**Тест по разделу «Кулинария»**

1. Расставь правильную последовательность мытья посуды:

удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца;

поставить чистую посуду на сушку;

вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений и безопасных для здоровья моющих средств;

отсортировать посуду;

промыть посуду в проточной воде;

замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде;

1. Пищевые вещества растительного и животного происхождения, входящие в состав пищи – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Что обозначает слово «бутерброд» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Соедини название крупы с растением, из которого её получают:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Гречиха  Рис  Пшено  Пшеничная  Манная  Овсяная  Ячневая |  | Рис  Овёс  Ячмень  Пшеница  Просо  Гречиха |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

1. Расставь последовательность механической обработки овощей:

промывают в проточной воде;

нарезают;

очищают от кожуры;

сортируют по размеру;

моют щёткой;

1. Назови комбинированные приёмы тепловой обработки овощей\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Соедини способ приготовления яиц со временем варки:

|  |  |
| --- | --- |
| Всмятку | 4 - 5 минут |
| В мешочек | 2 - 3 минуты |
| Вкрутую | 7 - 10 минут |

1. Подготовка и оформление стола называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_