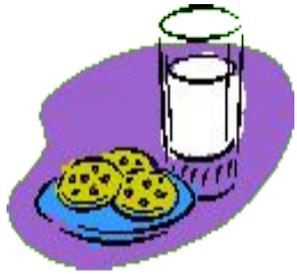


Раздел кулинария



МОУ-СОШ №4 г.

Маркс

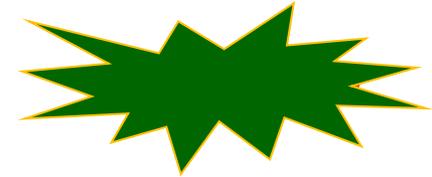
5 класс

Учитель технологии: Елена Борисовна Яркина

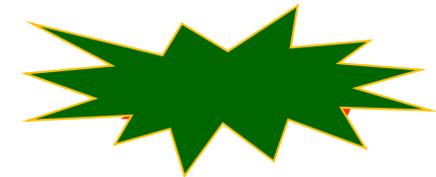


Что такое меланж?

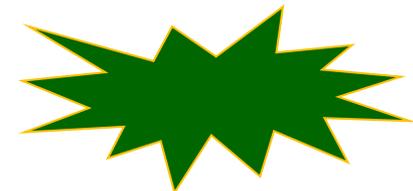
1) Диетическое яйцо



2) Столовое яйцо



3) Замороженная смесь яичных белков и желтков без скорлупы



**К видам информации (по восприятию человеком)
относятся:**

1) ОСЯЗАТЕЛЬНАЯ

2) ЕКСТОВАЯ

3) ГРАФИЧЕСКАЯ

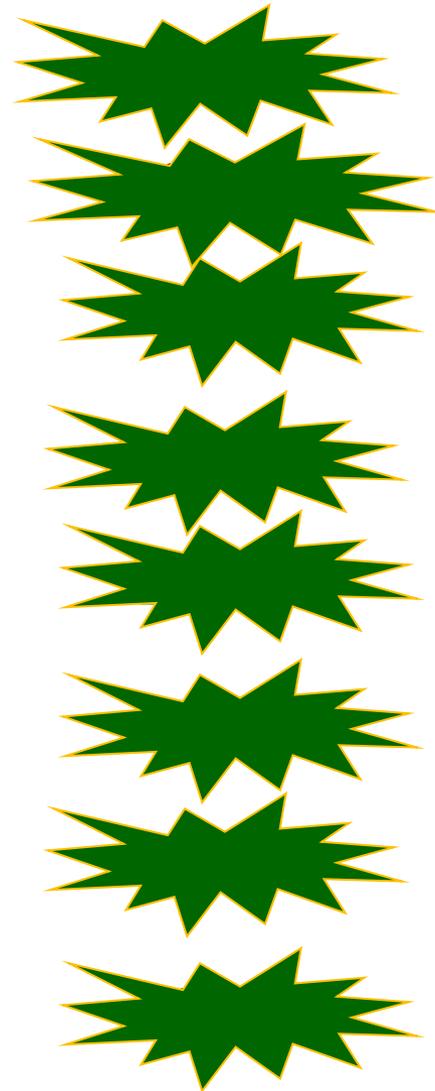
4) ЗРИТЕЛЬНАЯ

5) СЛУХОВАЯ

6) ОБОНЯТЕЛЬНАЯ

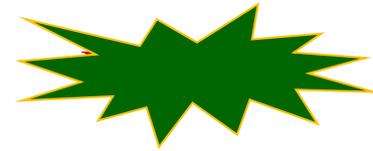
7) ЧИСЛОВАЯ

8) ВКУСОВАЯ

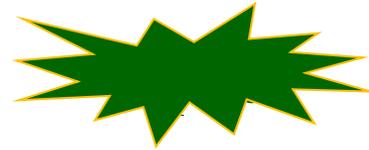


Слово бутерброд в переводе на русский язык означает:

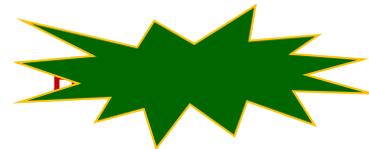
1)Хлеб с сыром



2)Хлеб с маслом

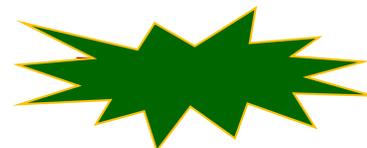


3)Хлеб с ветчиной

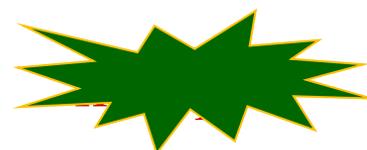


Кубиками овощи нарезают:

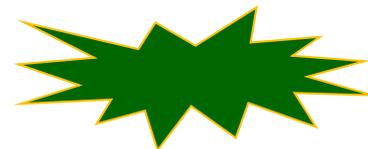
1)Жарки



**2)Жарки во
фритюре**

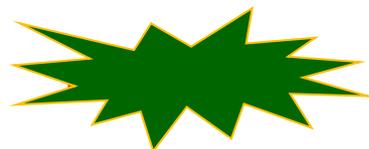


3)Овощного рагу

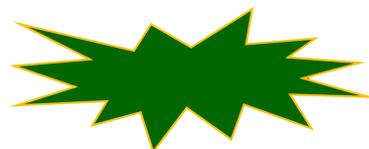


Канапе это бутерброд, какого он типа:

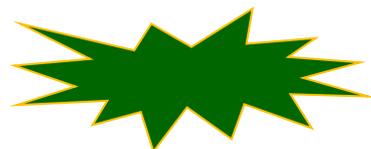
1)Открытый



2)Закрытый

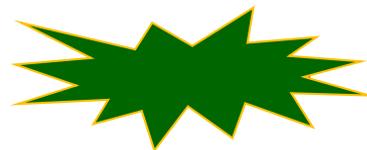


3)Закусочный

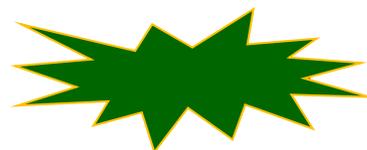


Сандвич это бутерброд:

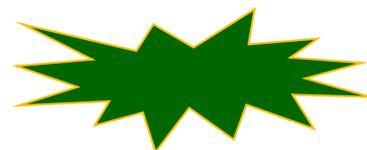
1) Комбинированный



2) Открытый

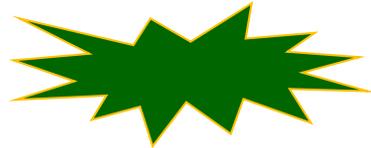


3) Закрытый

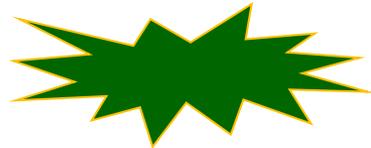


Что относится к пряностям?

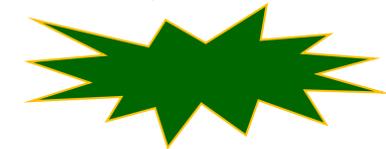
1) Кресс-салат



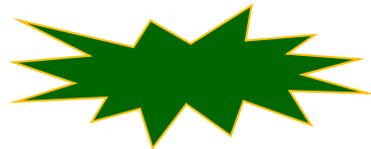
2) Щавель



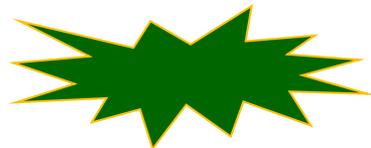
3) Чеснок



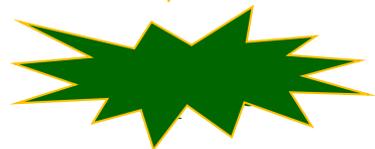
4) Лук



5) Салат

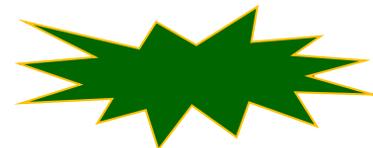


6) Тмин

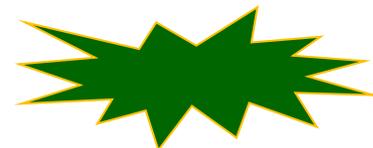


Чтобы картофель не потемнел после очистки,
его кладут:

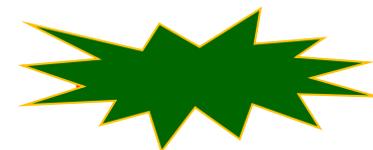
1) Положить в холодильник



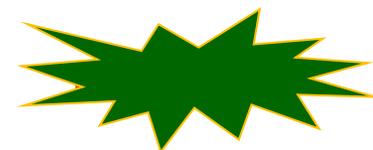
2) В холодную воду



3) Положить в горячую воду

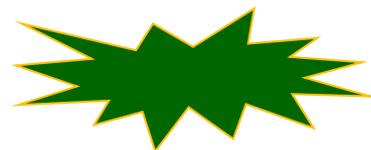


4) Накрыть

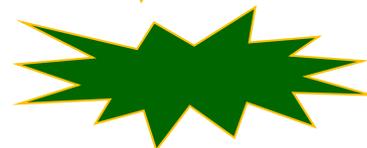


В чем заключается первичная обработка яиц?

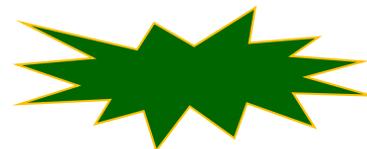
1) Протереть яйцо



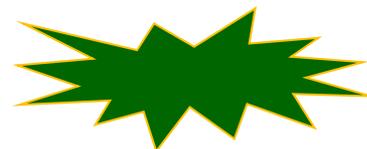
2) Разбить



3) Сварить

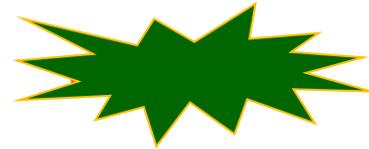


4) Промыть

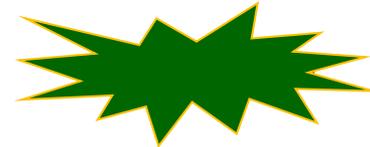


Для сохранения минеральных солей овощи:

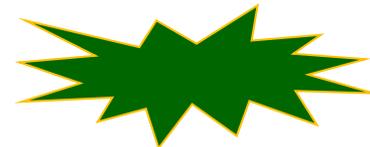
1)Варят в воде



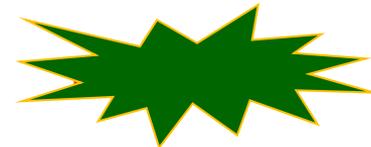
2)Бланшируют



3)Варят в кожуре

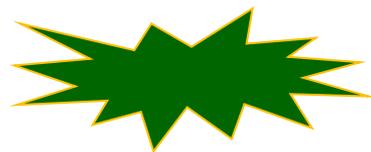


4)Жарят

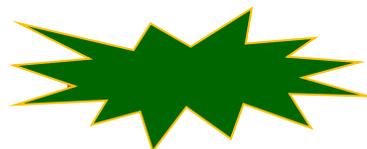


Что относится к тыквенным:

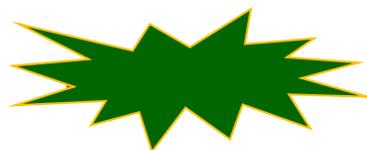
1) Кабачки



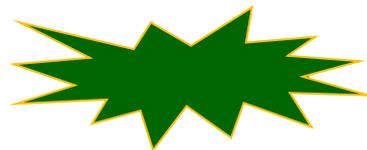
2) Батат



3) Репа

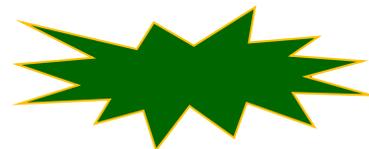


4) Кольраби

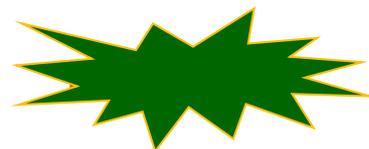


При нарезке лука используют следующие формы:

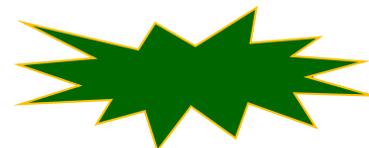
1)Фигурная нарезка



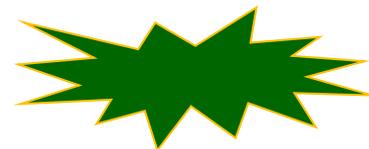
2)Соломка



3)Крошка

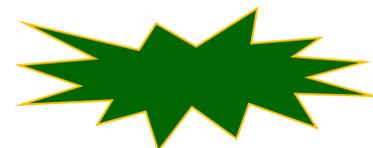


4)Кольцами, кубиками

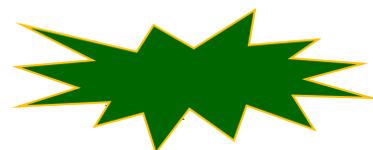


Винегрет заправляют:

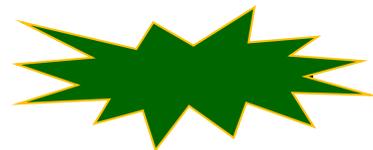
1) Растительным маслом



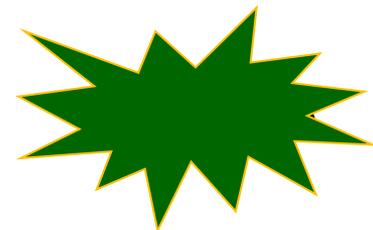
2) Лимонной кислотой



3) Майонезом

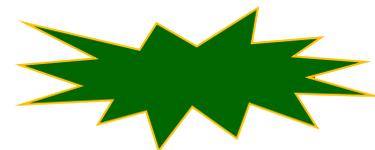


4) Кетчупом

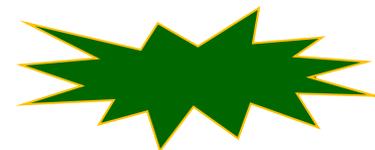


Яйцо в мешочек варится:

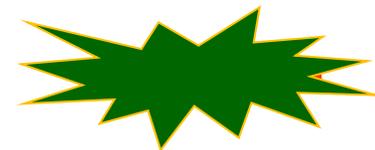
1) 2 минуты



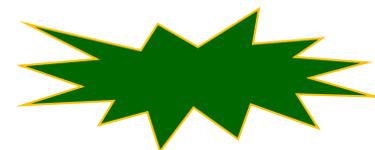
2) 10 минут



3) 2,5 минуты

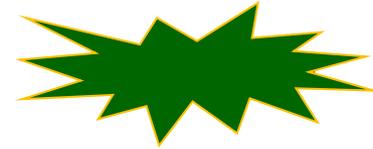


4) 5 минут

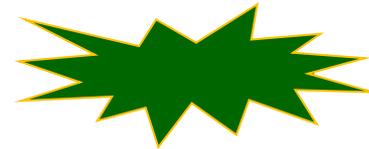


Кому первым подают блюдо за столом:

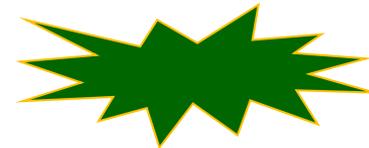
1) Отцу



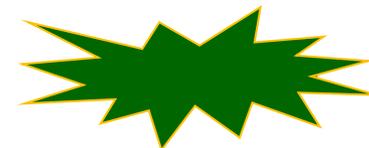
2) Самому младшему



3) Гостю

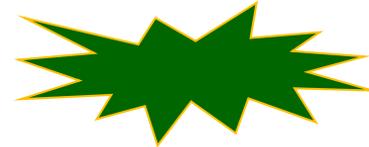


4) Матери

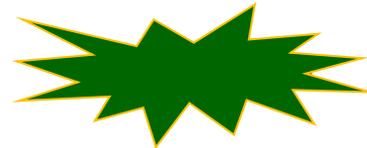


Стол к обеду накрывают:

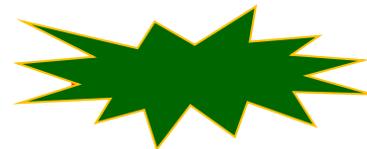
1) Белой скатертью



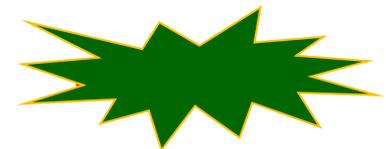
2) Прозрачной пленкой



3) Цветной скатертью

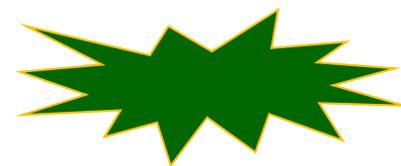


4) Индивидуальными салфетками

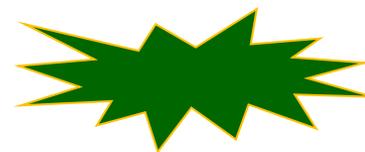


При сервировке стола вилку кладут:

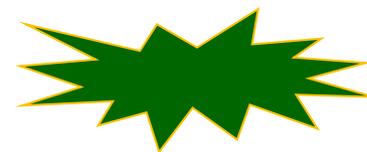
1)Справа зубцами вверх



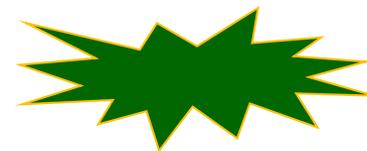
2)Справа зубцами вниз



3)Слева зубцами вниз



**4)Слева от тарелки зубцами
вверх**



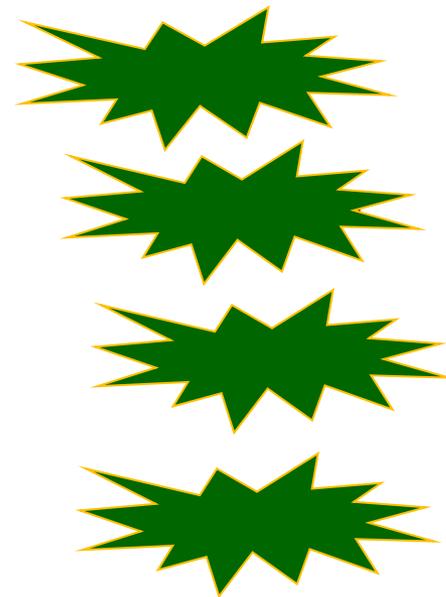
К кофейной посуде относятся:

1) Молочник

2) Чайник

3) Розеточки

4) Фруктовые вазы



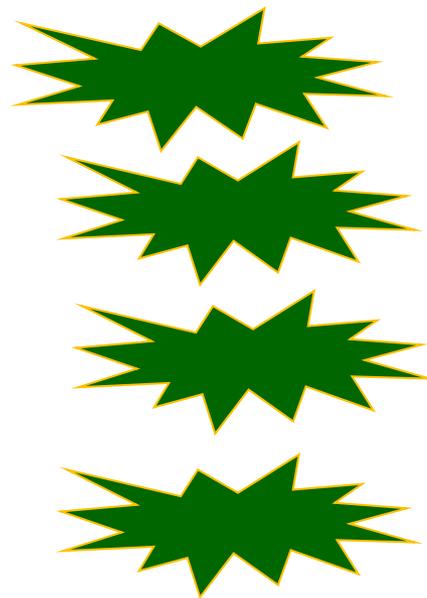
Определите вид не праздничного стола

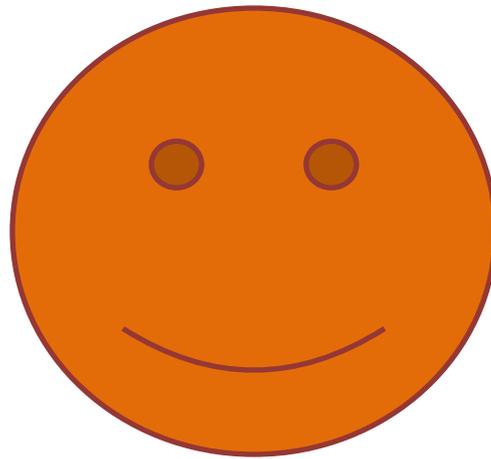
1) Пасхальный

2) Стол обеденный

3) Банкетный стол

4) Фуршетный стол





Удачи!
Вы получили «5»

Используемая литература:

1. Шаблон – Интернет сайты.
2. Вопросы по материалам программы за 5 класс

2011 год