**“Крупы”.**

1. Манную крупу вырабатывают из зерновой культуры:

а) просо;

б) овёс;

в) пшеница.

*Ответ: в*

2. Из ячменя вырабатывают крупу:

а) овсяную;

б) перловую;

в) пшено

*Ответ: б*

3. Овсяную кашу готовят из крупы:

а) геркулес;

б) ячневая;

в) пшено

*Ответ: а*

4. Из проса вырабатывают крупу:

а) ячневую;

б) пшено

*Ответ: б*

5. Какую крупу при первичной обработке следует замачивать?

а) геркулес;

б) пшено;

в) перловую.

*Ответ: в*

6. Какую крупу при первичной обработке следует просеивать?

а) пшеничную

б) манную

*Ответ: б*

7. Какую крупу следует поджаривать?

а) ячневую

б) перловую

в) гречневую

*Ответ: в*

8. Какие крупы не промывают?

а) дроблёные

б) цельные

*Ответ: а*

9. Какую крупу при первичной обработке следует тщательно промывать?

а) пшеничную

б) ячневую

в) пшено

*Ответ: в*

10. Солим кашу:

а) Когда закладываем крупу

б) Когда крупа начинает развариваться

в) В конце варки

*Ответ: б*

11. Масло, сахар кладут в кашу:

а) когда закладываем кашу

б) когда крупа начинает развариваться

в) в конце варки

*Ответ: а*

12. Какие крупы быстро набухают в воде?

а) Манная

б) Рис

в) Геркулес

г) Ячневая

д) Гречневая

*Ответ: а, в, д*

13. Какие крупы плохо развариваются в воде?

а) Рис

б) Перловая

в) Пшено

г) Ячневая

д) Овсяная

*Ответ: а, б, д*

14. Срок хранения каш и крупяных гарниров:

а) 24 часа

б) 12 часов

в) 6 часов

*Ответ: б*

15. Перед приготовлением рис:

а) промывают

б) проверяют на наличие вредителей

в) замачивают

г) сушат

д) перебирают

*Ответ: д, б, а*

16. В какой каше крупинки легко отделяются:

а) в вязкой

б) в жидкой

в) в рассыпчатой

*Ответ: в*

17. В какой каше крупинки полностью развариваются и теряют форму.

а) в вязкой

б) в жидкой

в) в рассыпчатой

*Ответ: б*