Задание: Выполнить работу (2 варианта), выслать не позднее 07.09.2022.

гр. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контрольная работа № 1 вариант 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Перечислить способы очистки лука на ПОП** |  |  |
| **2** | **Как нарезают картофель для жарки во фритюре?** | **1 дольки;**  **2 брусочки;**  **3 соломка;**  **4 стружка;** |  |
| **3** | **Для солянок соленые огурцы нарезают...** | **1 ломтиками;**  **2 соломкой;**  **3 ромбиками;**  **4 крошкой;** |  |
| **4** | **Способ фарширования крупных и мелких баклажанов** |  |  |
| **5** | **Отвар каких грибов обязательно выливают ?** | **1 лисички;**  **2 сушеные грибы;**  **3 сыроежки**  **4 строчки;** |  |
| **6** | **В каких овощах содержатся фитонциды?** | **1 картофель;**  **2 лук; 3 свекла;**  **4 редька;** |  |
| **7** | **Как нарезают морковь для борща сибирского?** | **1ломтики;**  **2 крошка;**  **3 соломка;**  **4 кружочки;** |  |
| **8** | **Как сохранить очищенный картофель от потемнения?** |  |  |
| **9** | **Шпалки зеленого лука используют для** | **1 шашлык, 2 салат**  **3 холодных супов;**  **4 люля-кебаб;** |  |
| **10** | **На какой срок замачивают сушеные грибы?** | **1) 3-4 ч. 2) 1-2 ч.**  **3)7 ч. 4) 15-20 ч.** |  |

гр. №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контрольная работа № 1 вариант 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1** | **Какие овощи содержат ядовитый гликозид соланин?** | **1) репа; 2)баклажан**  **3) картофель,**  **4) артишок** |  |
| **2** | **Как предохранить от потемнения подготовленный артишок?** |  |  |
| **3** | **Очищенные морковь и свеклу хранят..** | **1) в воде; 2) в холодильной камере;**  **3)в корзинах под влажной тканью; 4) в темном помещении** |  |
| **4** | **Как долго отваривают кабачки для фарширования?** | **1)3-5 мин; 2) 1-2мин;**  **3) не отваривают;**  **4) 8-10мин;** |  |
| **5** | **Цель ошпаривания кипятком белых грибов** | **1) выявить ядовитый гликозид;**  **2)избежать потемнения;**  **3) обеспечить хорошую нарезку;**  **4) облегчить очистку;** |  |
| **6** | **Способы очистки картофеля на ПОП** |  |  |
| **7** | **Для борщей «Флотский» и «Сибирский» свеклу нарезают...** | **1) дольками;**  **2) ломтиками;**  **3) кубиками;**  **4) кружочками;** |  |
| **8** | **Кулинарное назначение спаржи** |  |  |
| **9** | **Капусту нарезают шашками для** | **1) щей; 2) рагу;**  **3) супа овощного;**  **4)борща московского;** |  |
| **10** | **«Крошку» моркови используют для:** | **1) супа овощного; 2)щей суточных;**  **3)рагу; 4) супа рисового** |  |