

Кулінарна подорож

Відповісти на тестові завдання:

1. В якому з цехів обробляють м'ясо та м'ясні продукти?
 - А. Овочевому.
 - В. Заготівельному.
 - С. М'ясо-рибному.
2. Які бувають способи розморожування м'яса?
 - А. Повільний і швидкий.
 - В. Помірний і прискорений.
 - С. Маленький і великий.
3. Який спосіб розморожування м'яса найбільш правильний?
 - А. У холодній воді.
 - В. У гарячій воді.
 - С. На повітрі.

З'єднати страву з її головним інгредієнтом а допомогою олівця:

Страва	Головний інгредієнт
Різотто	Баклажан
Борщ	Сир
Хачапурі	Яйця
Мусака	Буряк
Омлет	Рис

Дати назви спеціям, написавши назву під картинкою:



Вставити пропущені слова:

Бланшування (обшпарювання) — короткочасне (від 1 до 5хв) обшпарювання продукту _____ або парою з наступним обполіскуванням _____ водою. Під дією _____ температури поверхневий шар продукту руйнується. Цей спосіб використовують, щоб полегшити наступну _____ кулінарну обробку продуктів, запобігти перебігу ферментативних процесів, які спричиняють потемніння обчищеної поверхні (картопля, яблука), видалити _____ присмак (капуста білоголова, крупи та ін.), запобігти склеюванню виробів і забезпечити _____ бульйону (локшина домашня).

За допомогою олівця поєднайте ніж з його навою:



Ніж для чищення овочів

Ніж універсальний

Шефський ніж