

ВИКТОРИНА «КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК»

Группы 16 п/к и 17 п/к

1. КАКОЙ ОВОЩ НЕ ВХОДИТ В ГРУППУ КОРНЕПЛОДОВ:

а) морковь

в) свекла

б) картофель

г) редис

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

б) картофель

2. КАКАЯ ОПЕРАЦИЯ ЛИШНЯЯ В ОБРАБОТКЕ ЛУКА?

а) удаление донца

в) дочистка

б) очистка

г) мойка.

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

в) доочистка

3. КАКОЙ ЯД СОДЕРЖИТСЯ В ПОЗЕЛЕНЕВШЕМ КАРТОФЕЛЕ:

а) антоциан

б) пектин

в) канцероген

г) соланин

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

г) соланин

4. КАКИЕ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ОПЕРАЦИЙ ВХОДЯТ В ОБРАБОТКУ МОРКОВИ?

- а) сортировка**
- б) удаление кочерыжки**
- в) дочистка**
- г) мойка**
- д) срезание донца**
- е) очистка**

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

а) сортировка

в) дочистка

г) мойка

е) очистка

5. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬ ПРОТИРАЮТ:

а) горячим

б) теплым

в) остывшим

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

а) горячим

6. КАК ВАРЯТ СВЕЖЕМОРОЖЕННЫЕ ОВОЩИ:

- а) размораживают б) не размораживают**
- в) варят в упаковке**

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

**б) не
размораживают**

7. СКОЛЬКО ВОДЫ БЕРУТ ДЛЯ ВАРКИ ОВОЩЕЙ ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ:

- а) $1/3$ высоты посуды**
- б) 1-2 см выше уровня овощей**
- в) полную кастрюлю**

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

**б) 1-2 см выше
уровня овощей**

**8. КАКОЙ ВИД НАРЕЗКИ КАПУСТЫ
БЕЛОКОЧАННОЙ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА «РАГУ
ОВОЩНОЕ»?**

а) ломтики

б) соломка

в) крошка

г) шашки

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

г) шашки

9. КАКАЯ ПАНИРОВКА ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПОЛУФАБРИКАТА «ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ»?

а) сухарная

б) мучная

в) льезон

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

а) сахарная

9. КАКОЙ ВИД НАРЕЗКИ ЛУКА ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ?

- а) кольца
- в) полукольца

- б) дольки
- г) кубики

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

б) ДОЛЬКИ

**10. СОГЛАСНЫ ЛИ ВЫ СО СЛЕДУЮЩИМ
УТВЕРЖДЕНИЕМ:**

**ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ
МОЖНО ВЫНИМАТЬ КЛУБНИ ДЛЯ
ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА ИХ ОЧИСТКИ.**

а) да

б) нет

ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ:

б) нет

Подведение ИТОГОВ.