*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.