Тест по теме «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»

 1.Хлопья «Геркулес» производят:

А. пшеницы

Б. риса

В. овса

Г. гречихи

Д. пшена

 2. Рассыпчатые каши варят:

 А. на воде

 Б. на цельном молоке

 В. на смеси молока с водой

 Г. на бульоне

 3. Каши варят на воде:

 А. на молоке

 Б. на воде

 В. на киселе

 Г. на компоте

4. Какие макароны варят 12-15 минут:

 А. макароны

 Б. вермишель

 В. лапшу

5. Макароны вырабатывают из:

 А.мелких сортов пшеницы

 Б. средних сортов пшеницы

 В.твердых сортов пшеницы

6. Манную крупу вырабатывают из зерновой культуры:

 А. просо

 Б. овес

 В. пшеница

7. К бобовым культурам относят:

 А. рис

 Б. чечевица

 В.овес

 Г. пшено

8. Макаронные изделия для запеканок и макаронников варят:

 А. сливным способом

 Б. несливным способом

9. Чтобы приготовить рассыпчатую рисовую кашу на 100г. продукта добавляют воды (граммов):

 А. 210

 Б. 370

 В. 520

10. Перед приготовлением бобовые :

 А. замачивают на1-2 часа в горячей воде

 Б. замачивают на 6-12 часа в холодной воде

 В. замачиваю на 30 минут в холодной воде

 Г. замачивают на 6-12 часа в горячей воде