**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*