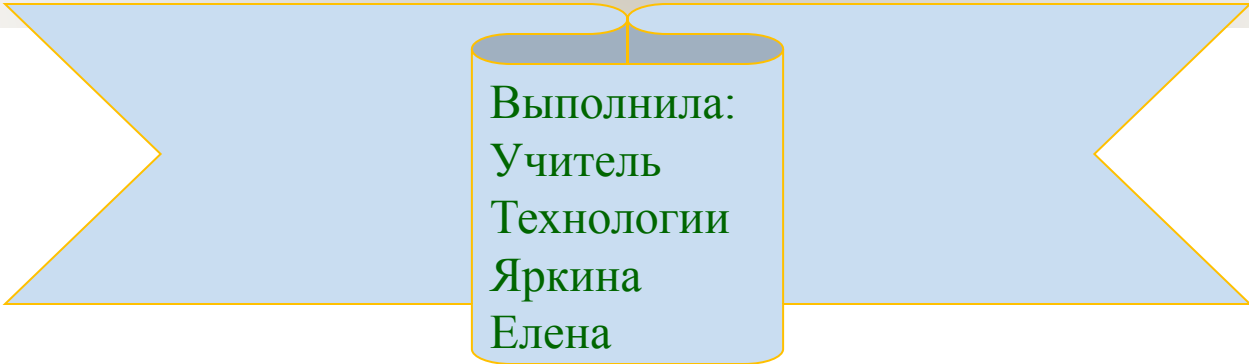


Кулина  
рия

7 класс



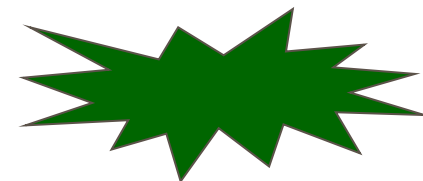
Выполнила:  
Учитель  
Технологии  
Яркина  
Елена

Борисовна  
МОУ-СОШ  
№ 4 г Маркс

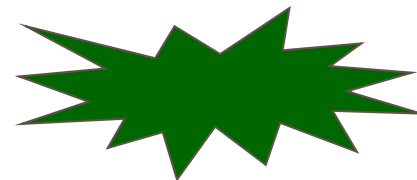
**Выберите правильный ответ:**

**Как правильно нужно оттаивать мороженое  
мясо?**

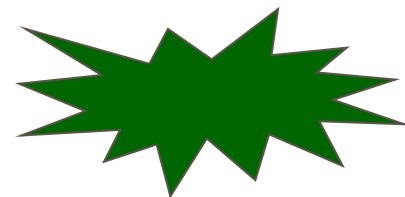
**В горячей воде**



**В холодной воде**



**На воздухе**

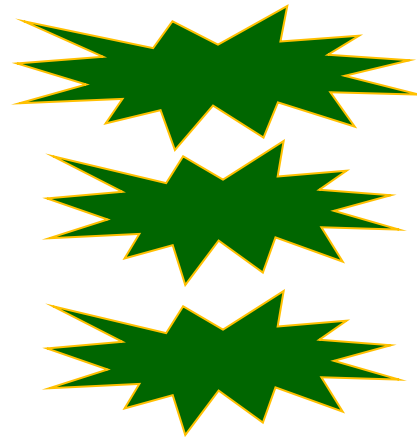


**Мясо какого животного имеет светло-розовый цвет?**

**Баранина**

**Говядина**

**Свинина**



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

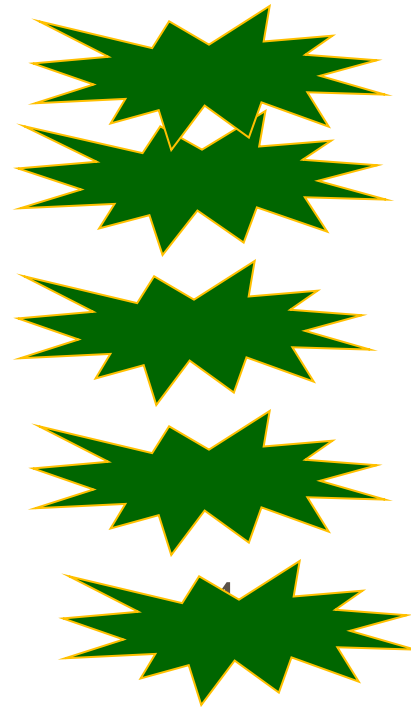
**Обсушивание**

**Обмывание**

**Оттаивание**

**Обвалка**

**Разделка**



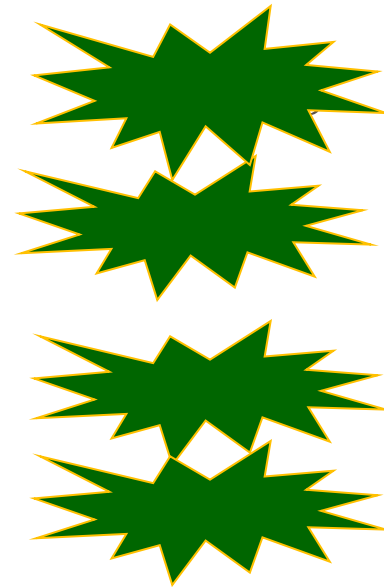
# Что означает термин обвалка мяса?

**Обмывание мяса**

**Обсушивание мяса**

**Оттаивание мяса**

**Отделка мяса от костей**



# Мясные котлеты с начинкой – это?

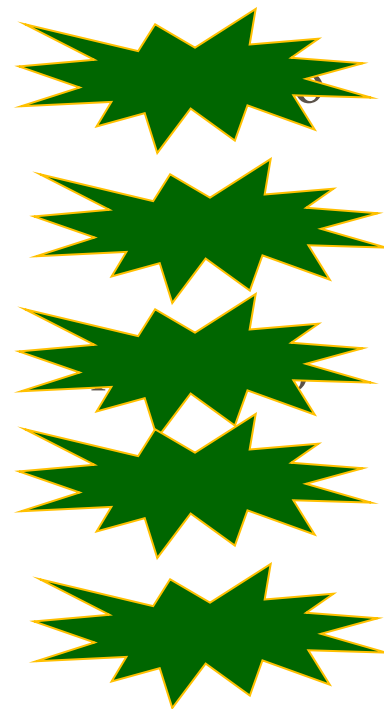
**Котлета отбивная**

**Шницель**

**Рагу**

**Зразы**

**Антрекот**





# Кушанье из мелких кусочков мяса в остром соусе

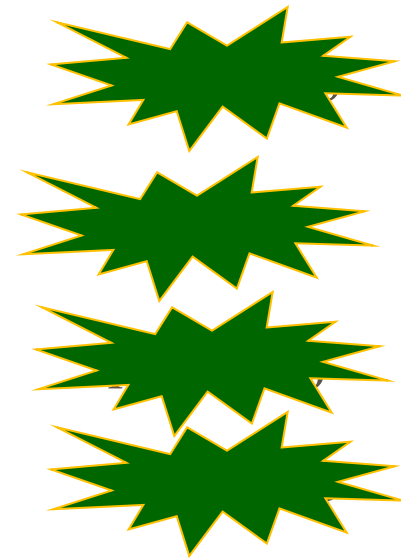
– это:

**Поджарка**

**Азу**

**Бифштекс**

**Лангеты**



**Тонкая отбивная или рубленая мясная котлета –**

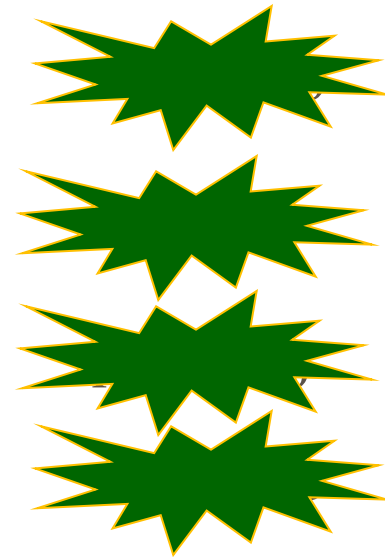
**это:**

**Бефстроганов**

**Шницель**

**Ромштекс**

**Бифштекс**





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

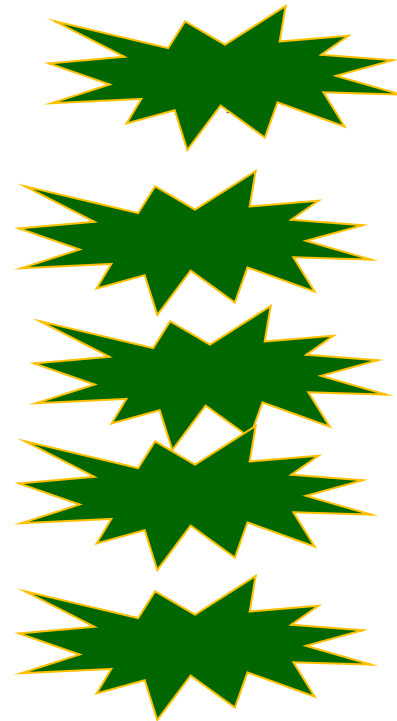
**Кефир**

**Сметана**

**Кумыс**

**Творог**

**Сыр**



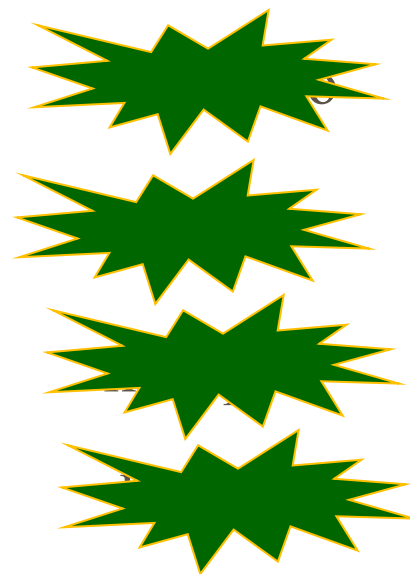
Из какого вида теста готовят торт «Наполеон»?

**Бисквитное**

**Слоеное**

**Заварное**

**Дрожжевое**



**Из песочного теста готовят:**

**Хлеб**

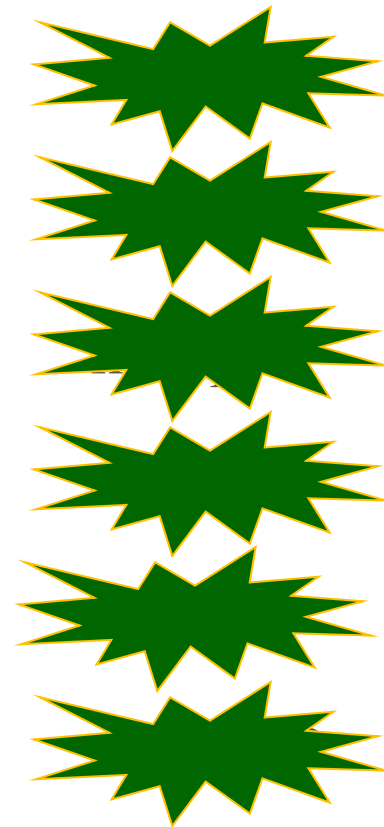
**Вареники**

**Пельмени**

**Печенье**

**Оладьи**

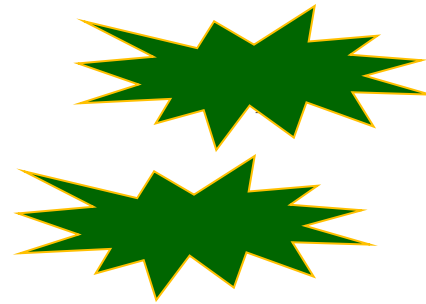
**Вермишель**



# Пельмени и вареники готовят:

**Дрожжевое**

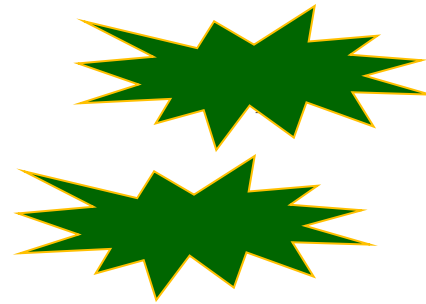
**Пресное**



**Разрыхлителем для пресного теста являются:**

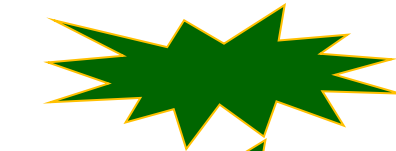
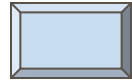
**Дрожжи**

**Сода**

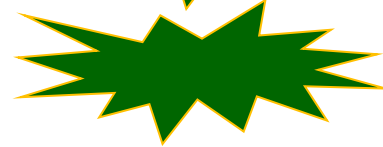
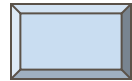


# Первичная обработка фруктов и ягод для сладких блюд производится в последовательности:

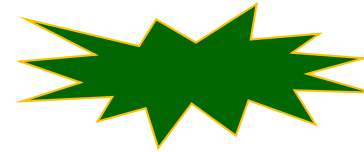
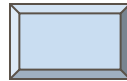
**Мойка**



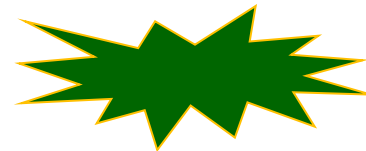
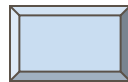
**Очистка**



**Сортировка и промывание**



**Удаление косточек и  
нарезка**



Для приготовления каких сладких блюд используют желатин?

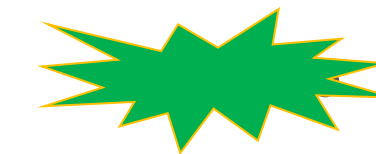
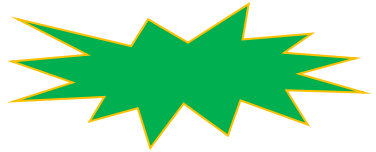
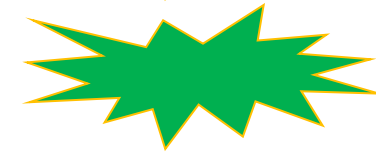
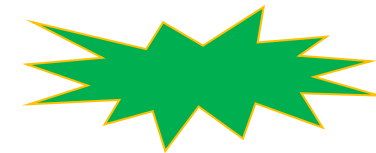
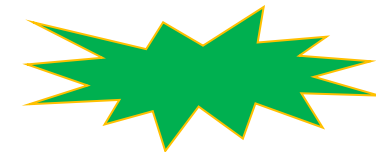
Суфле

Желе

Самбук

Мусс

Кисель





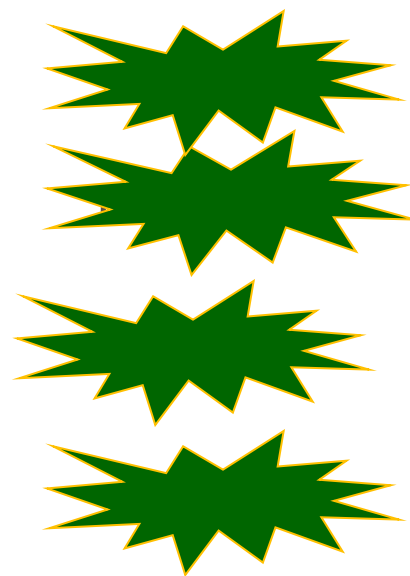
# Консервирование с использованием уксусной кислоты - это:

**Квашение**

**Мочение**

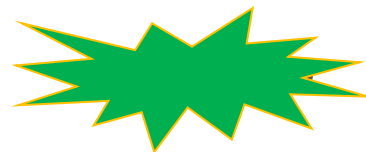
**Маринование**

**Соление**

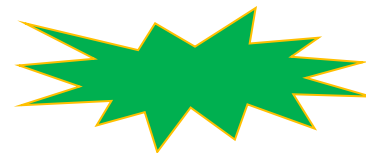


**Какой продукт получают в результате сваренных с сахаром целых или разрезанных плодов и ягод?**

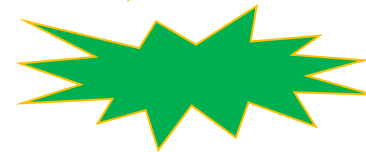
**Джем**



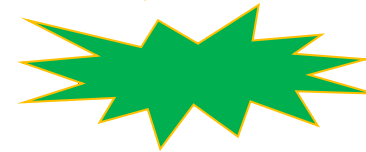
**Варенье**



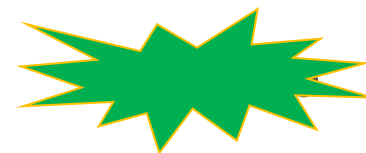
**Повидло**



**Пюре**



**Смоква**



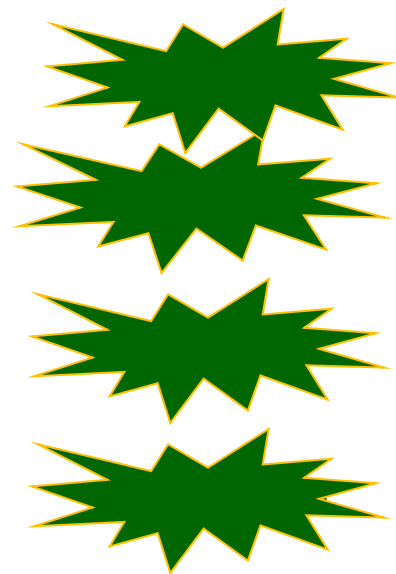
**Для какого продукта при консервировании с сахаром используется пюре?**

**Джем**

**Варенье**

**Повидло**

**Смоква**





## Используемая литература:

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