**Задание №1.**

Выберите несколько правильных ответов.

Назовите овощи, входящие в группу корнеплодов:

1. Огурцы
2. Редис
3. Картофель
4. Свекла
5. Морковь
6. Баклажаны

**Задание №2.**

Выберите несколько правильных ответов.

Назовите овощи, входящие в группу корнеплодов:

1. Репа
2. Картофель
3. Чеснок
4. Земляной миндаль

**Задание №3.**

Выберите несколько правильных ответов.

Назовите овощи, входящие в группу пасленовых:

1. Баклажаны
2. Петрушка корневая
3. Перец сладкий
4. Земляной орех
5. Томат
6. Капуста

**Задание №4.**

Выберите несколько правильных ответов.

Назовите овощи, входящие в группу луковичных:

1. Тмин
2. Хрен
3. Чеснок
4. Сельдерей
5. Лук репчатый
6. Пастернак

**Задание №5.**

Выберите несколько правильных ответов.

Назовите овощи, нарезаемых ломтиками:

1. Лук
2. Свекла
3. Капуста
4. Морковь
5. Петрушка

**Задание №6.**

Выберите несколько правильных ответов.

Назовите овощи, нарезаемых брусочками:

1. Капуста
2. Морковь
3. Картофель
4. Лук
5. Свекла

**Задание №7.**

Выберите несколько правильных ответов.

Назовите овощи, нарезаемых кубиками:

1. Картофель
2. Свекла
3. Лук
4. Петрушка
5. Огурцы
6. Морковь

**Задание №8.**

Укажите правильную последовательность действий.

Первичная обработка овощей-корнеплодов производится в следующей последовательности:

1. Очистка
2. Мойка
3. Сортировка
4. Нарезание
5. Промывание

**Задание №9**.

Выберите правильный ответ.

Жаренье при тепловой обработке овощей – это:

1. Нагревание продукта в воде.
2. Обжаривание, а затем доведение до готовности в небольшом количестве воды.
3. Нагревание продукта в жире.

**Задание №10.**

Выберите правильный ответ.

Варка при тепловой обработке овощей – это:

1. Нагревание продукта в жире
2. Нагревание продукта в воде
3. Быстрое обжаривание или ошпаривание

**Задание №11.**

Выберите правильный ответ.

Тушение при тепловой обработке овощей – это:

1. Обжаривание, а затем доведение до готовности в небольшом количестве бульона.
2. Быстрое обваривание или ошпаривание.
3. Обработка продукта в духовке.

**Задание №12.**

Выберите правильный ответ.

 Пассерование при тепловой обработке – это:

1. Слегка обжаренные продукты в жире.
2. Нагревание продукта в воде.
3. Варка продукта в небольшом количестве жидкости или соке.

**Задание №13**.

Выберите правильный ответ.

Бланширование при тепловой обработке овощей – это:

1. Обработка продукта в духовке.
2. Нагревание продукта в жире.
3. Быстрое обваривание и ошпаривание продукта.

**Задание №14.**

Выберите правильный ответ.

Припускание при тепловой обработке овощей – это:

1. Слегка обжаренные продукты в жире.
2. Варка продукта в небольшом количестве жидкости или сока.
3. Нагревание продукта в воде.

**Задание №15.**

Выберите правильный ответ.

Диетические яйца имеют срок хранения:

1. Не более семи суток.
2. Более семи суток.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

**5 КЛАСС**

КУЛИНАРИЯ