“**Макаронные изделия”.**  
  
  
1. Какие макаронные изделия вы отнесёте к трубчатым?  
  
а) Вермишель  
  
б) Макароны   
  
в) Лапша  
  
*Ответ: б*  
  
2. Какие макаронные изделия варятся 12 – 15 минут?  
  
а) Макароны   
  
б) Вермишель   
  
в) Лапша  
  
*Ответ: б*  
  
3. Чем едят макаронные изделия?  
  
а) Ложкой   
  
б) Вилкой   
  
в) Вилкой и ложкой  
  
*Ответ: б*  
  
4. Для молочного супа макаронные изделия варятся:  
  
а) в молоке  
  
б) со сливом воды  
  
в) без слива воды  
  
*Ответ: в*  
  
5. Почему для молочного супа макароны надо отваривать в  
  
воде?  
  
а) Для экономии молока  
  
б) Для экономии времени  
  
в) Плохо развариваются в молоке  
  
*Ответ: в*  
  
6. Макароны вырабатывают из:  
  
а) мелких пород пшеницы  
  
б) средних пород пшеницы  
  
в) твёрдых пород пшеницы  
  
*Ответ: в*  
  
7. Чтобы остывшие блюда из овощей, макарон стали вновь вкусными и красивыми, их надо:  
  
а) обжарить;  
  
б) потушить;  
  
в) отварить;  
  
г) запечь  
  
*Ответ: б, г*