***Контрольные задания по технологии***

***Раздел: Кулинария. 5 класс***

*I Определите правильные ответы ( один или несколько ).*

1. Салатными заправками являются:

а) майонез;

б) сметана;

в) уксус;

г) растительное масло.

1. К столовым приборам не относится:

а) ложка;

б) дуршлаг;

в) вилка;

г) нож.

1. Почему при приготовлении салатов нельзя соединять теплые и холодные продукты?

а) продукты могут слипнуться;

б) продукты могут окраситься ;

в) салаты быстро испортятся.

1. Человеку нужно питаться для того , чтобы:

а) поддержать жизнь, здоровье, работоспособность;

б) утолить голод или поправиться;

в) так считают взрослые.

1. Салаты бывают:

а) мясные;

б) летние;

в) зимние;

г) рыбные;

д) из сырых овощей.

*II Вставьте пропущенные слова.*

1. Винегрет - разновидность салата, в состав которого обязательно

входит \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ .

1. Основное назначение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ подготовить организм к

приему пищи, возбудить аппетит.

1. В салаты из сырых овощей помидоры нарезают ломтиками и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, лук репчатый \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ,

огурцы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, морковь \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

***Контрольные вопросы***

- Какова питательная ценность овощей?

- В каком виде их используют в кулинарии?

- В чем заключается первичная обработка овощей?

- Какие вы знаете виды тепловой обработки овощей?

- Почему салаты подают перед началом принятия пищи?

- Какие формы нарезки вы узнали?

**Контрольное задание**

По предложенным схемам приготовить на выбор следующие салаты:

- салат из моркови или свеклы;

- салат «Оливье».