1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;

б) подбирают по вкусу и аромату;

в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

а) холодной; б) горячей; в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

а) перекипел;

б) добавили много сока;

в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?

а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) разрезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;

в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

а) айву, яблоки, груши;

б) малину, землянику, мандарины, ананасы;

в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

а) 6...8 ч;

б) 8... 10 ч;

в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?

а) быстро охладили;

б) не посыпали сахаром;

в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола;

б) из обжаренных зерен;

в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?

а) с молочными пенками от топленого молока;

б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

а) красящие;

б) дубильные;

в) алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

а) дубильные вещества;

б) эфирное масло;

в) экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

а) резко ухудшается вкус;

б) приобретает неприятный запах;

в) резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?

а) 15 мин;

б) 30 мин;

в) 1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?

а) 1...2 г;

б) 2 г;

в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

18. При варке киселей можно использовать \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

а) добавить сок в конце варки;

б) быстро охладить;

в) посыпать поверхность киселя сахаром.

10. Какая из перечисленных групп веществ обусловливает высокую пищевую ценность кофе?

а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;

б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;

в) белки, жиры, минеральные вещества.