

1. Основні макронутрієнти їжі

- а. вода, вітаміни, білки
- б. мінерали, вода, вітаміни
- в. (білки, жири, вуглеводи)

2. До первинної обробки харчових продуктів відносять:

- а) розмороження морожених і вимочування солоних м'ясних і рибних продуктів;
- б) подрібнення та перемішування
- в) термічна обробки

3. Напої поділяють на дві великі групи:

- а) гарячі та холодні
- б) безалкогольні й алкогольні
- в) безалкогольні та слабоалкогольні

4. На кулінарні й харчові властивості м'яса впливає:

- а) термічна обробка
- б) умови зберігання напівфабрикату
- в) вік тварини чи птиці

5. Борщі, солянки, розсольники, овочеві, картопляні й круп'яні відносять до

- а) протертих супів
- б) заправних супів
- в) прозорих супів

6. Консистенція каш може бути

- А) густа і рідка
- Б) в'язка і рідка

В) розсипчастою, в'язкою, рідкою

7. Соуси класифікують за температурою подачі:

- а) холодні й гарячі.
- б) теплі та холодні
- в) кімнатної температури та холодні

8. Для приготування натуральної рибної котлетної й кнельної маси краще використовувати:

- А) судак, горбушу, хек, сом, щуку
- Б) бички, окунь, карась
- В) креветки, кальмари, рапани

9. Яке борошно використовують для приготування варених борошняних страв і виробів.

- А) «сильне»
- Б) «слабке»
- В) з високим вмістом клейковини

10. З якого тіста готують вареники

- А) прісного
- Б) листового
- В) зтяжного