“**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*