**Тема « Тепловая обработка овощей»**  
  
**1. Кубиками овощи нарезают для:**  
1. Жарки 3. Жарки во фритюре  
  
2. Овощного рагу 4. Супов из овощей  
  
*Ответ: 2, 4*  
  
2. **Приготовление блюда в большом количестве воды называется**:  
  
1. Варка 2. Жарка 3. Припускание 4. Тушение   
  
*Ответ: 1*  
  
**3. Что называется пассерованием?**  
1. Варка в большом количестве воды 2. Легкое обжаривание  
  
3. Сухой нагрев продукта на сковороде с жиром  
  
*Ответ: 2*  
 **4. Быстрое обваривание или ошпаривание - это**  
  
1. Пассерование 3. Тушение 2. Бланширование 4. Варка  
  
*Ответ: 2*  
  
**5. Сухой нагрев продукта на жиру называется:**  
  
1. Варка 2. Жарка 3. Пассерование  
  
*Ответ: 2*  
 **6. Лёгкое обжаривание овощей на жиру называется:**  
1. Варка 2. Жаренье 3. Пассерование 4. Бланширование  
  
*Ответ: 3*  
 **7. Картофель целый варится в жидкости**  
1. 10 мин. 2. 15 мин. 3. 20 мин.  
  
*Ответ: 3*  
 **8. Отметьте цифрами последовательность операций по уходу за посудой**  
  
1. Вымыть 3. Очистить от остатков пищи  
  
2. Ополоснуть горячей водой 4. Высушить  
  
*Ответ: 3, 1, 2, 4*  
  
**9. К видам первичной обработки овощей относятся:**  
  
1. Сушка 4. Промывание   
  
2. Нарезка 5. Чистка  
  
3. Переработка (сортировка)  
  
*Ответ: 3, 4, 5*  
  
**10. Чтобы картофель не потемнел после очистки, его следует…**  
  
1. положить в холодильник 3. положить в горячую воду  
  
2. положить в холодную воду 4. накрыть полотенцем   
  
*Ответ: 2*  
 **11. Витамин С разрушается:**  
  
1. Под воздействием кислорода воздуха.  
  
2. При постепенном повышении температуры.  
  
3. При резком повышении температуры.  
  
4. При длительном воздействии высокой температуры.  
  
5. При соприкосновении с железом.  
  
6. При соприкосновении с медью.  
  
*Ответ: 1, 5*  
 **12. Для максимального сохранения минеральных солей овощи:**  
1. варят в воде 2. варят в кожуре 3. варят на пару  
  
*Ответ: 2, 3*  
  
**13. Салфетку на колени кладут:**  
  
1. полностью развёрнутой;  
  
2. сложенной вдвое с уравненными краями;  
  
3. сложенной вдвое с верхней частью длиннее нижней;  
  
4. сложенной вдвое с верхней частью короче нижней.  
  
*Ответ: 4*  
 **14. Подмороженный в процессе хранения картофель можно использовать для:**  
  
1. приготовления картофельного пюре;  
  
2. изготовления этилового спирта;  
  
3. получения крахмала;  
  
4. кормления домашнего животного;  
  
5. приготовления картофельного супа.  
  
*Ответ: 2, 3*