**Карточка №8**

1. Пищевая ценность картофеля
2. Кулинарное назначении кружочков моркови.
3. Обработка и нарезка огурцов свежих.
4. Почему шпинат промывают непосредственно перед

тепловой обработкой?

1. Обработка квашеной капусты.
2. Объясните появление поджаренной корочки картофеля.

**Карточка №7**

1. Пищевая ценность корнеплодов
2. Кулинарное назначении брусочков картофеля.
3. Обработка и нарезка капусты кольраби.
4. Как предохранить очищенные артишоки от потемнения?
5. Обработка сушеных овощей
6. Дайте характеристику меланоидинообразованию.

**Карточка №6**

1. Пищевая ценность капустных овощей.
2. Кулинарное назначении соломки свеклы.
3. Обработка и нарезка томатов.
4. Почему не используют в пищу проросшие

клубни картофеля?

1. Обработка солёных огурцов.
2. Что происходит с красящими веществами зеленых овощей при варке, как сохранить их цвет

**Карточка №5.**

1. Пищевая ценность луковых
2. Кулинарное назначении ломтиков свеклы.
3. Обработка и нарезка редиса.
4. Почему капусту перед нарезкой закладывают в соленую воду?
5. Обработка фасоли (лопатка).
6. Что происходит с белками овощей при тепловой обработке

**Карточка №4**

1. Ядовитые вещества баклажанов.
2. Кулинарное назначении шпалок зелёного лука.
3. Обработка зелени петрушки.
4. Цель ошпаривания свежей капусты ранних сортов.
5. Обработка замороженных овощей
6. Как сохранить цвет антоцианов

**Карточка №3**

1. Ядовитые вещества картофеля.
2. Кулинарное назначении ломтиков свеклы
3. Обработка шампиньонов
4. Как удалить улиток из свежей капусты .
5. Обработка сушеных овощей
6. При каких обстоятельствах каротин переходит в провитамин А.

**Карточка №2**

1. Охарактеризуйте фитонциды
2. Кулинарное назначении гребешков моркови
3. Обработка кабачков для фарширования
4. Цель ошпаривания белых грибов
5. Обработка редиса.
6. Объясните размягчение овощей при варке