**Тесты по технологии для 7 класса по теме Кулинария.**

**Составитель Нигматуллина Эльмира Миннехатовна, учитель технологии МБОУ «Нурминская СОШ» Балтасинского рауона РТ**

1. Какие «невидимые помощники» с древних времен удивляли людей при сквашивании, брожении, а в настоящее время их широко используют для приготовления теста и в виноделии?

* + микроорганизмы
* палочка волшебника
* родниковая вода
* чайная сода.

1. Нужно знать, что в производстве этих изделий используются нитраты и нитриты, которые могут вызвать пищевые отравления:

* кондитерские сладости;
* обработка свежего мяса и рыбы;
* + колбасные изделия, сыры и брынза;
* хлеб и хлебобулочные.

1. Ваши действия при обнаружении пищевого отравления:

* выяснить, какой продукт стал причиной пищевого отравления;
* промывание желудка пострадавшего;
* применение раствора активированного угля;
* + все ответы верные.

1. Ценный продукт животного происхождения, где содержится 20 процентов ценных белков для организма человека:

* хлеб и хлебобулочные изделия;
* + мясо и мясные продукты;
* фрукты и овощи;
* кондитерские сладости.

1. Определите по описанию признаки мяса говядины:

* + красный цвет мяса, оттенок цвета темнее с повышением возраста животного, возможна ценная мраморность в консистенции;
* светло-розовый цвет, нежная консистенция, кисловато-сладкий запах, хорошо усваивается и предпочтительна в питании;
* светло-красный и темно-красный цвет, средней плотности, специфический запах, мраморностью не обладает;
* бледно-розовый и бледно-красный цвет, мягкая консистенция, прослойки жира, усваивается долго.

1. Определите по описанию признаки мяса телятины:

* красный цвет мяса, оттенок цвета темнее с повышением возраста животного, возможна ценная мраморность в консистенции;
* + светло-розовый цвет, нежная консистенция, кисловато-сладкий запах, хорошо усваивается и предпочтительна в питании;
* светло-красный и темно-красный цвет, средней плотности, специфический запах, мраморностью не обладает;
* бледно-розовый и бледно-красный цвет, мягкая консистенция, прослойки жира, усваивается долго.

1. Определите по описанию признаки мяса баранины:

* красный цвет мяса, оттенок цвета темнее с повышением возраста животного, возможна ценная мраморность в консистенции;
* светло-розовый цвет, нежная консистенция, кисловато-сладкий запах, хорошо усваивается и предпочтительна в питании;
* + светло-красный и темно-красный цвет, средней плотности, специфический запах, мраморностью не обладает;
* бледно-розовый и бледно-красный цвет, мягкая консистенция, прослойки жира, усваивается долго.

1. Определите по описанию признаки мяса свинины:

* красный цвет мяса, оттенок цвета темнее с повышением возраста животного, возможна ценная мраморность в консистенции;
* светло-розовый цвет, нежная консистенция, кисловато-сладкий запах, хорошо усваивается и предпочтительна в питании;
* светло-красный и темно-красный цвет, средней плотности, специфический запах, мраморностью не обладает;
* + бледно-розовый и бледно-красный цвет, мягкая консистенция, прослойки жира, усваивается долго.

1. Это и есть точные показатели доброкачественности мяса:

* запах, цвет, консистенция;
* + запах и консистенция в размороженном виде, цвет;
* внешний вид твердый и устойчивый в любом виде;
* все ответы верные.

1. Для чего при обработке свежего мяса необходимо использовать только очень острые ножи?

* чтобы очень быстро работать и не потерять время;
* + чтобы не терять мясного сока при резке с тупым ножом;
* чтобы в процессе обработки мяса участвовало больше людей;
* другим ножом просто невозможно резать мясо из-за очень плотной консистенции.

1. Определите этапы первичной обработки мяса:

* запекание, жарение, отделка, окрашивание;
* замораживание, размораживание, закрутка в рулет;
* + оттаивание, обмывание, обсушивание, разруб, обвалка, жиловка;
* сортировка клейма, подача на стол, размораживание в микроволновке.

1. Что можно сделать с отходами после обвалки при первичной обработке мяса?

* выкинуть в мусор, они не годятся для дальнейшего использования;
* + кости, сухожилия и хрящи можно использовать для приготовления бульонов;
* пропустить через мясорубку для приготовления костяных котлет;
* отходов при обвалке не бывает.

1. Парное, остывшее, охлажденное, мороженое, переохлажденное, размороженное, оттаявшее… Догадались, о чем идет речь?

* + о термическом состоянии мяса
* об испорченности мясных продуктов
* о рыбных изделиях после доставки из Дальнего Востока
* о кулинарных причудах шеф-повара.

1. Определите ассортимент частей мясной туши говядины:

* + вырезка, толстый и тонкий края, тазобедренные отрубы, лопаточные и подлопаточные части, грудинка;
* корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка;
* корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка, шея;
* крылышки, бедра, грудинка, четвертина.

1. Определите ассортимент частей мясной туши баранины:

* вырезка, толстый и тонкий края, тазобедренные отрубы, лопаточные и подлопаточные части, грудинка;
* + корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка;
* корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка, шея;
* крылышки, бедра, грудинка, четвертина.

1. Определите ассортимент частей мясной туши свинины:

* вырезка, толстый и тонкий края, тазобедренные отрубы, лопаточные и подлопаточные части, грудинка;
* корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка;
* + корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка, шея;
* крылышки, бедра, грудинка, четвертина.

1. Из этого кисломолочного продукта делают другой молочный продукт – сыр:

* нежирный кефир;
* просроченная простокваша
* обычная ряженка;
* + творог.

1. Определите, о каком молочном продукте идет речь: диетический кисломолочный продукт, распространенный среди взрослых и детей, получают его из сквашенного особым образом пастеризованного молока, выпускают даже с добавлением сахара и фруктов?

* нежирный кефир
* + йогурт
* творог
* сметана.

1. Определите, какой ряд продуктов пригодится для приготовления сырников из творога:

* мука, яйца, сметана, сахар, плавленый сыр;
* мука, яйца, кефир, соль, цельное молоко;
* + мука, яйца, соль, творог;
* среди ответов нет верного.

1. Думаю, Вы можете определить бисквитное тесто:

* + пресное тесто жидкой консистенции из муки, сахара, и яиц, где вместо разрыхлителей используются взбитые яйца и яичные белки;
* пресное тесто, разрыхление которого достигается раскатыванием в тонкие слои, которые отделяются друг от друга прослойками маргарина или сливочного масла;
* пресное тесто рассыпчатой консистенции, для приготовления которого уходит много масла и сахара и разрыхлителем является чайная сода;
* дрожжевое тесто из муки, яиц, сахара и соли с добавлением небольшого количества сливочного масла.

1. Думаю, Вы можете определить слоеное тесто:

* пресное тесто жидкой консистенции из муки, сахара, и яиц, где вместо разрыхлителей используются взбитые яйца и яичные белки;
* + пресное тесто, разрыхление которого достигается раскатыванием в тонкие слои, которые отделяются друг от друга прослойками маргарина или сливочного масла;
* пресное тесто рассыпчатой консистенции, для приготовления которого уходит много масла и сахара и разрыхлителем является чайная сода;
* дрожжевое тесто их муки, яиц, сахара и соли с добавлением небольшого количества сливочного масла.

1. Думаю, Вы можете определить песочное тесто:

* пресное тесто жидкой консистенции из муки, сахара, и яиц, где вместо разрыхлителей используются взбитые яйца и яичные белки;
* пресное тесто, разрыхление которого достигается раскатыванием в тонкие слои, которые отделяются друг от друга прослойками маргарина или сливочного масла;
* + пресное тесто рассыпчатой консистенции, для приготовления которого уходит много масла и сахара и разрыхлителем является чайная сода;
* дрожжевое тесто их муки, яиц, сахара и соли с добавлением небольшого количества сливочного масла.

1. Из чего состоят семечковые виды плодов фруктов?

* кожура, плодовая мякоть, косточки
* + кожура, плодовая мякоть, семечки
* плотная кожура и мякоть
* твердая скорлупа и ядра.

1. Для приготовления этого сладкого блюда используют фруктовые пюре с добавлением сахара, а сырые яичные белки вводят в желе перед взбиванием:

* мусс;
* суфле;
* крем;
* + самбук.

1. Какой сладкий компонент используется для приготовления сиропа при консервировании фруктов?

* фруктовое желе
* + только белый сахарный песок
* рафинированный сахар
* сахарная пудра.

1. Найдите верное утверждение:

* конфитюр – целые и нарезанные кусочки фруктов, проваренные в сиропе и просушенные;
* цукаты – разновидность джема, где в остывшем сиропе распределены кусочки фруктов и ягод;
* + джем – желеобразная масса, содержит проваренные в сиропе кусочки ягод и плодов;
* мармелад – разновидность сладкого фруктового варенья или джема.

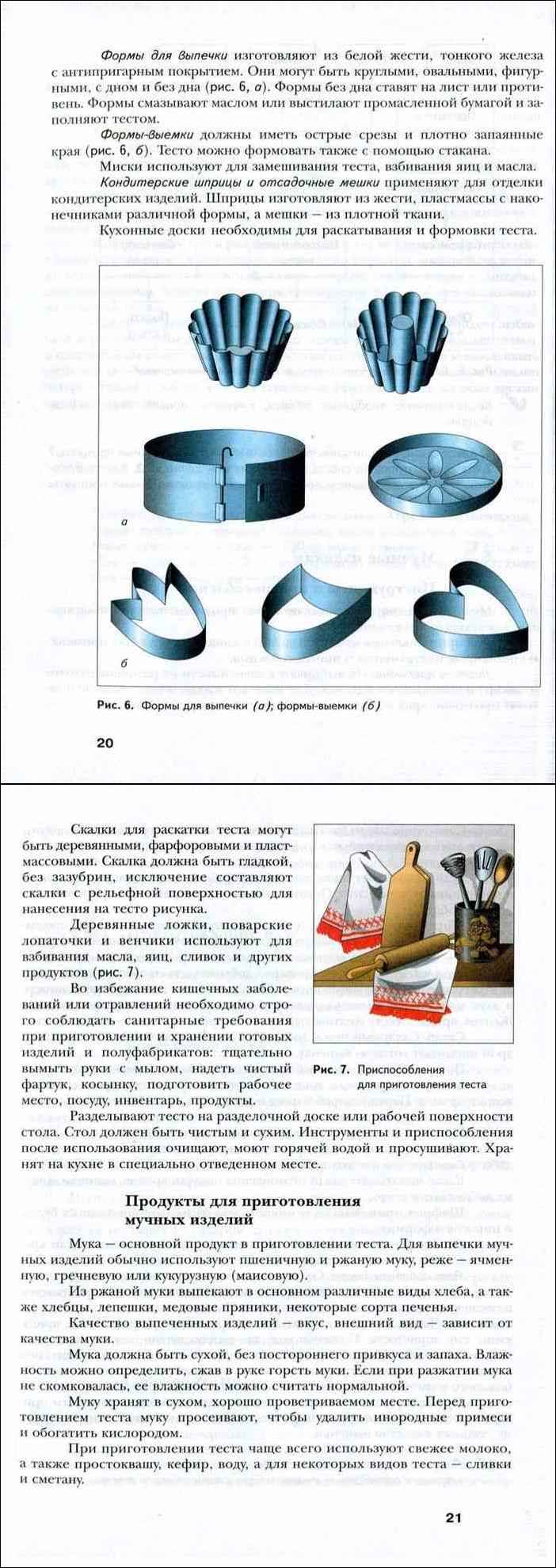


1. Что вы наблюдаете на рисунке?

* + готовится обед в походных условиях
* готовится обед на старинной кухне
* готовится обед в деревенской печке
* готовится обед для космонавтов.

1.  Эти ягоды относятся к виду:

* ложных ягод;
* + сложных ягод;
* настоящих ягод;
* орехоплодных культур.



1. Эта посуда и инвентарь используется как:

* игрушки для будущих хозяек;
* посуда для сервировки праздничного стола;
* + формы для выпечки;
* в сельском хозяйстве в выращивании круп.

1.  Какой ценный и самый вкусный вид говядины вы видите на изображении?

* говядина высшего сорта
* говядина из головной части туши
* говядина с прослойками костей
* + мраморная говядина.