

# Своя игра

Тема: «КУЛИНАРИЯ. 7 класс»

*Разработчик:*

**Волкова Т.М.**  
учитель ГОУ СОШ №89  
Калининского района  
Санкт-Петербурга

<b>Физиология питания</b>	<b><u>10</u></b>	<b><u>20</u></b>	<b><u>30</u></b>	<b><u>40</u></b>
<b>Блюда из мяса</b>	<b><u>10</u></b>	<b><u>20</u></b>	<b><u>30</u></b>	<b><u>40</u></b>
<b>Кисломолочные продукты</b>	<b><u>10</u></b>	<b><u>20</u></b>	<b><u>30</u></b>	<b><u>40</u></b>
<b>Тесто</b>	<b><u>10</u></b>	<b><u>20</u></b>	<b><u>30</u></b>	<b><u>40</u></b>
<b>Загадки и поговорки</b>	<b><u>10</u></b>	<b><u>20</u></b>	<b><u>30</u></b>	<b><u>40</u></b>

# Вопрос на **10 баллов** по теме «Физиология питания»

Какой признак не является основным признаком пищевого отравления?

- боль в области живота
- рвота
- головная боль
- покраснение кожи
- понос

Покраснение кожи

Правильный ответ



## Вопрос на **20 баллов** по теме «Физиология питания»

- в *кулинарии* - для процесса брожения теста;
- в *виноделии* – для ускорения выделения соков из плодов;
- в *спиртоваренной промышленности* – для получения дрожжей;
- в *медицинской промышленности* при производстве лекарств.

**Правильный ответ**



## Вопрос на **30 баллов** по теме «Физиология питания»

Как правильно оказать первую медицинскую помощь человеку с признаками пищевого отравления?

- вызвать врача;
- до приезда врача промыть желудок;
- после промывания дать активированный уголь в растворенном состоянии;
- через 2-3 часа повторно промыть желудок.

**Правильный ответ**



# Вопрос на **40 баллов** по теме «Физиология питания»

Что такое *немикробные* пищевые отравления?.

Это отравления продуктами, ядовитыми по своей природе:

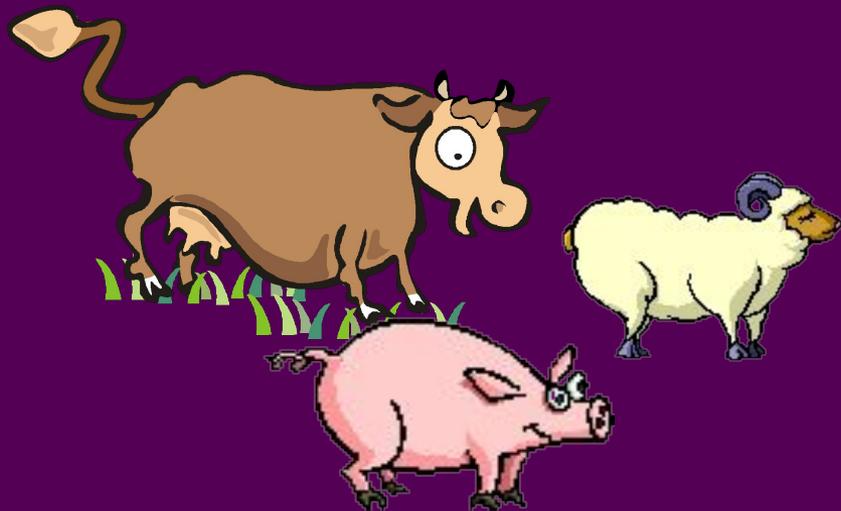
- грибами;
- нитратами и нитритами;
- примесями, попавшими в продукты из материала посуды, оборудования, тары;
- из окружающей среды.

**Правильный ответ**



# Вопрос на **10 баллов** по теме «Блюда из мяса»

Какие основные виды мяса употребляют в пищу?



- говядину;
- свинину;
- баранину;
- телятину.

**Правильный ответ**



## Вопрос на **20 баллов** по теме «Блюда из мяса»

**Почему замороженное мясо лучше оттаивать медленно в естественных условиях?**

**При медленном оттаивании мясной сок всасывается мышечными волокнами и потеря пищевой ценности продукта уменьшается.**

**Правильный ответ**



# Вопрос на **30 баллов** по теме «Блюда из мяса»

Какое мясо является лучшим для кулинарного использования?

- парное
- охлажденное
- подмороженное

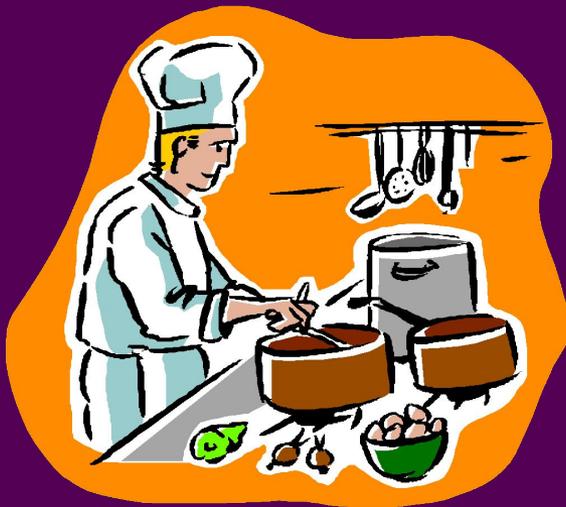
Охлажденное

Правильный ответ



# Вопрос на **40 баллов** по теме «Блюда из мяса»

Перечислите виды тепловой обработки мяса.



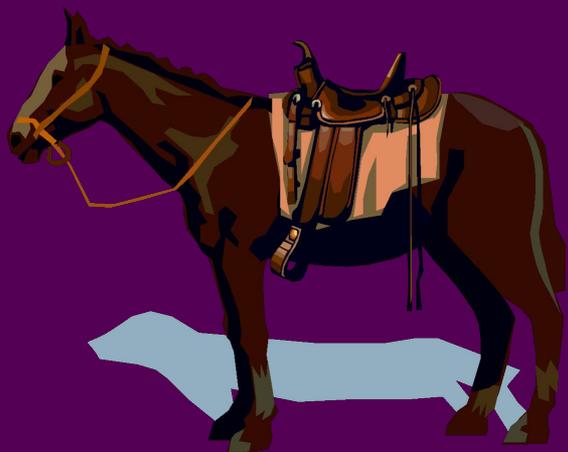
1. варка;
2. жаренье;
3. запекание;
4. тушение;
5. припускание.

**Правильный ответ**



# Вопрос на **10 баллов** по теме «Кисломолочные продукты»

Из молока какого животного вырабатывают кумыс?



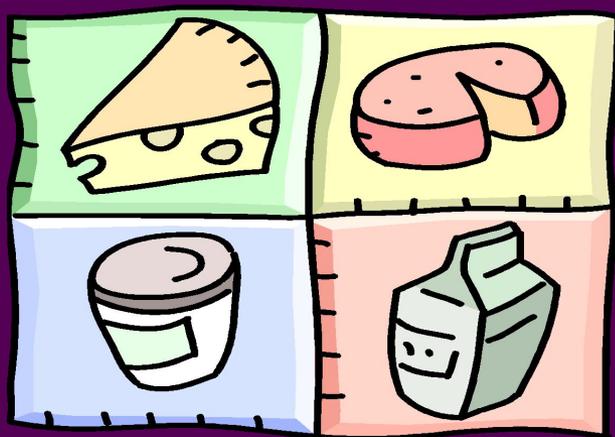
Кумыс вырабатывают из кобыльего молока.

Правильный ответ



# Вопрос на **20 баллов** по теме «Кисломолочные продукты»

Назовите не менее 5-ти кисло  
продуктов.



- творог
- сметана
- кефир
- простокваша
- кумыс
- йогурт
- сыр
- ряженка

**Правильный ответ**



# Вопрос на **30 баллов** по теме «Кисломолочные продукты»

Какой продукт не входит в состав сырников?

- сыр
- яйца
- творог
- соль
- мука



Сыр

Правильный ответ



# Вопрос на **40 баллов** по теме «Кисломолочные продукты»

По характеру брожения кисломолочные продукты разделяют на 2 группы:

1. Молочнокислое брожение;
2. Смешанное брожение (молочнокислое и спиртовое).

К какой группе относится кефир?

К 1-ой группе.

Правильный ответ



## Вопрос на **10 баллов** по теме «Тесто»

Для чего перед приготовлением теста муку просеивают?



Муку просеивают, чтобы:

- обогатить кислородом;
- удалить инородные примеси.

**Правильный ответ**



## Вопрос на **20 баллов** по теме «Тесто»

Как с помощью спички или деревянной зубочистки можно определить готовность бисквитного теста?



Нужно проткнуть тесто.  
Если тесто готово, то  
спичка останется сухой.

**Правильный ответ**



# Вопрос на **30 баллов** по теме «Тесто»

Какое тесто называют пресным?



Пресным называют тесто, приготовленное без дрожжей.

**Правильный ответ**



## Вопрос на **40 баллов** по теме «Тесто»

**Зачем при приготовлении теста пищевую соду как разрыхлитель «гасят» уксусом?**

**От взаимодействия соды с кислотой под влиянием тепла образуется углекислый газ, который разрыхляет тесто.**

**Правильный ответ**



Вопрос на **10 баллов** по теме «Загадки и поговорки»

Продолжите поговорку: «Хлеб-соль есть, да не про вашу ...»



**Правильный ответ**

**Честь.**



Вопрос на **20 баллов** по теме «Загадки и поговорки»

Продолжите поговорку: «Яство сладенько, да ложка ...».



Правильный ответ

Маленька.



# Вопрос на **30 баллов** по теме «Загадки и поговорки»

Отгадайте загадку: «В нашей кухне целый год,  
Дед Мороз в шкафу живет»?



**Холодильник.**

**Правильный ответ**



# Вопрос на **40 баллов** по теме «Загадки и поговорки»

Отгадайте загадку: «В воде родится, а воды боится»?



**Соль.**

**Правильный ответ**

