**Обобщающий контроль по кулинарии 5 класс**

1. При нарезке лука можно использовать следующие формы:

а) крошка б) полукольца

*Ответ: б*

2. Винегрет заправляют:

а) растительным маслом б) сливочным маслом

*Ответ: а*

3. К горячим напиткам относятся:

а) чай б) кисель в) морс г) сок д) какао

*Ответ: а, д*

4. Лучше усваивается организмом яйцо:

а) варёное б) жареное

*Ответ: а*

5. К традиционным русским напиткам относятся:

а) компот б) квас в) морс

*Ответ: б*

6. Сандвич – это бутерброд

а) открытый б) закрытый

*Ответ: б*

7. Канапе – это бутерброд

а) закрытый б) закусочный

*Ответ: б*

8. Признаки окончания брожения при квашении капусты:

а) помутнение рассола в) просветление рассола

б) прекращение выделения газа

*Ответ: в*

9. Что раньше появилось в обиходе?

а) Ложка б) Вилка

*Ответ: а*

10. Предметами общего пользования в сервировке стола являются:

а) вилка б) ложка в) хлебница г) солонка д) тарелки

*Ответ: в, г*

11. Выпишите все санитарно – гигиенические требования:

а) руки мойте с мылом;

б) проверьте исправность шнура перед выключением электроприбора;

в) наденьте фартук;

г) уберите волосы под головной убор;

д) включайте и выключайте электроприборы сухими руками

*Ответ: а, б, г*

12. Салат из свежих овощей украшают:

а) зеленью б) майонезом в) фигурной нарезкой

г) искусственными цветами

*Ответ: а, в*

13. Для максимального сохранения минеральных солей в овощах их:

а) варят в воде г) запекают в духовом шкафу

б) варят в кожуре д) жарят

в) варят на пару

*Ответ: б, в, г*