

	Выбери те один правильный ответ	Выбери те один правильный ответ	Выбери те один правильный ответ	Выбери те один правильный ответ
1			Кислый вкус молока образуется если <i>белки гниют</i> <i>жиры прогорают</i> <i>белки набухают</i> <i>лактоза сбраживается</i>	Экстрактивные вещества, которые образуются из белков при тепловой обработке, придают блюдам из мяса <i>запах</i> <i>вкус</i> <i>консистенцию</i> <i>цвет</i>
2		<i>клейковину</i>	Желтый налёт на рыбных продуктах свидетельствует о .. <i>брожение сахаров</i> <i>гниение белков</i> <i>окисление жиров</i> <i>карамелизации сахаров</i>	Белки яйца при взбивании образуют <i>пену</i> <i>экстрактивные вещества</i> <i>клейковину</i> <i>мыло</i>
3			Выберите правильные условия хранения для сухих продуктов <i>T - 3° C; OBB - 90 %</i> <i>T - 6° C; OBB - 85 %</i> <i>T - 15 °C; OBB -75 %</i>	Выберите правильные условия хранения для замороженных продуктов <i>T - 3° C; OBB - 90 %</i> <i>T- (- 6°) C; OBB - 85 %</i> <i>T- 15 °C; OBB -75 %</i>
4			Горький и жгучий вкус лука обуславливает вещество <i>соланин</i> <i>каротин</i> <i>гликозид</i> <i>крахмал</i>	В свёкле содержится красящее вещество.. <i>антоциан</i> <i>каротин</i> <i>хлорофилл</i> <i>соланин</i>

5			Лук от семи недуг, потому что содержит <i>сахара</i> <i>витамины</i> <i>фитонциды</i>	Лук имеет горький вкус, потому что содержит <i>белки</i> <i>гликозиды</i> <i>витамины</i>
6			Выберите продукт содержащий белки <i>свёкла</i> <i>малина</i> <i>рыба</i> <i>соль</i>	Выберите продукт содержащий жир <i>сахар</i> <i>капуста</i> <i>крупа</i> <i>сметана</i>
			Выберите несколько правильных ответов	Выберите несколько правильных ответов
1				
2			Лучшими кулинарными свойствами обладает морковь крупная <i>с большой сердцевиной</i> <i>среднего размера</i> <i>яркоокрашенная</i> <i>с грубой мякотью</i> <i>с маленькой сердцевиной</i>	Лучшими кулинарными свойствами обладает картофель <i>мякоть жёлтая</i> <i>быстро рассыпающаяся</i> <i>вкус удовлетворительный</i> <i>мякоть белая</i> <i>не рассыпающаяся мякоть</i> <i>вкус хороший</i>
3			Преимущества подсолнечного масла <i>не горит</i> <i>не прогоркает</i> <i>не угорает</i> <i>содержит витамин С</i>	Преимущества сливочного масла <i>не горит</i> <i>не угорает</i> <i>низкая температура плавления</i> <i>хорошо усваивается</i>

4		Продукты, получаемые при консервировании сахаром <i>молоко сгущенное</i> <i>варенье</i> <i>джем</i> <i>сухофрукты</i>	Продукты, получаемые при консервировании солью <i>солёная рыба</i> <i>солёный шпик</i> <i>солёные огурцы</i> <i>квашеная капуста</i>	Продукты, получаемые при консервировании обезвоживанием: <i>сухофрукты</i> <i>молоко сгущенное</i> <i>сушеные грибы</i> <i>рыбные консервы</i>
5		Из перечисленных продуктов выберите субпродукты 2 категории <i>лёгкое</i> <i>печень</i> <i>язык говяжий</i> <i>хвост свиной</i>	Из перечисленных продуктов выберите субпродукты 1 категории <i>сердце</i> <i>уши свиные</i> <i>язык говяжий</i> <i>лёгкое</i>	Из перечисленных продуктов выберите субпродукты 2 категории <i>рубец</i> <i>ножки свиные</i> <i>печень</i> <i>почки говяжьи</i>
6		Выберите признаки доброкачественной охлаждённой рыбы <i>консистенция плотная</i> <i>жабры тёмно-красные</i> <i>наличие слизи на поверхности</i> <i>запах свежей рыбы</i> <i>кисловатый запах в жабрах</i>	Выберите признаки доброкачественного свежего мяса <i>поверхность липкая</i> <i>цвет бледно-красный</i> <i>запах свойственный виду мяса</i> <i>консистенция упругая</i> <i>жир серовато-матовый</i>	Выберите признаки доброкачественного молока <i>консистенция жидкая</i> <i>кормовой запах</i> <i>цвет белый равномерный</i> <i>вкус и запах характерные</i> <i>горький привкус</i>
7		Выберите продукты, в которых содержатся минеральные вещества щелочного действия <i>овощи</i> <i>молоко</i> <i>мясо</i> <i>фрукты</i> <i>яйцо</i>	Выберите продукты, в которых содержится йод <i>рыба</i> <i>молоко</i> <i>морская капуста</i> <i>мясо</i> <i>морепродукты</i>	Выберите продукты, в которых содержится кальций <i>картофель</i> <i>творог</i> <i>молоко</i> <i>сухофрукты</i> <i>йогурт</i>
		Определите правильное соответствие	Определите правильное соответствие	Определите правильное соответствие

1			Рациональное использование мяса домашней птицы		Рациональное использование мяса убойных животных		Рациональное использование мяса домашней птицы	
			<i>Цыплят Взрослых куриц Старых куриц</i>	<i>Цыплят Взрослых куриц Старых куриц</i>	<i>бульон жарение тушение</i>	<i>жарка варка тушение</i>	<i>Цыплят Взрослых куриц Старых куриц</i>	<i>Цыплят Взрослых куриц Старых куриц</i>
2			Определите не правильно подобранное товарное соседство <i>творог – сыр масло подсолнечное – яйца мука – ванилин</i>		Определите не правильно подобранное товарное соседство <i>мука – ванилин сахар – крахмал сливочное масло – сыр</i>		Определите правильно подобранное товарное соседство <i>сливочное масло – сыр копченый масло подсолнечное – молоко мука – кофе в зёрнах</i>	
3			Определите, из какого зерна получают перечисленные крупы		Определите, из какого зерна получают перечисленные крупы		Определите, из какого зерна получают перечисленные крупы	
			<i>гречиха овёс ячмень пшеница</i>	<i>овсяная манная продел ячневая</i>	<i>пшено пшеница овёс гречиха</i>	<i>ядрица геркулес манная пшено</i>	<i>овёс ячмень гречиха пшеница</i>	<i>перловая манная овсяная продел</i>
4								
5								
			Дополните ответ		Вставьте пропущенные слова			
1			Чем меньше воды в продукте, тем выше его ..					
2			Мясо ценится за содержание _____, _____, _____		Рыба ценится за содержание _____, _____, _____		Крупы ценятся за содержание _____, _____, _____	

3		Красящее вещество моркови каротин при пассеровани	Красящее вещество хлорофилл при хранении на свету ...	Для сохранения красящего вещества антоциана при тушении свёклы добавляют
4		Признаки мяса свинины: цвет мяса _____ цвет жира _____	Признаки мяса баранины: цвет мяса _____ цвет жира _____	Признаки мяса телятины: цвет мяса _____ цвет жира _____
5		При жарении мяса происходит уменьшение его массы, т.к. _____	При варке макаронных изделий они увеличиваются в объёме, т.к. _____	При бурном кипении бульонов они становятся мутными, т.к. _____
	Установите последовательность	Установите правильную последовательность	Установите последовательность	Установите последовательность
1				
2				
3				
4				
5				
		Определите продукт	Определите продукт	Определите продукт
1		По следующим показателям определите вид мяса <i>Мясо – розовое</i> <i>Жир - белый</i>	По следующим показателям определите вид мяса <i>Мясо – темно красное</i> <i>Жир - белый</i>	По следующим показателям определите вид мяса <i>Мясо – розовое</i> <i>Жир- белый</i>
2		Назовите продукт <i>получают из картофеля</i> <i>порошок белого цвета</i> <i>образует клейстер</i> <i>не растворяется в холодной воде</i> Данный продукт используют для приготовления	Назовите продукт <i>получают из сахарной свёклы</i> <i>белый кристаллический</i> <i>сладкий</i> <i>хорошо усваивается</i> Данный продукт используют для приготовления.....	Назовите продукт <i>получают из пшеницы</i> <i>порошок белого цвета</i> <i>не сладкий</i> <i>можно получать из ржи</i> Данный продукт используют для приготовления.....
3		Назовите продукт Молочнокислый продукт, полученный путём сквашивания	Назовите продукт Продукт, приготовленный самой природой и готовый к употреблению	Назовите продукт Продукт, полученный обезвоживанием винограда

		сливок и созревающий в течении суток называется _____	употреблению называется _____	называется _____
		Уберите лишнее	Уберите лишнее	Уберите лишнее
1		При хранении пищевых продуктов протекают следующие процессы: <i>брожение сахаров</i> <i>дозревание плодов</i> <i>изменение влажности</i> <i>клеястеризация крахмала</i> <i>плесневение</i>	При варке мяса происходят процессы: <i>разрушение белка миоглобина</i> <i>прогоркание жира</i> <i>коагулирование белков</i> <i>образование экстрактивных веществ</i> <i>переход коллагена в глютин</i>	При хранении овощей, плодов протекают следующие процессы: <i>прогоркают жиры</i> <i>дыхание овощей</i> <i>гниение</i> <i>разрушение витаминов</i> <i>дозревание</i>
		Расшифруйте маркировку яйца куриного	Расшифруйте маркировку яйца куриного	Расшифруйте маркировку яйца куриного
1		С - 1 – <i>масса яйца -</i> <i>цвет штампа должен быть -</i>	С - О – <i>масса яйца -</i> <i>цвет штампа должен быть -</i>	Д – 25.11.17. – 2 – <i>цвет штампа должен быть -</i>