Л.Н.Рябичко 241-579-978

**Викторина вопросы-ответы**

1.Какую крупу просеивают перед варкой:

а) рисовую; б) гречневую; в) манную

2. Промывают многократно в горячей воде крупу:

а) геркулесовую; б) пшенную; в) пшеничную

3.Что происходит с крахмалом в крупах при тепловой обработке?

4.Дополните предложение: «По густоте каши делят на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Закончите предложение: «Консистенция каши зависит от соотношения\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Почему многие крупы для вязких молочных каш до полуготовности варят в воде?\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.Почему манную крупу при заваривании засыпают тонкой струйкой?

8.Для запеканки рисовой варят кашу:

а) рассыпчатую; б) вязкую; в) жидкую.

9. Какую кашу запекают с молочными пенками?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Для какой каши крупу перемешивают и подсушивают с сырыми яйцами?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Эталон ответов:**

1. в

2. б

3. клейстеризация

4. рассыпчатые, вязкие, густые

5. крупы и жидкости

6. в молоке затрудняется процесс разваривания

7. чтобы не образовались комки

8. б

9. гурьевская

10. каша гречневая пуховая