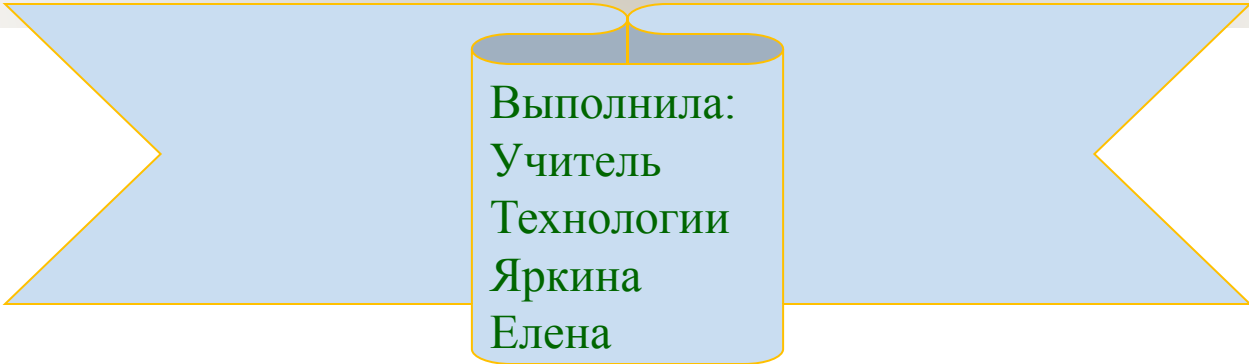


Кулина
рия

7 класс



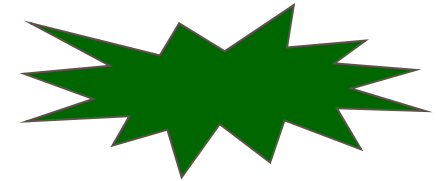
Выполнила:
Учитель
Технологии
Яркина
Елена

Борисовна
МОУ-СОШ
№ 4 г Маркс

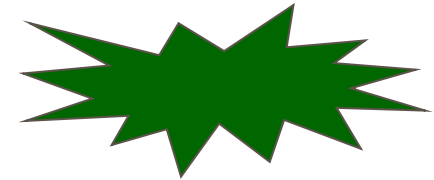
Выберите правильный ответ:

**Как правильно нужно оттаивать мороженое
мясо?**

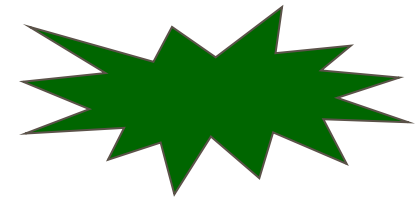
В горячей воде



В холодной воде



На воздухе

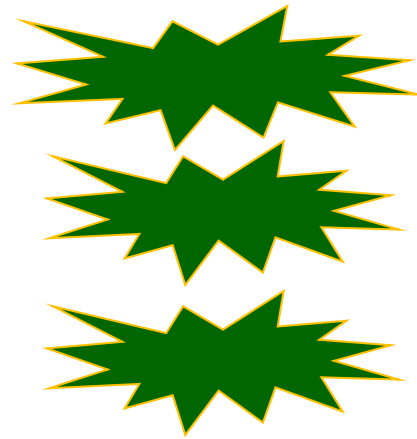


Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?

Баранина

Говядина

Свинина

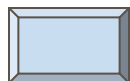


Первичная обработка мяса производится в следующей последовательности (впишите цифры в квадратики)

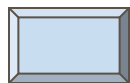
Обсушивание



Обмывание



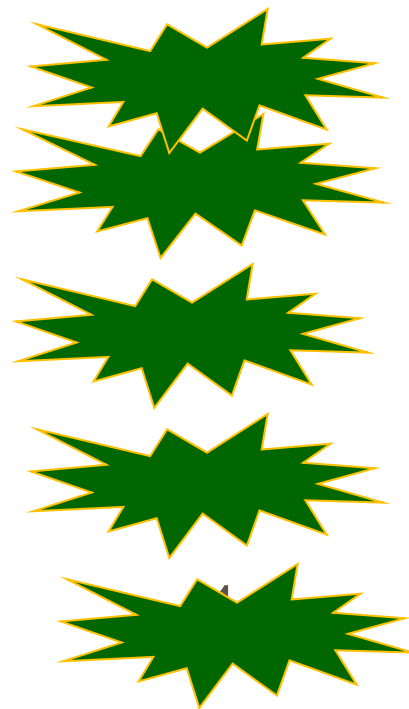
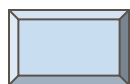
Оттаивание



Обвалка



Разделка



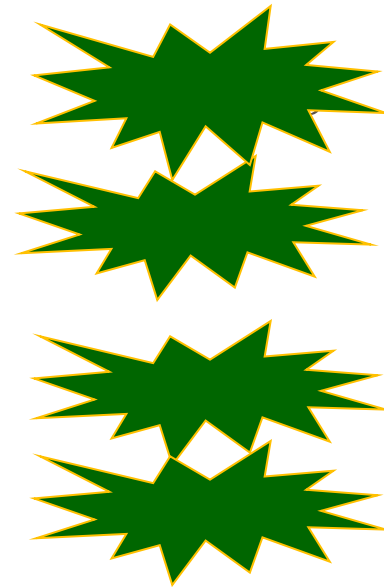
Что означает термин обвалка мяса?

Обмывание мяса

Обсушивание мяса

Оттаивание мяса

Отделка мяса от костей



Мясные котлеты с начинкой – это?

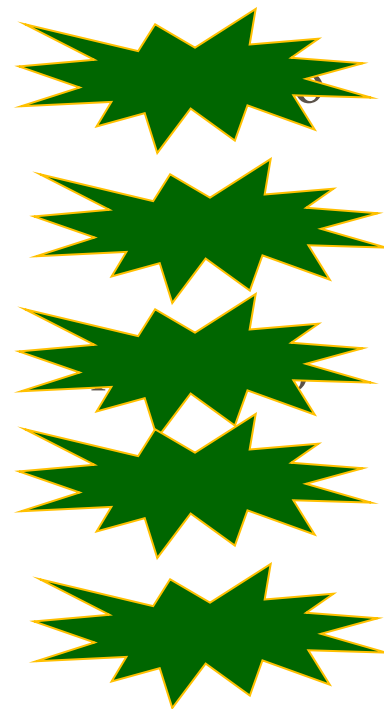
Котлета отбивная

Шницель

Рагу

Зразы

Антрекот



Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе

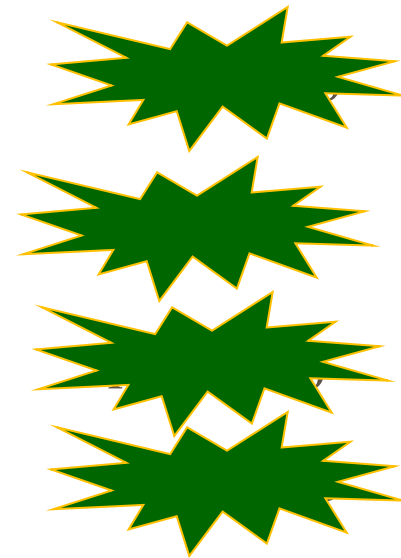
– это:

Поджарка

Азу

Бифштекс

Лангеты



Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета –

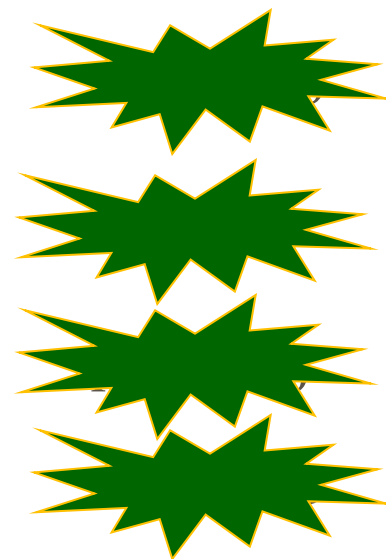
это:

Бефстроганов

Шницель

Ромштекс

Бифштекс



**Продукты, получаемые в результате
молочнокислого брожения, - это:**

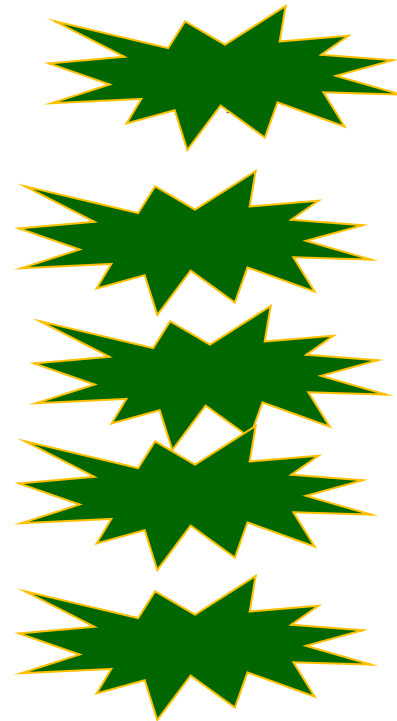
Кефир

Сметана

Кумыс

Творог

Сыр



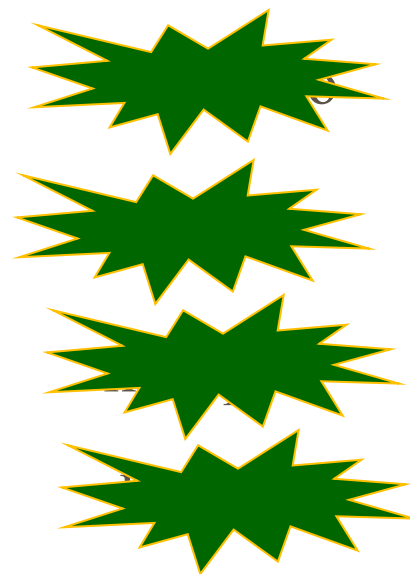
Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

Бисквитное

Слоеное

Заварное

Дрожжевое



Из песочного теста готовят:

Хлеб

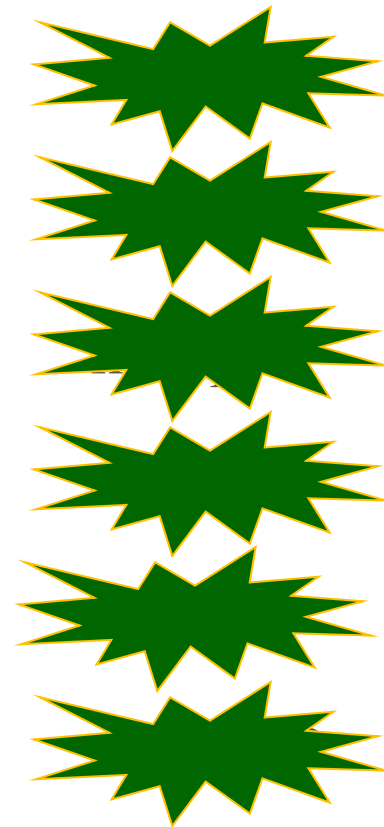
Вареники

Пельмени

Печенье

Оладьи

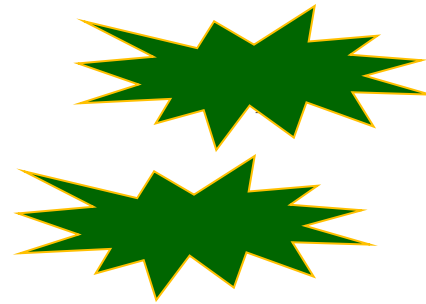
Вермишель



Пельмени и вареники готовят:

Дрожжевое

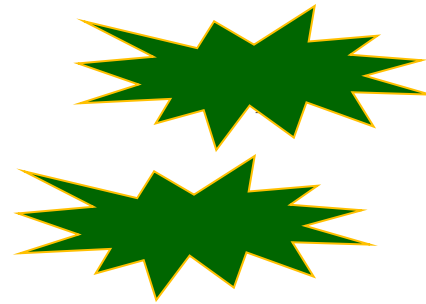
Пресное



Разрыхлителем для пресного теста являются:

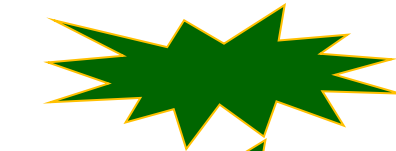
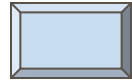
Дрожжи

Сода

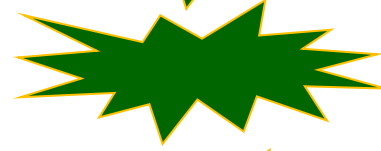
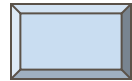


Первичная обработка фруктов и ягод для сладких блюд производится в последовательности:

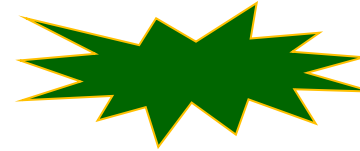
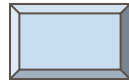
Мойка



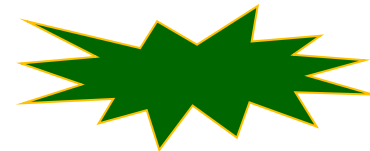
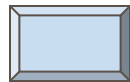
Очистка



Сортировка и промывание

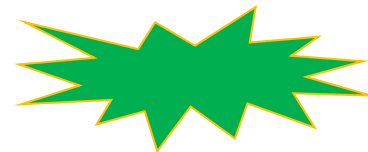


**Удаление косточек и
нарезка**

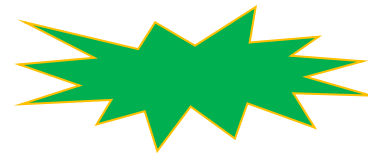


Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

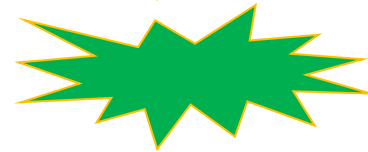
Суфле



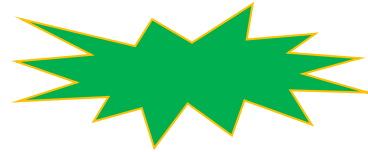
Желе



Самбук



Мусс



Кисель



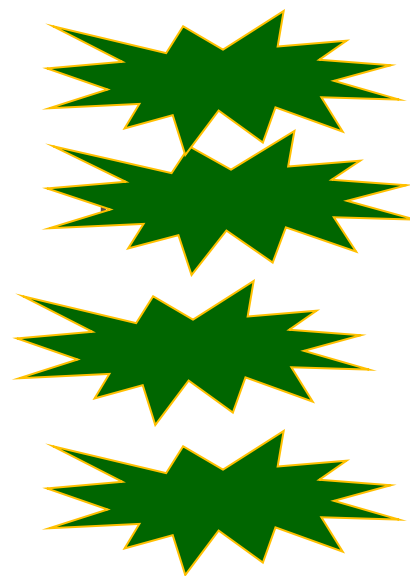
Консервирование с использованием уксусной кислоты - это:

Квашение

Мочение

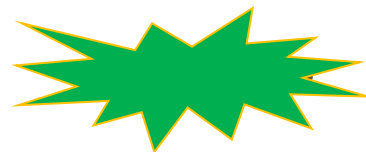
Маринование

Соление

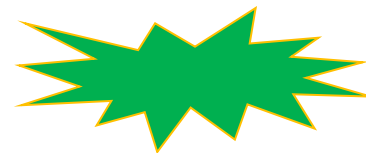


Какой продукт получают в результате сваренных с сахаром целых или разрезанных плодов и ягод?

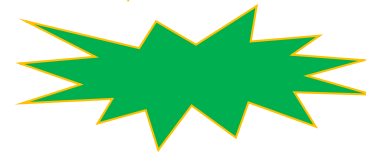
Джем



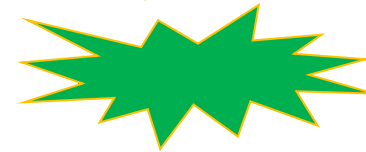
Варенье



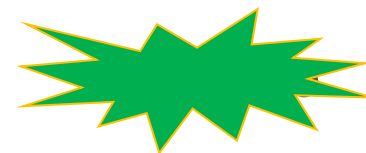
Повидло



Пюре



Смоква



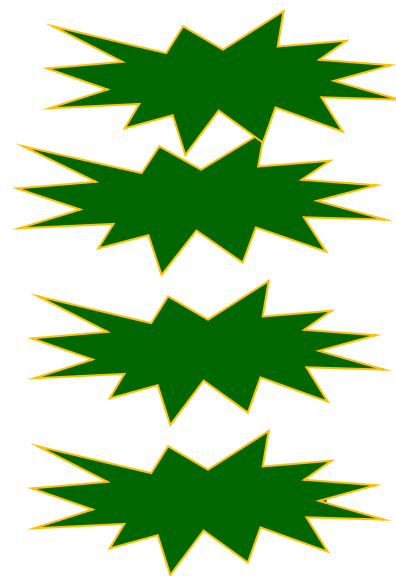
Для какого продукта при консервировании с сахаром используется пюре?

Джем

Варенье

Повидло

Смоква





Используемая литература:

1. Шаблон – Интернет сайты
2. Контрольно-измерительные материалы. Технология для девочек 5-8 классы