Приложение 3

**Тест-опрос**

1.Выберите из перечисленных в ответах характеристик воды ту, которая соответствует требованиям к воде, применяемой для заливки продуктов при приготовлении бульонов.

А) холодная

Б) теплая

В) горячая

2.Выберите из перечисленных вариантов ответов тот, который соответствует определению бульона

А) отвар, полученный при варке костей, мяса, рыбы

Б) жидкость, оставшаяся после варки каких-либо продуктов

3.За сколько минут до окончания варки супа вводят пассерованные коренья?

А) 5-10 мин

Б) 20-25 мин

В) 10-15 мин

4.Что является характерной особенностью заправочных супов

А) использование пассерованных кореньев и лука

Б) использование льезона

5.Почему при варке супов, в рецептуру которых входят продукты, содержащие кислоту, в первую очередь закладывают картофель, а через некоторое время продукты, содержащие кислоту

А) для сохранения питательных веществ

Б) в кислой среде овощи плохо размягчаются и остаются недоваренными

6.С какой целью готовые супы выдерживают на краю плиты 10-15 минут?

А) чтобы не обжечься

Б) чтобы перестал кипеть

В) чтобы жир всплыл и суп стал прозрачным

7.Какие супы можно отнести к заправочным?

А) щи, борщи, солянки

Б) сладкий суп, суп-пюре

В) молочный суп, прозрачный суп

8.Почему корень петрушки и сельдерея можно не пассеровать и вводить в суп в сыром виде?

А) потому что они имеют плотную консистенцию

Б) в них содержатся водорастворимые витамины

В) долго развариваются

**Эталон ответов:**

Правильные ответы:

**1** – **а** **5** – **б**

**2** – **а** **6** **– в**

**3** – **в** **7 – а**

**4** – **а** **8** – **б**

**Критерии оценивания:**

**«5»** – ***8***  *правильных ответов*

**«4»** *–* ***6 - 7***  *правильных ответов*

**«3»** *–* ***5***  *правильных ответов*