**Тема «Приготовление блюд из яиц»**  
  
  
**1. Яйца, опущенные в кипяток, варятся в “мешочек”**  
  
1. 2,5 мин. 2. 4 – 5 мин. 3. 8 – 10 мин. 4. 10 – 12 мин.  
  
*Ответ: 2*  
  
**2. Что произойдёт со свежим яйцом, если его опустить в ёмкость с солевым раствором?**  
1. Яйцо будет плавать в растворе 3. Яйцо опустится на дно  
  
2. Яйцо всплывет на поверхность раствора  
  
*Ответ: 3*  
  
**3. Чем можно определить качество яйца?**  
1. тостером 2. овоскопом 3. микроскопом  
  
*Ответ: 2*  
  
**4. Что такое меланж?**  
1. Диетическое яйцо  
  
2. Столовое яйцо  
  
3. Замороженная смесь яичных белков и желтков без скорлупы.  
  
*Ответ: 3*  
  
**5. Каким витамином богат желток?**  
1. РР 2. С 3. Д  
  
*Ответ: 3*  
  
**6. Какие вещества входят в состав яйца?**1. белки 2. углеводы  
  
*Ответ: 1*  
  
**7. Диетическим яйцом считается, если оно маркировано**  
1. до 7 суток 2. до 10 суток 3. до 15 суток  
  
*Ответ: 1*  
  
**8. Как можно ещё назвать яйца в “мешочек” сваренные в скорлупе?**  
1. русский пашот 2. французский пашот  
  
*Ответ: 1*  
  
**9. В чем заключается первичная обработка яиц?**1. Промыть яйцо 2. Протереть яйцо 3. Разбить яйцо  
  
*Ответ: 1*  
  
**10. Какие виды тепловой обработки применяются при приготовлении блюд из яиц:**  
1. Пассерование 2. Варка 3. Припускание  
  
*Ответ: 2*  
  
**11. Какие столовые приборы нужно положить, если на завтрак подаётся яичница?**  
  
1. ложка 2. вилка и нож 3. вилка  
  
*Ответ: 3*  
  
**12. Какая посуда используется для приготовления   
  
яичницы – глазуньи?**  
1. алюминиевая с тонким дном 3. жаропрочная  
  
2. чугунная с толстым дном  
  
*Ответ: 2*