**Контрольная работа** по «Кулинарии» **6 класс** Вариант 1

1. **К питательным веществам относятся…** *Выберите несколько ответов:*

1) хлеб 2) углеводы 3) витамины 4) морковный сок 5) молоко

6) минеральные вещества 7) белки 8) жиры

1. Минеральные вещества, которые продукты содержат в ничтожно малых количествах (единичные миллиграммы и меньше в 100 граммах продукта), принято называть... *Составьте ответ из букв:* ЕЛТЭКИМРОЫМЕН

**3.** **Укажите признаки доброкачественной рыбы:**

1) чешуя гладкая и чистая 2) глаза прозрачные, выпуклые 3) жабры имеют ярко-красный цвет 4) нет повреждений на поверхности рыбы 5) мясо рыбы плохо отделяется от костей 6) у рыбы неприятный запах 7) чешуя покрыта липкой слизью 8) глаза впалые и мутные 9) присутствует специфический запах 10) жабры бледного или грязно-серого цвета

1. **При разделке рыбы на филе, обязательно ли снимать кожу?** 1) Нет 2) Да

**5. В каком направлении следует очищать рыбу от чешуи:**

1) от хвоста к голове 2) от головы к хвосту

1. **Укажите верные требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов:** 1) отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом она не должна разваливаться, 2) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой золотистого или светло-коричневого цвета, 3) отварная и припущенная рыба должна разваливаться, 4) мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть сочным и мягким, но оно не должно быть дряблым, 5) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой чёрного цвета, 6) мясо жареной рыбы должно быть дряблым.

**7. Мясо нарезают:** 1) вдоль волокон 2) поперек волокон

1. **К механической обработке мяса относятся:** 1) оттаивание, 2) обмывание и срезание клейм, 3) отбивание, 4) разруб, 5) обвалка, 6) жиловка, 7) нарезка
2. **Приведите 2-3 примера блюд из птицы.**

**10. Назовите виды супов по способу их приготовления.**

**Контрольная работа** по «Кулинарии» **6 класс** Вариант 2

1. **Минеральные вещества, которые содержатся в продуктах питания в количестве десятков и сотен миллиграммов на 100 грамм продукта, принято называть**… *Составьте ответ из букв:* ОТКЕНЕМЛРМЭАЫ.
2. **Укажите признаки недоброкачественной рыбы:**

1) чешуя гладкая и чистая 2) у рыбы неприятный запах 3) нет повреждений на поверхности рыбы 4) глаза впалые и мутные 5) мясо рыбы плохо отделяется от костей 6) глаза прозрачные, выпуклые 7) чешуя покрыта липкой слизью 8) жабры имеют ярко-красный цвет 9) жабры бледного или грязно-серого цвета 10) присутствует специфический запах.

1. **Какая рыба более полезна:** 1) озёрная 2) речная 3) морская.
2. **При пластовании рыбы обязательно ли снимать кожу?** 1) Нет 2) Да
3. **Укажите какой из предметов кухонной утвари не понадобится нам для механической обработки рыбы :**
4. разделочная доска 2) рыбочистка 3) терка 4) нож
5. **Укажите неверные требования к качеству готовых блюд из рыбы и морепродуктов:** 1) отварная и припущенная рыба должна разваливаться, 2) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой чёрного цвета, 3) отварная и припущенная рыба должна быть хорошо проварена, но при этом она не должна разваливаться, 4) если рыба жарилась, то вся её поверхность должна быть покрыта корочкой золотистого или светло-коричневого цвета, 5) мясо жареной рыбы должно легко отделяться вилкой, быть сочным и мягким, но оно не должно быть дряблым, 6) мясо жареной рыбы должно быть дряблым
6. **. К тепловой обработке мяса относятся:** 1) варка, 2) припускание, 3) жаренье, 4) бланширование, 5) пассерование, 6) тушение, 7) запекание.
7. **Назовите правила приготовления мяса.**
8. **Приведите 2-3 примера блюд из птицы.**
9. **Приведите примеры супов по виду основы.**

Контрольная работа по «Кулинарии» **6 класс** Вариант 1

1. - 2; 3; 6; 7; 8;
2. микроэлементы
3. 1; 2; 3; 4; 5; 9
4. 2
5. 1
6. 1; 2; 4
7. 2
8. 1,2,4,5,6,7
9. *Примеры блюд из птицы*
10. Заправочные, прозрачные, супы-пюре, сладкие, холодные

Контрольная работа по «Кулинарии» **6 класс** Вариант 2

1. Макроэлементы
2. 2; 4; 7; 9
3. 3 (морская)
4. 1
5. 3
6. 1; 2; 6
7. 1,2,3,6,7
8. Не переваривать и не пережаривать; сначала на сильном огне, до готовности - на слабом.
9. *Примеры блюд из птицы*
10. На бульоне (отваре), на молоке