**Тест по теме "Кулинария" 6 класс**

1. К минеральным веществам относятся:

а) магний; б) железо; в) углеводы; г) натрий; д) жиры; е) витамины.

2. К кисломолочным продуктам относятся:

а) квас; б) простокваша; в) морс; г) сметана; д) сыр; е) творог; ж) ацидофилин.

3. Определи, какую крупу получают из данной зерновой культуры:

|  |  |
| --- | --- |
| Зерновая культура | Крупа, полученная из зерна |
| 1 - гречиха | А - пшено |
| 2 - просо | Б - манная |
| 3 - пшеница | В - перловая |
| 4 - ячмень | Г - ядрица |
| 5 - овес | Д - хлопья "Геркулес" |

4. По концентрации густоты каши делят на:

а) твердые; б) рассыпчатые; в) мягкие; г) жидкие; д) зернистые; е) вязкие.

5. Определить какому виду соответствуют данные макаронные изделия:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид макаронных изделий | Макаронные изделия |
| 1 - трубчатые | А - узкая, широкая, гофрированная |
| 2 - фигурные | Б - обыкновенная, паутинка, яичная |
| 3 - вермишель | В - звездочки, ракушки, алфавит |
| 4 - лапша | Г - макароны, рожки, перья |

6. Макаронные изделия при варке засыпают в кастрюлю:

а) с холодной водой; б) с теплой водой; в) с горячей водой; г) с кипящей водой.

7. Определите правильную последовательность первичной обработки рыбы:

а) промывание; б) разрезание брюшка; в) оттаивание; г) удаление внутренностей;

д) очистка рыбы от чешуи; е) нарезание на порционные куски; ж) удаление головы, плавников, хвоста.

8. По каким характеристикам определяется доброкачественность рыбы:

а) консистенция плотная б) жабры серого цвета; в) чешую отстает от кожи; г) консистенция рыхлая;

д) глаза мутные; е) жабры ярко-красного цвета; ж) чешуя просто прилегает к коже; з) глаза прозрачные.

9. К холодным сладким блюдам относятся:

а) фрукты и ягоды; б) пудинги; в) суфле; г) кисели; д) мороженое; е) каши; ж) компоты.

10. Желирующим веществом для киселей является:

а) пищевой желатин; б) картофельный крахмал; в) пшеничная мука; г) манная крупа.

**Ключ к тестам**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вопросы** |  | **6 класс** |  |
| **1** |  | АБГ |  |
| **2** |  | БГДЕЖ |  |
| **3** |  | 1Г  2А  3Б  4В  5Д |  |
| **4** |  | БГЕ |  |
| **5** |  | 1Г  2В  3Б  4А |  |
| **6** |  | Г |  |
| **7** |  | ВДБГЖАЕ |  |
| **8** |  | АЕЖЗ |  |
| **9** |  | АГДЖ |  |
| **10** |  | Б |  |
| **Max количество баллов** |  | **37** |  |

Оценка:

"5" - 90% баллов

"4" - 75% баллов

"2" - менее 40% баллов