**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*