

ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

Тестові завдання

1. Сучасний чайний етикет в закладах ресторанного господарства базується на знаннях, які склалися багато століть назад у

- 1) Китаї
- 2) Японії
- 3) Європі
- 4) країнах Середньої Азії

2. В якій країні національна страва – кімчі?

- 1) Японія
- 2) Китай
- 3) Корея
- 4) Вірменія

3. Для якої країни характерні начос, чилі і сієста?

- 1) Бразилія
- 2) Мексика
- 3) Аргентина
- 4) Австралія

4. Найулюбленіша страва серед дітей цієї країни – пастітсіо – запіканка з 16 інгредієнтів. Про яку країну йдеться?

- 1) Греція
- 2) Іспанія
- 3) Голландія
- 4) Грузія

5. Жителі цієї країни люблять бутерброди. Раусшмейсер – трьохповерховий сендвіч з яечнею, шпиком та шинкою. Про яку країну йдеться?

- 1) Голландія
- 2) Грузія
- 3) Вірменія
- 4) Перу

6. Молдавська національна страва мамалига – це:

- 1) пиріг з абрикосами
- 2) запіканка
- 3) каша з кукурудзи
- 4) закуска

7. У якій кухні різотто є одним з головних страв?

- 1) Італія
- 2) Іспанія
- 3) Греція
- 4) Японія

8. Тапас це:

- 1) різноманітні закуски
- 2) страва іспанської кухні
- 3) обідня перерва на Кубі
- 4) сорт солодкої картоплі

9. Тайська цибуля – шалот має:

- 1) зелений колір та фруктовий смак

- 2) червоний колір та гіркий смак
 - 3) фіолетово-червоний колір та солодкуватий смак
 - 4) салатний колір та смак молоді цибулі
- 10 Бефстроганов це страва:
- 1) італійської кухні
 - 2) французької кухні
 - 3) німецької кухні
 - 4) англійської кухні
11. Каперси це:
- 1) мариновані бутони та бруньки овочевої культури – каперси колючі
 - 2) висушені ягоди каперсового дерева
 - 3) різновид дерев – кущів родини кактусових
 - 4) пряно-ароматична приправа, яка використовується в італійській кухні
12. Визначте види італійських сирів:
- 1) рокфор, моцарелла, рикотта
 - 2) горгондзола, рокфор, пармезан
 - 3) моцарелла, фета, горгонцола,
 - 4) горгондзола, пармезан, моцарелла, рикотта.
13. У Грузинській кухні прийнято:
- 1) готувати страви із використанням горіхів та сирів
 - 2) широке використання цибулі
 - 3) готувати страви із використанням вина
 - 4) всі відповіді вірні
14. Корейська кухня використовує:
- 1) листя папороті, м'ясо собак, соєву пасту
 - 2) рис, моркву, соєву пасту
 - 3) рибу, вироби із рисового борошна
 - 4) свіжі овочі, рис та молочні продукти
15. Страви грузинської кухні:
- 1) карі, хачапурі, купати
 - 2) купати, гозінаки, чіхіртма
 - 3) мамалига, купати, хачапурі
 - 4) хачапурі, сацві, чахохбілі
16. Салат "Грецький" готується із:
- 1) помідорів, огірків, зеленого перцю, маслин, сира "Фета", цибулі, оливкової олії
 - 2) помідор, цукіні, перцю солодкого, маслин, сиру "Фета", оливкової олії,
 - 3) огірків, сиру "Фета", перцю зеленого, помідор, оливкової олії
 - 4) помідор, кабачків, болгарського перцю, часнику, оливкової олії
17. Пастою в Італії називають:
- 1) томатне пюре виготовлене із помідорів та інших овочів
 - 2) суміш (соус) із м'яких сирів та помідорів, які використовують для приготування піци
 - 3) макаронні вироби
 - 4) назва страви із сиру "Моцарелла", італійських трав, яєць, томатів та шинки
18. Феттучіне:
- 1) макаронні вироби у вигляді довгих, плоских стрічок, скручених між собою
 - 2) страва із сиру горгонзола олив та морепродуктів
 - 3) італійська ароматична приправа
 - 4) салат із сиром "Фета" та овочами
19. "Тирамісу" це:

- 1) національна м'ясна страва Греції
- 2) французький білий соус
- 3) сир виготовлений в Італії
- 4) італійський десерт із сиром маскарпоне

20. Каррі в індійській кухні це:

- 1) суміш пряних компонентів
- 2) страва з рису та інших продуктів
- 3) сорт рису
- 4) приправа до страв

21. Символом якої національної кухні вважається галушка:

- 1) української кухні: страва із сиру та яєць
- 2) білоруської кухні: страва із борошна та м'яса
- 3) української кухні: страва, яку готують із борошна та додають у юшку
- 4) польської кухні: холодна закуска із м'яса

22. Буйабес – це:

- 1) страва з м'яса іспанської кухні
- 2) паштет з печінки гуски французької кухні
- 3) французький рибна юшка*
- 4) соус в турецькій кухні

23. Вкажіть, з якого тіста традиційно готують узбецьку страву “манти”:

- 1) дріжджового
- 2) пісочного
- 3) прісного
- 4) заварного

24. Паелья – це:

- 1) музичний супровід у латиноамериканських ресторанах
- 2) гостра страва мексиканської кухні
- 3) страва із рису, риби (м'яса та курки) іспанської кухні
- 4) соус в італійській кухні із вершками

25. Вкажіть до якої національної кухні належить страва папрікаш:

- 1) угорської
- 2) польської
- 3) узбецької
- 4) вірменської

26. Для монгольської кухні з технологічних прийомів обробки м'яса найбільш характерною є:

- 1) сушка його на вітрі і на морозі
- 2) жарення
- 3) варіння
- 4) запікання в попелі

27. Для приготування азербайджанської страви “Люля-кебаб” використовуються такі 3 основні компоненти:

- 1) куряче філе, часник, солодкий перець
- 2) баранина, цибуля, курдюк
- 3) м'ясний фарш, маринована цибуля, зелень
- 4) усі відповіді вірні

28. Вкажіть, для якої національної кухні характерне використання сосисок, ковбас, сардельок у приготуванні страв:

- 1) англійської
- 2) німецької

3) литовської

4) угорської

29. Які прянощі використовуються під час приготування супів та соусів у французькій кухні?

1) чабер, цибулю, кервель, естрагон, розмарин

2) збірний букет — невелика в'язка з петрушки, чабру, лаврового листа

3) південно-французька суміш сухих трав

4) усі відповіді вірні

30. Особливістю французької кухні є активне використання при готуванні найрізноманітніших страв:

1) виноградного вина, коньяку чи лікеру

2) горіхів та сирів

3) цибулі

4) шафрану

31. В яких національних кухнях найчастіше використовують для приготування супів пиво?

1) французькій

2) литовській

3) німецькій

4) естонській.

32. Найбільш шкідливі кухні світу:

1) Німеччина, Чехія

2) Угорщина, Бельгія

3) Білорусь, Аргентина, США

4) усі відповіді вірні

33. Найкорисніші кухні світу:

1) Японія, В'єтнам

2) Індія, Фінляндія, Ефіопія

3) Ізраїль, Середземномор'я

4) усі відповіді вірні

34. Що таке "бануш" (або банош, пишуть по-різному)?

1) густа каша з кукурудзяної крупи, з бринзою

2) локшина, яку подають зі шматочками м'яса, тушкованими в підливі з овочами

3) картопля з м'ясом, з болгарським перцем, сметаною і сиром

4) картопля, квашена капуста і м'ясо

35. Гуцульські голубці начиняють:

1) кукурудзяною крупою

2) гречаною крупою

3) рисовою крупою

4) тертою картоплею

37. Панівне місце в національній кухні Азербайджану займає плов, зокрема:

1) плов сабзи-говурма

2) нарданча плов

3) фісінджан плов

4) усі відповіді вірні

38. Найпопулярнішими сортами сиру в Нідерландах і такі:

1) гауда, едем

2) роомано, базирон

3) стилтон, уенслідейл

4) чеддер

39. У якій країні одним з найпопулярніших товарів є цукерки монпасье?

1) Голландії

- 2) Англії
 - 3) Франції
 - 4) Іспанії
40. Традиційними національними закусками якої країни є такі: ла томат-креветт, крокет-о-пармезан, асперж а-ла Фламанд?
- 1) Франції
 - 2) Італії
 - 3) Бельгії
 - 4) Люксембургу
41. Основою німецької кухні слід вважати:
- 1) ковбаски
 - 2) штрудель
 - 3) картоплю
 - 4) пиво
42. Швейцарська національна кухня ввібрала гастрономічні традиції
- 1) Франції
 - 2) Німеччини
 - 3) Італії
 - 4) усі відповіді вірні
43. Візитною картою кухні Швейцарії вважаються:
- 1) сир і кисло-молочні продукти
 - 2) фондю
 - 3) шоколад
 - 4) усі відповіді вірні
44. Рьошті – це:
- 1) смажений коржик з відвареної картоплі, посипаний сиром
 - 2) відварна картопля з розплавленим сиром
 - 3) в'ялена яловичина з цибулею
 - 4) пряні ковбаски з соусом і спеціями
45. Мюслі винайшли:
- 1) в 1986 р. у Бельгії
 - 2) в 1990 р. в Швейцарії
 - 3) в 1998 р. у Франції
 - 4) в 2002 р. у Люксембурзі
46. Популярними віденськими кондитерськими виробами є такі:
- 1) штрудель
 - 2) марципан
 - 3) поффертьєс
 - 4) лімбургійський пиріг
47. Головним напоєм в національній кухні Англії є:
- 1) традиційний англійський чай
 - 2) шотландський віскі
 - 3) пиво, особливо марки "Гіннес"
 - 4) англійський джін
48. Символом шотландської кухні вважається хаггіс.
- 1) страва з баранячого ліверу: (серця, печінки та легень), порубаних з цибулею, салом і зварених в баранячому шлунку*
 - 2) курка чи гуска, фаршировані рубаними потрухами і вівсяним борошном
 - 3) пиріг з нирками і м'ясом

4) кров'яна ковбаса, яку подають з млинцями, морепродуктами, нею фарширують курячі грудки і свинину

49. Яка кухня традиційно в їжу використовує червоні водорості?

- 1) англійська
- 2) ірландська
- 3) індійська
- 4) японська

50. Латвія експортує:

- 1) "шпроти" (копчена салака в маслі)
- 2) "еклер" – тістечко з солодким кремом, полите шоколадом
- 3) "піпаркукас" – латиське печиво, з чорним перцем, мускатним горіхом, корицею і імбиром
- 4) "ризькі рогаики" – з дріжджового тіста, посипані цукровою пудрою

51. Батьківщиною майонезу вважається:

- 1) Франція
- 2) Італія
- 3) Іспанія
- 4) Греція

52. Французька кухня ділиться на декілька напрямів:

- 1) регіональна, загальнопоширена, вишукана
- 2) ельзаська, бургундська
- 3) овернська, бретонська
- 4) нормандська й провансальська

53. Іспанським делікатесом вважається:

- 1) кабралес – блакитний сир
- 2) хамон – сиров'ялений окорок
- 3) марципани
- 4) юшка з морського чорта

54. Яка страва італійської кухні поширилася за межі країни і користуються найбільшою популярністю у всьому світі?

- 1) піца
- 2) лазанья
- 3) равіолі
- 4) тортелліні

55. Основним продуктом в Греції є

- 1) оливкова олія
- 2) лимон
- 3) оливки
- 4) риба

57. У національній кухні Туреччини трапезу розпочинають з:

- 1) першої страви
- 2) другої страви
- 3) чаю
- 4) закуски

58. В приготуванні кошерної їжі не дозволяється використовувати:

- 1) м'ясо жуйних тварин з роздвоєними копитами і які вживають в їжу рослинні продукти
- 2) рибу, що має луску і плавці
- 3) яйце, яке з одного боку гостре, а з іншого боку округле
- 4) одночасно м'ясо чи птицю разом з молочними продуктами

59. ЮНЕСКО включило до списку нематеріальної культурної спадщини:

- 1) узбецький і таджицький плов, вірменський лаваш, долму, неаполітанське піцу
- 2) кухню Малаві, японську кухню, мексиканську традиційну кухню
- 3) середземноморську дієту, французьку гастрономічну культуру
- 4) всі відповіді вірні

60. Повсякденна їжа японців

- 1) суші
- 2) роли
- 3) сира риба
- 4) супи

61. В Китаї розрізняють такі загальновідомі смаки:

- 1) солодкий, солоний, кислий
- 2) гіркий, гострий, ароматний
- 3) солодкий, солоний, кислий, гіркий, гострий, ароматний прісний, золотий
- 4) гіркий, гострий, ароматний, прісний, золотий

62. В китайській національній кухні гунфу-ча – це:

- 1) чайна церемонія
- 2) обладнання
- 3) десерт
- 4) страва з м'яса каракатиці