**Тест по теме "Кулинария" 5 класс**

1. Доброкачественность овощей можно определить по:

а) цвету; б) запаху; в) вкусу; с) консистенции.

2. Укажите последовательность этапов первичной обработки овощей:

а) промывание;

б) сортировка;

в) нарезка;

г) очистка;

д) мойка.

3. Определите правильную последовательность приготовления салатов из свежих овощей:

а) нарез овощей;

б) выкладывание в салатницу и украшение;

в) заправка овощей;

г) первичная обработка овощей.

4. Виды тепловых обработок овощей:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Варка | А - комбинированный способ тепловой обработки овощей, сначала овощи обжаривают, затем заливают небольшим количеством жидкости и доводят до готовности; |
| 2 - Припускание | Б - тепловая обработка овощей в разных количествах жира; |
| 3 - Жарение | В - варка овощей в небольшом количестве жидкости; |
| 4 - Пассерование | Г - варка овощей в большом количестве жидкости; |
| 5 - Тушение | Д - легкое обжаривание продукта. |

5. Определить доброкачественность яиц:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - опустить на дно стакана | А - Недостаточно свежее; |
| 2 - плавает чуть выше дна | Б - Недоброкачественное; |
| 3 - находится на поверхности жидкости | В - Яйцо свежее. |

6. Первичная обработка яиц:

а) промыть горячей водой;

б) промыть с солью;

в) промыть с мылом.

7. Способы варки яиц:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Всмятку | А - 5 минут; |
| 2 - "В мешочек" | Б - 10 минут; |
| 3 - Вкрутую | В - 2 минуты. |

8. Классификация блюд:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 - Простые | А - продукт не виды; |
| 2 - Сложные | Б - несколько видов продуктов; |
| 3 - Закрытые | В - отличаются маленькими размерами; |
| 4 - Закусочные | Г - один вид продукта. |

9. Выбери правильный ответ: "К горячим напиткам относятся":

а) чай; б) квас; в) морс; г) кофе; д) какао.

**Ключ к тестам**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вопросы** | **5 класс** |  |  |
| **1** | АБС |  |  |
| **2** | БДГАВ |  |  |
| **3** | ГАВБ |  |  |
| **4** | 1Г  2В  3Б  4Д  5А |  |  |
| **5** | 1В  2А  3Б |  |  |
| **6** | В |  |  |
| **7** | 1В  2А  3Б |  |  |
| **8** | 1Г  2Б  3А  4В |  |  |
| **9** | АГД |  |  |
| **10** |  |  |  |
| **Max количество баллов** | **31** |  |  |

Оценка:

"5" - 90% баллов

"4" - 75% баллов

"2" - менее 40% баллов