**Тест 6 класс тема “Рыба”.**

1. Рыбу едят:

а) ложкой;

б) вилкой;

в) вилкой и ножом

*Ответ: б*

2. Рыбу при варке для второго блюда кладут:

а) в холодную воду;

б) в горячую воду

*Ответ: б*

3. Для свежей рыбы характерно:

а) плотная консистенция, красные жабры;

б) рыхлая консистенция, серые жабры

*Ответ: а*

4. Филе – это:

а) порция на одного человека;

б) мякоть без костей

*Ответ: б*

5. Для приготовления рыбного бульона рыбу заливают:

а) холодной водой;

б) горячей водой

*Ответ: а*

6. К тёплой обработке продуктов относят:

а) варка;

б) сушка;

в) жаренье;

г) Пассерование;

д) припускание;

е) панирование.

*Ответ: а, в, г, д*

7. Время жаренья на плите мелкой или, порезанной на куски, крупной рыбы составляет:

а) 5 мин.

б) 10 мин.

в) 15 мин.

г) 30 мин.

д) 45 мин.

*Ответ: в*

8. Из рыбного фарша можно приготовить:

а) паштет;

б) омлет;

в) котлеты;

г) пельмени;

д) уху

*Ответ: а, в, г*

9. При заготовке рыбы для длительного хранения её:

а) солят; в) жарят; д) замораживают;

б) варят; г) коптят; е) маринуют.

*Ответ: а, г, д, е*

10. Признаками недоброкачественности рыбы являются:

а) жабры красного цвета;

б) жабры белого цвета; .

в) глаза мутные;

г) неприятный запах;

д) отделение мяса от костей

*Ответ: в, г, д*

11. Порядок выполнения первичной обработки рыбы:

1. нарезать на порционные куски;

2. очисть от чешуи;

3. удалить внутренности;

4. промыть;

5. оттаять

6. разрезать брюшко;

7. срезать голову, плавники, хвост.

*Ответ: 5, 2, 6, 3, 7, 4, 1*

12. В понятие “рациональное питание” входит:

а) пищевой рацион;

б) меню;

в) условия приёма пищи;

г) сервировка стола;

д) режим питания.

*Ответ: а, в, д*

13. Мороженую рыбу оттаивают:

а) на воздухе, при комнатной температуре;

б) в горячей воде;

в) в микроволновой печи;

г) в духовом шкафу.

*Ответ: а*

14. Рыбу нельзя употреблять в пищу, если у неё:

а) неприятный запах;

б) мясо отделяется от костей;

в) жабры красного цвета;

г) глаза полные и светлые;

д) глаза мутные;

е) жабры серого цвета.

*Ответ: а, б, д, е*