**Тест по теме «Овощи». «Салаты из сырых и вареных овощей»,**

**5 класс**

 ***Выберите правильный ответ:***

**1. К корнеплодам относятся:**

a) морковь, картофель, батат;

б) морковь, свекла, репа;

в) морковь, свекла, кабачки.

**2. Какие овощи содержат крахмал:**

а**)** морковь, капуста;

б) огурец, редис;

в) картофель, кукуруза.

**3. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:**

а) только вручную;

б) вручную и используя овощерезку;

в) используя только овощерезку.

**4. Что такое варка?**

а) нагревание продукта в жидкости;

б) преобразование электрической энергии в тепловую;

в) припускание продукта в собственном соку.

**5. При варке овощи закладывают:**

а) в холодную воду;

б) в горячую воду;

г) в кипящую воду.

**6. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:**

а) от их кулинарного использования;

б) способа нарезки овощей (машинный и ручной способ);

в) их размеров.

**7. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:**

а)свёкла, арбузы;

б) петрушка, укроп, сельдерей;

в) томаты, баклажаны.

 **8. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:**

а) помидоры, баклажаны;

б) лук, чеснок;

в) капуста, морковь.

**9. Варить овощи для салатов (винегретов) следует:**

а)очищенными;

 б) неочищенными;

 в) нарезанными

**10. Холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, или из овощей в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и др.**

 а) это салат;

 б) это гарнир;

 в) это запеканка.

 ***Верны ли утверждения?***

**11. «В салате можно соединять холодные и теплые ингредиенты»?**

 а) да б) нет

**12. «Овощи при варке закладывают в кипящую подсоленную воду» (потеря витамина С будет минимальной).**

 а) да б) нет

**13. «Салат из свежих овощей надо заправлять непосредственно перед подачей на стол»**

 а) да б) нет

**14. Звездочки, шестеренки, гребешки, розочки –**

 а) это названия овощей;

 б) это инструменты для нарезки овощей;

 в) это фигурные формы нарезки овощей.

**15. Сортировка, мойка, очистка, нарезка –**

 а)это этапы механической обработки овощей;

 б) это этапы тепловой обработки овощей;

 в) это дегустация овощей.