*Приложение 3*

**Тест «Технология приготовления солянок»**

*Отметьте в квадратике знаком + правильный ответ/ответы*

**1. К какой группе супов относятся солянки?:**

а) супов - пюре;

б) заправочных супов;

в) сладких супов;

**2. Огурцы соленые для солянки:**

а) варят;

б) припускают;

в) запекают;

г) тушат.

**3. В состав какой солянки входит картофель?**

а) солянка сборная мясная;

б) солянка рыбная;

в) солянка домашняя;

**4.В качестве жидкой основы для солянок используют:**

а) концентрированный мясокостный бульон;

б) куриный бульон;

в) грибной бульон.