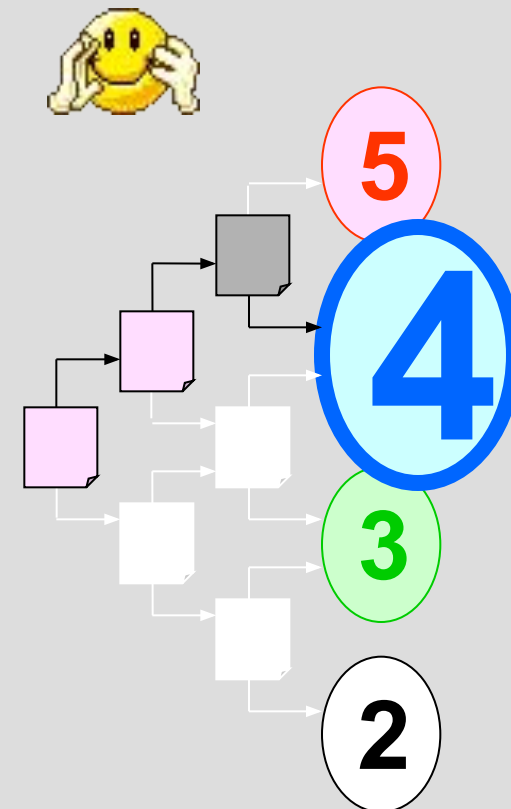
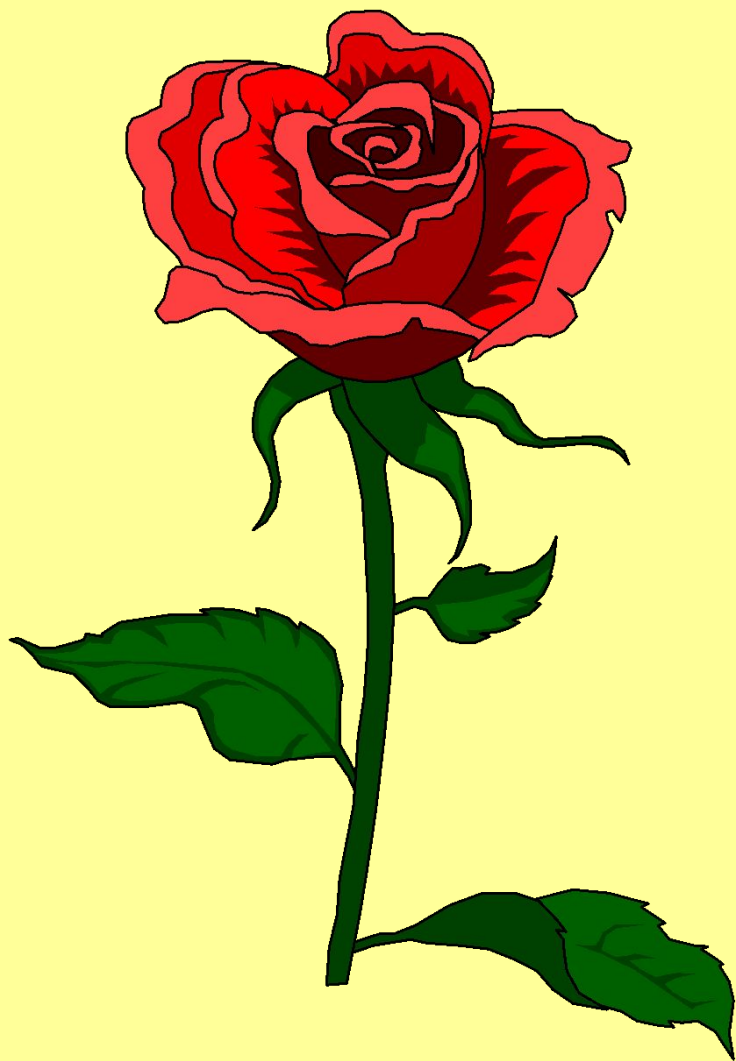
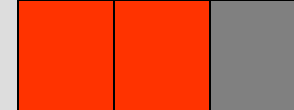


# Итоговый тест по кулинарии 7 класс



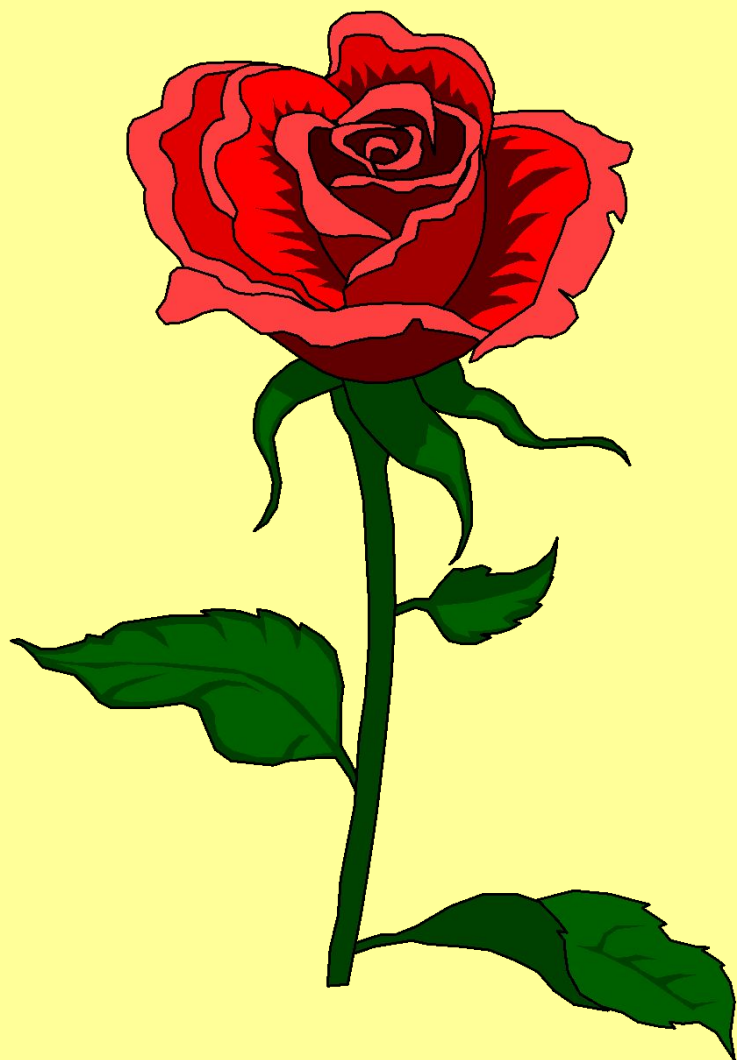
Тренировочный  
тест

# Итоговый тест по кулинарии 7 класс

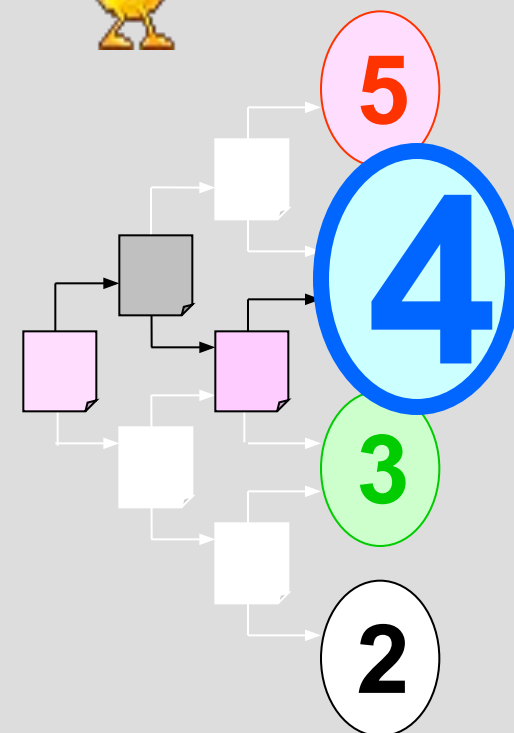


Тренировочный  
тест

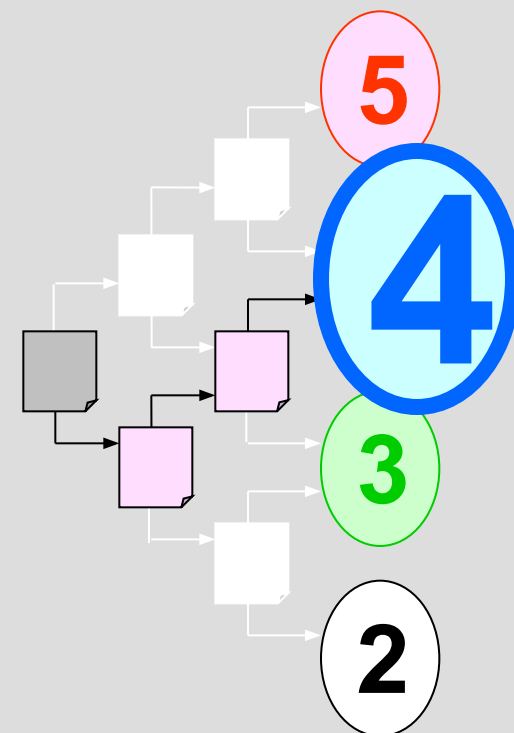
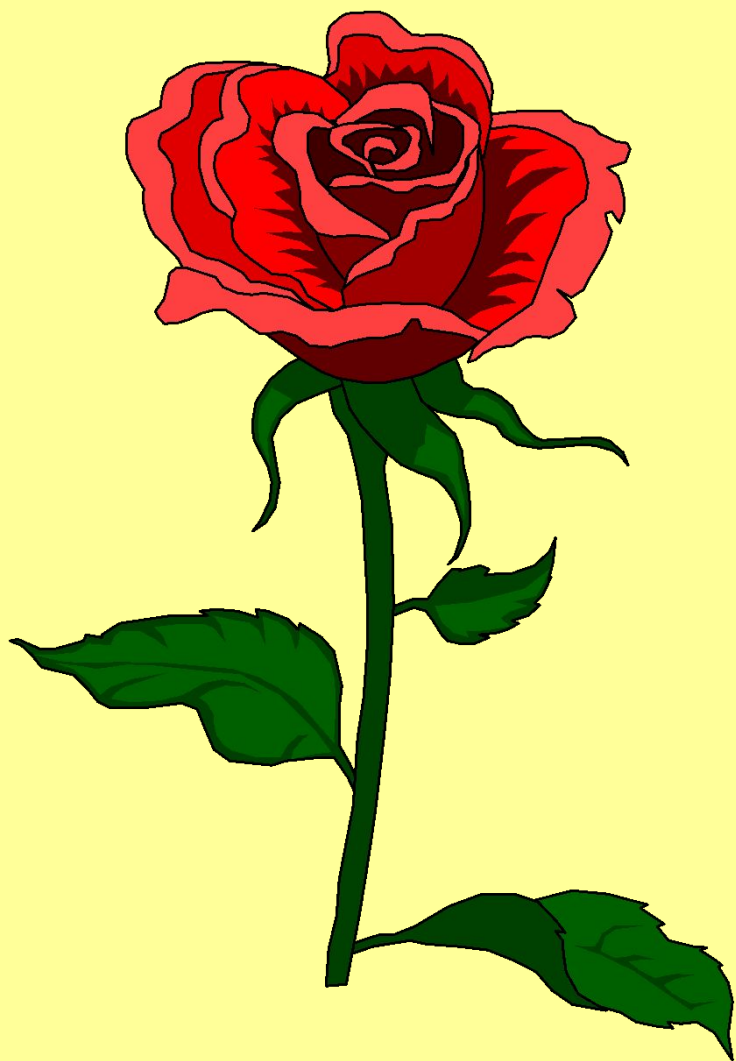
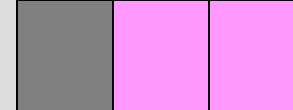
# Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный  
тест



# Итоговый тест по кулинарии 7 класс

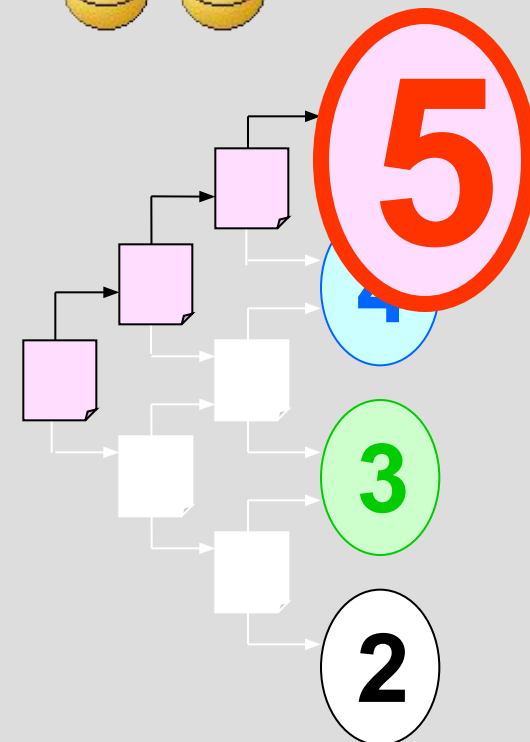


Тренировочный  
тест

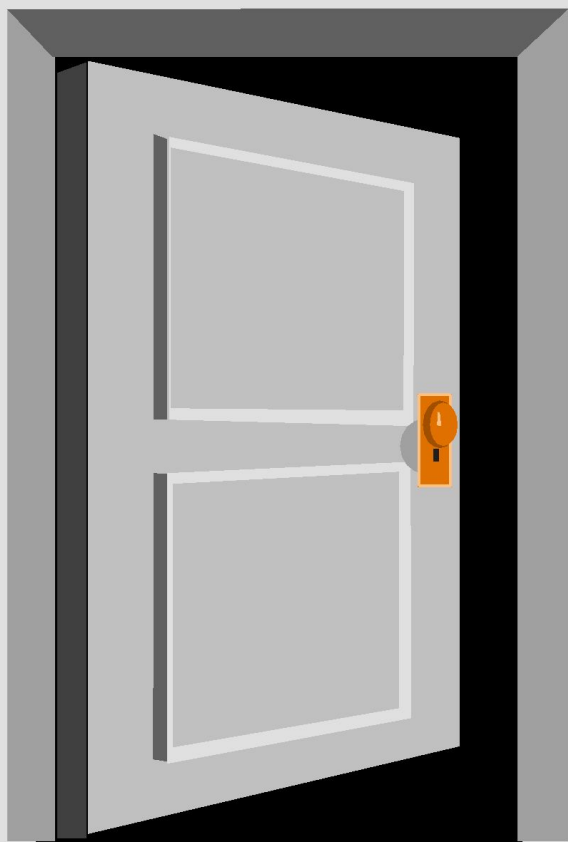
# Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный  
тест







Тренировочный  
тест