

# ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ

---

## Питання до іспиту

1. Який набір продуктів типовий для української кухні?
2. Які види теплової обробки використовуються при приготуванні страв української кухні?
3. Національні українські страви, особливості технології їх приготування.
4. Особливості молдовської кухні (набір продуктів, особливості технології).
5. Роль страв із овочів в молдовській кухні.
6. Національні молдовські страви, технологія їх приготування.
7. Використання якої сировини і продуктів найбільш характерне для молдовської кухні.
8. Назвіть види сировини і продуктів, які використовуються в польській кухні.
9. Які способи теплової обробки найбільш поширені в чеській кулінарії?
10. Які види супів характерні для чеської і словацької кухні? Технологія їх приготування.
11. Відмітні особливості польської кухні.
12. Асортимент національних страв польської кухні, способи їх приготування.
13. Традиційні страви чеської кухні.
14. Бігос. Технологія приготування.
15. Які страви і напої можна рекомендувати гостям з Польщі, Чехії, Словаччини?
16. Назвіть види сировини і продуктів, що характерні для болгарської кухні.
17. Які способи теплової обробки найбільш поширені в болгарській кулінарії?
18. Які види супів характерні для болгарської кухні? Технологія їх приготування.
19. Відмітні особливості угорської кухні.
20. Асортимент національних страв угорської кухні, способи їх приготування.
21. Традиційні страви румунської кухні.
22. Чорба. Технологія приготування.
23. Які страви і напої можна рекомендувати гостям з Болгарії, Угорщини, Румунії?
24. Які традиції англійської кухні і режим харчування нації?
25. Розкажіть про технологію супів, популярних у англійців.
26. Які страви з риби готують англійські кулінари? Особливості їх технології.
27. Асортимент і технологія національних страв з м'яса в англійській кулінарії.
28. Які традиційні святкові страви прийнято готувати у Великобританії?
29. Які страви і напої слід рекомендувати гостям із Великобританії?
30. Які основні особливості національної кухні Франції?
31. Розкажіть про технологію приготування супів: консоме з овочами і яйцем по-паризьки, юшки по-марсельськи, супу жульєн, супу-пюре по-французьки.
32. Яку роль грають соуси в кулінарії Франції? Розкажіть про технологію приготування соусів бешамель, айоль, ельзаський.
33. Які рекомендації необхідно враховувати при обслуговуванні гостей з Франції?
34. Які види продуктів і способи їх обробки найбільш популярні в німецьких стравах?
35. У чому особливість режиму харчування німців?
36. Роль холодних страв і закусок в німецькій кухні. Назвіть асортимент і особливості їх приготування.
37. Яким супам віддають перевагу німці? Які особливості їх приготування і подачі?
38. Які продукти широко використовуються в грецькій кулінарії?
39. Особливості харчування греків.
40. Національні страви грецької кухні. Особливості їх приготування.
41. Які овочеві страви розповсюджені в грецькій кухні?
42. Рекомендуйте страви гостям із Греції.
43. Назвіть види сировини і продуктів, що використовуються в іспанській кухні.
44. Які страви є традиційними в іспанській кухні? Технологія їх приготування.
45. Які особливості режиму харчування іспанців?
46. Які страви і напої можна рекомендувати гостям з Іспанії?
47. Які види продуктів популярні у італійців?

48. Назвіть характерні особливості режиму харчування італійців. З яких страв складається їх традиційне меню?
49. Асортимент супів і технологія їх приготування в італійській кухні.
50. Які страви з м'яса і птиці популярні в Італії?
51. Розкажіть про особливості приготування італійських страв з макаронних виробів.
52. Які страви і напої слід рекомендувати гостям з Італії?
53. Назвіть види сировини і продуктів, що використовуються у скандинавській кухні.
54. Які способи термічної обробки найбільш поширені в скандинавській кулінарії?
55. Які види супів характерні для скандинавської кухні? Технологія їх приготування.
56. Відмінні особливості скандинавської кухні.
57. Асортимент національних страв скандинавської кухні, способи їх приготування.
58. Традиційні страви датської кухні.
59. Традиційні страви шведської кухні.
60. Які страви і напої можна рекомендувати гостям зі скандинавських країн?
61. Назвіть популярні види сировини і продуктів, що характерні для литовської кухні.
62. Яка роль молока та молочних продуктів у кухні країн Балтії?
63. Які види м'яса популярні в кулінарії країн Балтії?
64. Які традиційні литовські страви? Особливості технології їх приготування.
65. Який набір продуктів характерний для латиської кулінарії?
66. Національні латиські страви, технологія їх приготування.
67. Які напої популярні у литовців та латишів?
68. Охарактеризуйте естонську кухню, її особливості.
69. Назвіть асортимент продуктів, що використовуються в австралійській кулінарії.
70. Яка роль відводиться м'ясним стравам у харчуванні австралійців, популярні види м'яса?
71. Рибні страви в австралійській кухні.
72. Які напої популярні в Австралії? Особливості їх приготування.
73. Назвіть традиційні страви австралійської кухні, технологія їх приготування.
74. Популярні десерти, технологія їх приготування.
75. Які рекомендації ви можете надати, щодо меню гостей з Австралії?
76. Особливості новозеландської кухні, які продукти найбільш розповсюджені?
77. Які види м'яса характерні для кухні Нової Зеландії?
78. Який режим харчування мешканців Нової Зеландії?
79. Назвіть традиційні страви та особливості технології їх приготування.
80. Як впливала європейська кухня на формування новозеландської кулінарії?
81. Популярні десерти та особливості технології їх приготування.
82. Дайте рекомендації щодо складання меню для гостей з Нової Зеландії
83. Використання якої сировини і продуктів найбільш характерне для китайської кухні?
84. Які особливості технології приготування страв у китайській кулінарії?
85. Теплова обробка продуктів, її особливості та способи, що характерні для китайської кухні.
86. Які існують правила сервіровки китайського столу?
87. В чому полягають особливості китайської чайної церемонії?
88. Які відомі національні китайські страви, технологія їх приготування?
89. Дайте рекомендації щодо меню для гостей з Китаю.
90. Які смакові властивості тайських страв?
91. Дайте рекомендації щодо меню для гостей з Тайланду.
92. Використання якої сировини і продуктів найбільш характерне для індійської кухні?
93. Яка роль прянощів в кулінарії Індії?
94. Національні страви індійської кухні, особливості технології їх приготування.
95. Дайте рекомендації щодо меню для гостей з Індії.
96. Назвіть види сировини і продуктів, які використовуються в індонезійській кухні.
97. Яка роль борошняних страв в узбецькій кухні?