

Конкурс на звання «Кращий професійний ерудит»

I етап: Математика у професії кухар. Вкажі вірну відповідь

1. *Продукт циліндричної форми.*

- а) апельсин; б) сосиска; в) капуста.

2. *Місткість каструлі обчислюється за формулою:*

- а) πR ; б) $2\pi R$; в) $\pi r^2 h$

3. *Деталь, що обертається у м'ясорубці.*

- а) вал; б) шнек; в) решітка.

4. *Якої форми бокал для мартіні?*

- а) циліндричної; б) конічної; в) овальної.

5. *Одиниця вимірювання великих ємностей.*

- а) літр; б) декалітр; в) гектолітр.

6. *Скільки кубічних дециметрів вміщує 3 л банка?*

- а) 3; б) 300; в) 3000.

7. *Літр меду важить 1 кг 400 г. Яка його густина?*

- а) 14г/см^3 ; б) $1,4\text{г/см}^3$; в) 140г/см^3 .

8. *Посудина з поділками*

- а) банка; б) колба; в) мензурка.

9. *Одиниця вимірювання міцності напоїв.*

- а) метр; б) градус; в) літр.

10. *Бак тістомісильної машини має форму*

- а) конуса; б) циліндра; в) півкулі.

11. *Якої геометричної форми відро для води?*

- а) зрізаний конус; б) циліндр; в) круг.

12. *Турка для варіння кави має форму?*

- а) циліндра; б) конуса; в) зрізаного конуса.

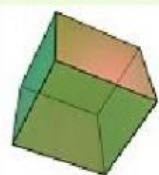
13. *Вода закипає при температурі 80 градусів?*

- а) на плиті; б) в горах; в) під землею.

14. *Для юнаків та дівчат добова норма вітаміну С складає 60мг. Скільки картоплі треба з'їсти в день для його восполнення, якщо вона містить 20% цього вітаміну?*

- а) 100г; б) 200г; в) 300г

II етап. Надай відповідь, при утрудненні скористуйся картинкою-підказкою

		1.Рагу у виконанні татарського кухаря
		2.Водоплаваючий кухар
		3.У формі цієї геометричної фігури кристалізується кухонна сіль
		4.Перелік кухарських досягнень
		5.Цьому продукту харчування присвячене свято, і саме з нього кухарі італійського міста Камолья готують страву для гостей на п'ятиметровій сковороді
		6.Десерт у вигляді драглів
		7.Французька приказка гласить, що архитектор свої помилки приховує фасадом, лікар - землею, а чим, на думку французів, приховує помилки кухар?

		8.Кухарська назва підшкірного свинячого сала
		9.Французький кухар в першу чергу повинен вміти готувати саме цю страву
		10.Що ювелір ставить на свої вироби, а кухар знімає з їжі?
		11.Про цю "головну страву" кухар-римлянин Сальваторе Массоньо у XVII столітті написав трактат на 624 сторінках, не повторюючи і одного рецепту.
		12.Традиційний основний інструмент китайських кухарів
		13.Легенда говорить, що вони були винайдені кухарем, який розлютився, коли відомий мільйонер Вандербільд поскаржився, що один засмажений продукт був нарізаний надто товсто.
		14.Чашки, плошки, супниці, кокотниці...

	15. Кухарський капелюх
	16.Метал, присутній і в соді, і в кухонній солі
	17.Ім'я французького кухаря, автора популярного салату.
	18.Напій, який подавали на більшості території України наприкінці урочистої трапези, як тактовний натяк на кінець застілля
	19.Алгоритм кухаря
	20.Перед тим, як подавати страву королеві Вікторії, кухар мусив жувати цю рослину, а потім дихати на їжу.
	21.Помилка закоханого кухаря
	22.Кухар, який засвоїв приготування страв тільки з крупи

	23.Солодка страва французькою
	24.Що з'їв кіт у криловського Кухаря?
	25.Черпак з дірками
	26.Турецькі солодощі, за яку кухар удостоївся подяки від турецького султана Фатиха
	27.Посередник між кухарем і тим, хто їсть
	28."Солодкий кухар"
	29.Армейська каша
	30.Стіл швидкого обслуговування
Вітаємо!!! Ви на фініші!	