**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*