**Тема «Приготовление блюд из яиц»**

**1. Яйца, опущенные в кипяток, варятся в “мешочек”**

1. 2,5 мин. 2. 4 – 5 мин. 3. 8 – 10 мин. 4. 10 – 12 мин.

*Ответ: 2*

**2. Что произойдёт со свежим яйцом, если его опустить в ёмкость с солевым раствором?**
1. Яйцо будет плавать в растворе 3. Яйцо опустится на дно

2. Яйцо всплывет на поверхность раствора

*Ответ: 3*

**3. Чем можно определить качество яйца?**
1. тостером 2. овоскопом 3. микроскопом

*Ответ: 2*

**4. Что такое меланж?**
1. Диетическое яйцо

2. Столовое яйцо

3. Замороженная смесь яичных белков и желтков без скорлупы.

*Ответ: 3*

**5. Каким витамином богат желток?**
1. РР 2. С 3. Д

*Ответ: 3*

**6. Какие вещества входят в состав яйца?**1. белки 2. углеводы

*Ответ: 1*

**7. Диетическим яйцом считается, если оно маркировано**
1. до 7 суток 2. до 10 суток 3. до 15 суток

*Ответ: 1*

**8. Как можно ещё назвать яйца в “мешочек” сваренные в скорлупе?**
1. русский пашот 2. французский пашот

*Ответ: 1*

**9. В чем заключается первичная обработка яиц?**1. Промыть яйцо 2. Протереть яйцо 3. Разбить яйцо

*Ответ: 1*

**10. Какие виды тепловой обработки применяются при приготовлении блюд из яиц:**
1. Пассерование 2. Варка 3. Припускание

*Ответ: 2*

**11. Какие столовые приборы нужно положить, если на завтрак подаётся яичница?**

1. ложка 2. вилка и нож 3. вилка

*Ответ: 3*

**12. Какая посуда используется для приготовления

яичницы – глазуньи?**
1. алюминиевая с тонким дном 3. жаропрочная

2. чугунная с толстым дном

*Ответ: 2*