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** |  |