



Проверочный тест  
к разделу «Кулинария»

# Темы раздела «Кулинария»

Бутерброды

Блюда из яиц

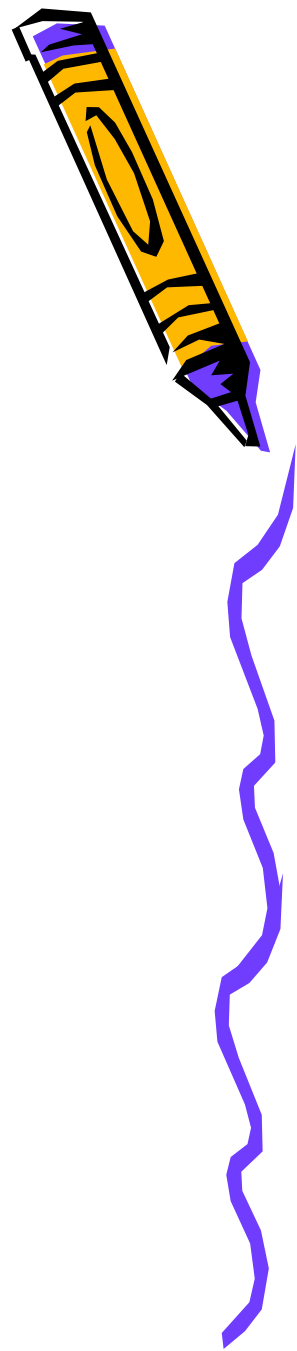
Блюда из овощей

Сервировка стола

Заготовка продуктов



Оцени себя сам



# Бутерброды

1. Является ли бутербродом хлеб  
с маслом?

а) нет

б) да

# Бутерброды

2. Сандвич – это бутерброд

а) открытый

б) закрытый

# Бутерброды

3. Канапе - это бутерброд

а) закрытый

б) закусочный

# Бутерброды

Тартинка – это

- а) корзинки пресного из теста с начинкой
- б) пирожное

# Бутерброды

Бутерброды могут быть

а) фигурными

б) прямоугольными

в) ромбовидными

д) шарообразными

# Блюда из яиц

1. Определить, является куриное яйцо вареным или сырым, можно:

а) опусканием в воду

б) кручением яйца на поверхности стола

в) потряхиванием



# Блюда из яиц

2. Яйца в «мешочек» - это:

а) крутой желток и белок

б) жидкий желток и белок

в) крутой белок, жидкий желток

# Блюда из яиц

3. Яичница-глазунья – это:

а) фаршированное яйцо

б) яйцо, вареное вкрутую

в) жареное яйцо с целым желтком

# Блюда из яиц

4. Покрасить яйца к Пасхе можно

а) луковой шелухой

б) пищевыми красителями

в) в отваре картофеля

# Блюда из яиц

5. Перед использованием яйца

а) моют проточной водой

б) не моют

в) моют с пищевой содой

# Блюда из овощей

1. Картофель относится к:

а) корнеплодам

б) клубнеплодам

в) луковичным

# Блюда из овощей

2. В процессе первичной обработки корнеплоды:

- а) нарезают
- б) промывают
- в) перебирают

# Блюда из овощей

3. К тепловой обработке продуктов  
относятся:

а) варка

б) сушка

в) жаренье

# Блюда из овощей

4. Для жаренья картофель нарезают:

а) брусочками;

б) кубиками;

в) бочонками;

г) соломкой;

д) кружочками.



# Блюда из овощей

5. Для максимального сохранения в картофеле минеральных солей его:

а) жарят;

б) варят в воде;

в) варят в кожуре;

г) запекают в духовом шкафу.

# Сервировка стола

**1. При сервировке стола к завтраку чайную ложку кладут:**

а) на стол рядом с блюдцем;

б) перед тарелкой;

в) слева от тарелки;

г) на блюдце ручкой вправо;

# Сервировка стола

## 2. При сервировке стола к завтраку вилку кладут:

а) справа от тарелки зубцами вверх;

б) слева от тарелки зубцами вверх;

в) справа от тарелки зубцами вниз;

г) слева от тарелки зубцами вниз;

# Сервировка стола

## 3. Стол к завтраку накрывают:

а) белой скатертью;

б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;

в) цветной клеенкой;

г) цветной скатертью;

д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой

# Сервировка стола

4. Праздничный стол украшают:

а) невысокими букетами в низких вазах;

б) цветами с длинными стеблями в  
высоких вазах;

в) цветами с резким запахом;

г) гирляндами из живых цветов.

# Сервировка стола

5. Назовите способы складывания салфеток.



ВЕЕР



СВЕЧА



ДИАГОНАЛЬ



ТРЕУГОЛЬНИКИ

Проверь себя

Все верно? Жми на кнопку



# Заготовка продуктов

1. К сушке не относится:

а) замораживание

б) варка

в) применение влагопоглотителей

# Заготовка продуктов

2. Хранение плодов и ягод при низкой температуре (до  $-18^{\circ}\text{C}$ ) называется:

а) солением

б) сушкой

в) замораживанием



# Заготовка продуктов

## 3. Назовите способы заготовки ЭТИХ продуктов



Овощи: соление  
квашение

Проверь себя



Фрукты: сушат  
замораживают

Все верно? Да Нет

# Заготовка продуктов

4. Какой овощ заготавливают квашением?



Проверь себя

# Заготовка продуктов

## 5. Какие овощи солят?



Проверь себя



Все верно? Да Нет



**Плохо дружок!  
Надо повторить тему.**





**Молодец! Хорошо!  
Но можешь лучше!**





**Отлично!**





Плохо дружок!  
Надо повторить тему.





**Молодец! Хорошо!  
Но можешь лучше!**







**Молодец! Хорошо!  
Но можешь лучше!**





**Отлично!**





**Плохо дружок!  
Надо повторить тему.**





**Молодец! Хорошо!  
Но можешь лучше!**





**Молодец! Хорошо!  
Но можешь лучше!**





**Отлично!**





**Плохо дружок!  
Надо повторить тему.**





**Молодец! Хорошо!  
Но можешь лучше!**







**Молодец! Хорошо!  
Но можешь лучше!**





**Отлично!**





**Отлично!**





Плохо дружок!  
Надо повторить тему.





**Молодец! Хорошо!  
Но можешь лучше!**





**Отлично!**



# Оцени себя сам

3 правильных ответа



- извини, учить надо, а пока – 3 балла

4 правильных ответа



- молодец, но можешь лучше, а пока - 4 балла

5 правильных ответов



- отлично, 5 баллов

