**“Крупы”.**  
  
  
1. Манную крупу вырабатывают из зерновой культуры:  
  
а) просо;   
  
б) овёс;   
  
в) пшеница.  
  
*Ответ: в*  
  
2. Из ячменя вырабатывают крупу:  
  
а) овсяную;   
  
б) перловую;   
  
в) пшено  
  
*Ответ: б*  
  
3. Овсяную кашу готовят из крупы:  
  
а) геркулес;  
  
б) ячневая;   
  
в) пшено  
  
*Ответ: а*  
  
4. Из проса вырабатывают крупу:  
  
а) ячневую;   
  
б) пшено  
  
*Ответ: б*  
  
5. Какую крупу при первичной обработке следует замачивать?  
  
а) геркулес;   
  
б) пшено;   
  
в) перловую.  
  
*Ответ: в*  
  
6. Какую крупу при первичной обработке следует просеивать?  
  
а) пшеничную   
  
б) манную  
  
*Ответ: б*  
  
7. Какую крупу следует поджаривать?  
  
а) ячневую   
  
б) перловую   
  
в) гречневую  
  
*Ответ: в*  
  
8. Какие крупы не промывают?  
  
а) дроблёные   
  
б) цельные  
  
*Ответ: а*  
  
9. Какую крупу при первичной обработке следует тщательно промывать?  
  
а) пшеничную  
  
б) ячневую  
  
в) пшено  
  
*Ответ: в*  
  
  
10. Солим кашу:  
  
а) Когда закладываем крупу  
  
б) Когда крупа начинает развариваться  
  
в) В конце варки  
  
*Ответ: б*  
  
11. Масло, сахар кладут в кашу:  
  
а) когда закладываем кашу  
  
б) когда крупа начинает развариваться  
  
в) в конце варки  
  
*Ответ: а*  
  
12. Какие крупы быстро набухают в воде?  
  
а) Манная  
  
б) Рис  
  
в) Геркулес  
  
г) Ячневая  
  
д) Гречневая  
  
*Ответ: а, в, д*  
  
13. Какие крупы плохо развариваются в воде?  
  
а) Рис  
  
б) Перловая  
  
в) Пшено  
  
г) Ячневая  
  
д) Овсяная  
  
*Ответ: а, б, д*  
  
14. Срок хранения каш и крупяных гарниров:  
  
а) 24 часа   
  
б) 12 часов  
  
в) 6 часов  
  
*Ответ: б*  
  
15. Перед приготовлением рис:  
  
а) промывают   
  
б) проверяют на наличие вредителей   
  
в) замачивают  
  
г) сушат  
  
д) перебирают  
  
*Ответ: д, б, а*  
  
16. В какой каше крупинки легко отделяются:  
  
а) в вязкой  
  
б) в жидкой  
  
в) в рассыпчатой  
  
*Ответ: в*  
  
17. В какой каше крупинки полностью развариваются и теряют форму.  
  
а) в вязкой  
  
б) в жидкой  
  
в) в рассыпчатой  
  
*Ответ: б*