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