

Міністерство освіти і науки України
Національний університет водного господарства
та природокористування
Кафедра хімії та фізики

05-06-107М

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

поточного і підсумкового контролю знань з навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної, заочної та дистанційної форм навчання

Рекомендовано
науково-методичною радою
з якості ННІАЗ
Протокол № 7 від 07.02.2023 р.

Рівне – 2023

Тестові завдання поточного і підсумкового контролю знань з навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної, заочної та дистанційної форм навчання [Електронне видання] / Корчик Н. М., Мисіна О. І. – Рівне : НУВГП, 2023. – 106 с.

Укладачі: Корчик Н. М., к.х.н., доцентка кафедри хімії та фізики;
Мисіна О. І., ст. викладачка кафедри хімії та фізики

Відповідальний за випуск: Мороз М. В., доктор хім. наук, професор, в.о. завідувача кафедри хімії та фізики.

Керівник групи забезпечення спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Конарівська О. Б.

© Н. М. Корчик, О. І.
Мисіна, 2023
© НУВГП, 2023

ЗМІСТ

	Стор.
ПЕРЕДМОВА	4
Тестові завдання модуля 1	5
Рівень 1.....	5
Рівень 2.....	43
Рівень 3.....	51
Тестові завдання модуля 2	56
Рівень 1.....	56
Рівень 2.....	92
Рівень 3.....	101
ЛІТЕРАТУРА	106

ПЕРЕДМОВА

Тестові завдання поточного і підсумкового контролів знань є необхідним засобом контролю навчальних досягнень студентів-бакалаврів. Робота над тестами допомагає студентам набути професійних знань в області кулінарного мистецтва національних кухонь народів різних країн світу з подальшим розвитком ресторанного бізнесу в цілому і, зокрема, необхідністю організації харчування закордонних туристів в Україні. Студенти набувають теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей систем харчування, переліку традиційної продовольчої сировини, асортименту і технології страв і кулірнаних виробів, способів кулінарно-технологічної обробки, основ та особливостей вживання класичних і місцевих прянощів, прямих осочів, а також соусів приправ для утворення та покращення смако-ароматичних властивостей їжі в національних кухнях.

Тестові завдання підсумкового та поточного контролів знань з навчальної дисципліни «Кулінарне мистецтво» для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» максимально наближені до майбутньої спеціальності, Системи харчування, склад мікро- та макронутрієнтів продовольчої сировини і харчових продуктів, а також їх властивості та перетворення при виробництві і зберіганні харчів є базовими знаннями із дисципліни «Кулінарне мистецтво».

Модуль 1 (рівні 1, 2, 3) надає загальні інформації щодо вивчення дисципліни і містить питання з таких розділів: етнічні кухні країн Західної Європи; особливості національної кухні Франції, Англії, Німеччини, Португалії, Греції, Іспанії, Болгарії, Швеції, Норвегії, Фінляндії, Прибалтійських країн; особливості формування народної слов'янської кухні.

Питання модуль 2 (рівні 1, 2, 3) стосуються особливостей та культури харчування країн Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії.

Рівень 1 передбачає одну правильну відповідь, рівень 2 – дві правильні відповіді, завдання рівня 3 потребують розв'язання задач і вибору правильної відповіді. Тестові завдання за окремими темами можуть бути використані для підготовки до поточного контролю знань, за блоком тем – до модульних контрольних робіт.

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ МОДУЛЯ 1

РІВЕНЬ 1

1. Кулінарія є об'єктом вивчення фахівців:

- 1) водопостачання;
- 2) газопостачання;
- 3) географії;
- 4) готельно-ресторанного бізнесу;
- 5) математики.

2. Кулінарія являє собою одну з:

- 1) найбільш ізольованих частин національної культури;
- 2) найменш інтернаціональної частини національної культури;
- 3) найбільш інтернаціональної частини національної культури;
- 4) найменш ізольованих частин національної культури;
- 5) особливості культури обслуговування.

3. Бурхливий розвиток туризму в останні роки викликав потребу глибше вивчати:

- 1) математику;
- 2) хімію;
- 3) фізику;
- 4) особливості харчування різних народів;
- 5) інформатику.

4. Жителі півдня люблять:

- 1) помірно вживають спеції;
- 2) помірно вживають приправу;
- 3) перші блюда;
- 4) другі блюда;
- 5) гостру їжу.

5. Ритуал гостинності передбачає:

- 1) нагодувати гостя інтернаціональним блюдом;
- 2) нагодувати гостя, що він зазвичай їсть вдома;
- 3) нагодувати гостя найбільш матеріально затратною стравою;
- 4) нагодувати гостя оригінально оформленою стравою;
- 5) нагодувати гостя фаст-фудом.

6. Особливості харчування кожного народу пов'язані з:

- 1) віросповіданням;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) історією країни;
- 4) економікою;
- 5) народними традиціями.

7. Мистецтво гарно готувати прийшло у Францію з:

- 1) Іспанії;
- 2) Італії;
- 3) Японії;
- 4) України;
- 5) Туреччини.

8. Найбільш відомими продуктами французької кухні є:

- 1) булочки-круасани;
- 2) шоколадні хлібці;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) багет;
- 5) довгі батони.

9. У французькій кухні надають значення:

- 1) низькій калорійності їжі;
- 2) харчової цінності;
- 3) збагачення їжі біологічно-активними добавками;
- 4) щоб продукти гармонійно сполучалися між собою;
- 5) значенню спеціям.

10. У Франції прийнято розрізняти:

- 1) регіональну та загальнопоширену кухню;
- 2) вишукану кухню;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) регіональну та вишукану кухню;
- 5) регіональну кухню.

11. У Франції фаст-фуд:

- 1) не зайняв міцні позиції як в інших країнах;
- 2) знайшов міцні позиції;
- 3) відрізняється більшою кількістю спецій;
- 4) відрізняється більшою кількістю овочів;
- 5) відрізняється більшою кількістю спецій та овочів.

12. Національна англійська кухня:

- 1) є особливо вишуканою;
- 2) різноманітна;
- 3) не особливо вишукана;
- 4) багата кількістю рибних страв;
- 5) малокалорійна.

13. Англійці надають велике значення:

- 1) вечері;
- 2) овочам;
- 3) сніданку;
- 4) спеціям;
- 5) солодошам.

14. Англійці на ланч подають:

- 1) пудинг;
- 2) телячі бруньки;
- 3) біфштекс;
- 4) сосиски;
- 5) смажене курча.

15. Англійці споживають багато:

- 1) рибу;
- 2) м'яса;
- 3) овочі;
- 4) спецій;
- 5) солодоші.

16. Національною стравою англійців є:

- 1) пудинг;
- 2) пиріг з яблуками;
- 3) біфштекс;
- 4) вівсяна каша;
- 5) ростбіф.

17. З напоїв в Англії найбільше поширення одержав:

- 1) чай;
- 2) кава;
- 3) сік;
- 4) компот;
- 5) віскі.

18. З хмільних напоїв особливо популярно в Англії:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) пиво;
- 3) віскі;
- 4) джин;
- 5) бренді.

19. Німеччина вважається країною, де особливо люблять:

- 1) м'ясо;
- 2) рибу;
- 3) майонез;
- 4) рис;
- 5) сало.

20. З перших страв у Німеччині поширені:

- 1) суп з галушками;
- 2) різні бульйони;
- 3) борщ;
- 4) суп з реберцями;
- 5) розсольник.

21. Відмінною рисою німецької національної кухні:

- 1) різноманіття овочів;
- 2) різноманіття сосисок;
- 3) різноманіття фруктів;
- 4) різноманіття спецій;
- 5) різноманіття сортів риби.

22. Для кухні Німеччини характерний дуже різноманітний асортимент різних страв:

- 1) з риби;
- 2) з овочів;
- 3) з яєць;
- 4) з круп;
- 5) з м'яса.

23. У Німеччині серед солодких страв популярними є:

- 1) цукерки;
- 2) тістечка;
- 3) фруктові салати з сиропами;
- 4) печиво;
- 5) морозиво.

24. Національний німецький напій це:

- 1) горілка;
- 2) пиво;
- 3) коньяк;
- 4) портвейн;
- 5) шампанське.

25. Основна трапеза дня Німеччини:

- 1) фаст-фуд;
- 2) ланч;
- 3) сніданок;
- 4) tea-break;
- 5) обід на швидкоруч.

26. Вечеря у німецьких ресторанах може подаватися гостям:

- 1) з 16 до 23 години;
- 2) з 17 до 19 години;
- 3) з 16 до 18 години;
- 4) з 17 по 21 годину;
- 5) з 15 до 19 години.

27. В будь-якому німецькому місті обов'язковим є:

- 1) бістро;
- 2) кафе;
- 3) пивний ресторан;
- 4) бар;
- 5) винні погреби.

28. Значну частину національної кухні Португалії складає:

- 1) м'ясо;
- 2) риба;
- 3) овочі;
- 4) фрукти;
- 5) солодоші;

29. В португальській кухні широко використовується:

- 1) манна крупа;
- 2) рис;
- 3) пшоно;
- 4) гречана група;
- 5) булгур.

30. Португальці – це:

- 1) неповторні ласуни;
- 2) люблять гостру їжу;
- 3) більш схильні до молочної продукції;
- 4) більш схильні до овочевої дієти;
- 5) люблять смажену картоплю.

31. Національним стравою італійців є:

- 1) паста;
- 2) картопля смажена;
- 3) борщ;
- 4) котлети;
- 5) лазанья.

32. В Італії популярними є:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) лазанья;
- 3) равіолі;
- 4) бульйони;
- 5) супи-пюре.

33. Грецька кухня багато чого успадкувала від:

- 1) англійської кухні;
- 2) турецької кухні;
- 3) французької кухні;
- 4) німецької кухні;
- 5) італійської кухні

34. Грецька кухня успадкувала від турецької кухні:

- 1) суп з чечевицею;
- 2) суп з чечевицею та кокосовим молоком;
- 3) люля-кебаб;
- 4) шампінйони з тофу;
- 5) теплий салат з кунжутом.

35. В Греції у значних кількостях вживають:

- 1) горіхи;
- 2) фрукти;
- 3) спеції;
- 4) овочі;
- 5) солодоші.

36. М'ясні страви в Греції гасять в:

- 1) винних соусах;
- 2) соусах з борошном;
- 3) грибних соусах;
- 4) томатних соусах;
- 5) ягідних соусах.

37. Під приготування багатьох страв в Греції використовують:

- 1) майонез;
- 2) оливкову олію;
- 3) мед;
- 4) яблука;
- 5) морквяний соус.

38. Одне з основних місць у грецькій кухні займають:

- 1) страви з картоплі;
- 2) страви з грибів;
- 3) страви з субпродуктів;
- 4) страви з баранини;
- 5) рибні страви.

39. Національною стравою у Греції є:

- 1) рублений терин;
- 2) м'ясний хлібець;
- 3) картопляна запіканка;
- 4) свинина з яблуками і базиліком;
- 5) квасоля або боби тушковані з цибулею в томаті у глиняних горщиках.

40. У Греції вживають різноманітні вироби з тіста:

- 1) кулеб'яки;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) ватрушки;
- 4) кондитерські вироби;
- 5) пироги.

41. Іспанська кухня поділяється на:

- 1) національні кухні;
- 2) сучасні та традиційні кухні;
- 3) регіональні кухні;
- 4) вишукані та традиційні кухні;

5) національні та сучасні кухні.

42. На півночі Іспанії поширена:

- 1) турецька кухня;
- 2) середземноморська кухня;
- 3) італійська кухня;
- 4) грецька кухня;
- 5) македонська кухня.

43. Споконвічно іспанська кухня:

- 1) складна;
- 2) вишукана;
- 3) проста;
- 4) вегетаріанська;
- 5) малокалорійна.

44. До найбільш популярних страв у Іспанії відносяться:

- 1) фарширований перець;
- 2) фарширована риба;
- 3) страва в одному горщику;
- 4) м'ясний хлібець;
- 5) свинина з яблуками та базиліком.

45. Традиційною стравою мешканців центральної частини Іспанії є:

- 1) шампінйони з тофу;
- 2) піца без тіста;
- 3) курка з фенхелем;
- 4) керафлет по-кераські;
- 5) яєчня.

46. У Каталонії туристу запропонують:

- 1) яловичину (велінгтон);
- 2) ескулу;
- 3) рулет зі шпинатом;
- 4) каре з соусом;
- 5) фарширована цибулю.

47. Візитною картою кухні північних регіонів Іспанії є страви з:

- 1) овочів;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) м'яса;

- 4) риби;
- 5) морепродуктів.

48. Іспанською вишуканою їжею є:

- 1) сирний рулет;
- 2) хамом;
- 3) горохові котлети (фалафель);
- 4) філе тріски в гірчичній паніровці;
- 5) печена камбала з ізюмом.

49. Національною закускою в Іспанії є:

- 1) запіканка з кабачків та сметаною;
- 2) салат з помідорів та огірків з додаванням ріпчастої цибулі та хріну;
- 3) перець з начинкою з сиру;
- 4) ікра з баклажанів та яблук;
- 5) салат з зеленої цибулі та яєць.

50. Основний гарячий напій у Греції:

- 1) чорна кава;
- 2) чай;
- 3) какао;
- 4) шоколад на молоці;
- 5) кава з жовтком.

51. Особливо близькі до болгарської кухні такі страви:

- 1) харчо;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) піті;
- 4) шашлики;
- 5) люля-кебаб.

52. В Болгарії люблять:

- 1) запікати продукти в глиняних горщиках;
- 2) готувати їжу на решітках;
- 3) готувати їжу у скарі;
- 4) фарширувати цибулю;
- 5) смажити картопляні пиріжки.

53. Страви болгарської кухні мають відмінні риси:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) наявність гострих приправ;
- 3) соковите м'ясо;

- 4) достаток овочів;
- 5) пікантний присмак.

54. Типова болгарська страв:

- 1) таратор;
- 2) ліниві пельмені;
- 3) чорба;
- 4) м'ясо тушковане з грибами;
- 5) фарширована цибуля.

55. Улюблені страви болгар:

- 1) яловичина терилка;
- 2) креветки з перцем;
- 3) таратор та кішка вал (овечий сир);
- 4) спрінг-роли з м'ясом;
- 5) овочі вок з куркою карі.

56. Характерним для болгарської кухні є використання для приготування холодних закусок та супів:

- 1) кислого молока;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) бринзи;
- 4) кисляку;
- 5) овечого сиру.

57. Приправи болгарської кухні зазвичай додають:

- 1) в різноманітних комбінаціях;
- 2) в надлишкових кількостях;
- 3) в помірних кількостях;
- 4) мінімальних кількостях;
- 5) окремо від страви.

58. У літній болгарській кухні овочем номер один вважається:

- 1) перець чилі;
- 2) перець зелений;
- 3) перець печений;
- 4) перець червоний;
- 5) перець духмяний.

59. Найбільш приголомшлива болгарська страв з печеного фаршированого перцю:

- 1) шакшука;

- 2) чуш кабюрек;
- 3) панкейки;
- 4) мафіни;
- 5) чатна.

60. У північній Болгарії готують печений перець:

- 1) з м'ясним фаршем;
- 2) з рибним фаршем;
- 3) у молочному соусі з яйцем;
- 4) з грибним фаршем;
- 5) з сирним фаршем.

61. За словами болгар голубці набагато смачніші з:

- 1) виноградного листя;
- 2) квашеної капусти;
- 3) часником;
- 4) томатами;
- 5) грибами.

62. Дуже часто в болгарській кухні використовується:

- 1) зелена цибуля;
- 2) шпинат;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) лобода;
- 5) щавель та м'ята.

63. М'ятою в болгарській кухні заправляють різні страви, зокрема:

- 1) бобові;
- 2) м'ясо курки;
- 3) м'ясо індички;
- 4) м'ясо свинини;
- 5) рибні маринади.

64. Болгари традиційно п'ють тільки:

- 1) портвейни;
- 2) сухе вино;
- 3) міцне спиртне;
- 4) кріюшони;
- 5) сорбенти.

65. Національна кухня Португалії припадає до душі:

- 1) вегетаріанцям;

- 2) гурманам;
- 3) азіатам;
- 4) африканцям;
- 5) австралійцям.

66. В португальській кухні широко використовують:

- 1) гречку;
- 2) рис;
- 3) горох;
- 4) пшоно;
- 5) вівсяне борошно.

67. Найсмачнішою атлантичною рибою, яку подають на стіл на португальському узбережжі є:

- 1) тріска;
- 2) тунець;
- 3) сардини;
- 4) щука;
- 5) вовчий окунь.

68. З фруктів у португальській кухні особливо смачні:

- 1) банани;
- 2) ананаси з Азорських островів;
- 3) ківі;
- 4) айва;
- 5) гарбуз.

69. У Португалії подають безліч різноманітних десертів серед яких виділяється:

- 1) йогуртовий торт;
- 2) смажений сир з ягідним соусом;
- 3) мигдалевий пиріг;
- 4) салат з фініками;
- 5) сливовий джем з шоколадом.

70. Під загальною назвою «скандинавська кухня» поєднує кухні:

- 1) Данії;
- 2) Норвегії;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) Фінляндії;
- 5) Швеції.

71. У норвежців улюблена національна страва:

- 1) роли;
- 2) креветки з перцем;
- 3) овочі вок з куркою карі;
- 4) шашлики;
- 5) кліп фікс.

72. У Данії високо цінуються:

- 1) устриці;
- 2) тріска;
- 3) макрель;
- 4) вугор;
- 5) камбала.

73. У Норвегії широкою популярністю користується:

- 1) вугор;
- 2) оселедець;
- 3) лосось;
- 4) судак;
- 5) камбала.

74. На крайній півночі Норвегії поширені страви, що готують з:

- 1) устриці;
- 2) судака;
- 3) камбали;
- 4) кита;
- 5) язиків тріски.

75. У Швеції асортимент рибних страв включає:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) лосось смажений з грибами;
- 3) вугор запечений під білим соусом;
- 4) молодий маринований оселедець зі свіжою картоплею;
- 5) рибне суфле.

76. Серед фінських рибних страв перше місце належить:

- 1) оселедцю;
- 2) судаку;
- 3) камбалі;
- 4) вугру;
- 5) лососеві.

77. Помірне місце в раціоні народів скандинавських країн займають:

- 1) овочі;
- 2) фрукти;
- 3) солодоші;
- 4) прянощі;
- 5) м'ясо.

78. Традиційні дитячі страви скандинавських народів:

- 1) супи;
- 2) каші;
- 3) риба;
- 4) м'ясо;
- 5) молочні продукти.

79. З хмільних напоїв у скандинавських народів популярними є:

- 1) пиво;
- 2) скроні;
- 3) горілка;
- 4) джин;
- 5) всі відповіді вірні.

80. Естонська кухня відрізняється:

- 1) складністю;
- 2) низькою калорійністю;
- 3) багатю калорійністю;
- 4) особливостями культурою обслуговування;
- 5) простотою.

81. Більшість естонських страв готують:

- 1) з пряними добавками;
- 2) без прямих добавок і приправ;
- 3) з приправами;
- 4) з томатним соусом;
- 5) з майонезом.

82. В естонській кухні молоко виступає як компонент:

- 1) страв з горохом;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) страв з рибою;
- 4) солодких страв;

5) супів.

83. З немолочних супів в естонській кухні найпоширенішим є супи:

- 1) з додаванням свинячого сала;
- 2) з птицею;
- 3) з рибою;
- 4) з овочами;
- 5) з яловичиною.

84. Із всіх прибалтійських кухонь естонська є найбільш:

- 1) м'ясною;
- 2) рибною;
- 3) овочевою;
- 4) картопляною;
- 5) пряною.

85. Класичною національною гарячою стравою естонців є:

- 1) путра;
- 2) путельє;
- 3) пірукад;
- 4) селлік;
- 5) панкейки.

86. Овочі в естонській кухні:

- 1) не використовуються самостійно;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) використовуються як компонент в горохових кашах;
- 4) використовуються як компонент в капустяних кашах;
- 5) використовуються як компонент в стравах з овочів у молочному соусі.

87. Улюбленим продуктом в українській кухні є:

- 1) свиняче сало;
- 2) сосиски;
- 3) овочі;
- 4) риба;
- 5) солодощі.

88. Українці у їжу сало вживають:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) сирим;
- 3) соленим;

- 4) копченим;
- 5) смаженим.

89. Всі перші страви українці починають готувати з:

- 1) картоплі;
- 2) спецій;
- 3) приправ;
- 4) м'яса;
- 5) риби.

90. Серед рослинної їжі перше місце займають:

- 1) горох;
- 2) крупи;
- 3) хліб;
- 4) фаст-фуди;
- 5) боби.

91. Особливості харчування українського народу пов'язані з:

- 1) віросповідання;
- 2) історією України;
- 3) економікою;
- 4) народними традиціями;
- 5) всі відповіді вірні.

92. Мистецтво гарно готувати прийшло в українську кухню з:

- 1) Іспанії;
- 2) Італії;
- 3) моноголо-татар і кухні східних слов'ян;
- 4) Франції;
- 5) Туреччини.

93. Найбільш відомими продуктами російської кухні є:

- 1) коровай;
- 2) калачі;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) ковриги;
- 5) пироги.

94. У російській кухні надають значення:

- 1) низькій калорійності;
- 2) харчовій цінності;

- 3) збагаченню їжі біологічно-активними добавками;
- 4) щоб було ситніше;
- 5) спеціям.

95. В центральних і південних областях Росії популярні:

- 1) борщі;
- 2) супи-пюре;
- 3) уха;
- 4) смажене м'ясо;
- 5) смажене курча.

96. Найулюбленішими кулінарними тепловими прийомами в Білорусі є:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) запікання;
- 3) відварювання;
- 4) томління;
- 5) тушіння.

97. Найулюбленішою стравою російського народу є:

- 1) пудинг;
- 2) щі;
- 3) біфштекс;
- 4) вівсяна каша;
- 5) ростбіф.

98. Традиційна національна білоруська страва:

- 1) грибна юшка;
- 2) вівсяний кисіль;
- 3) вареники;
- 4) компот;
- 5) солоне сало.

99. У Росії з напоїв були поширені:

- 1) горілка;
- 2) чай;
- 3) кава;
- 4) компот;
- 5) слабо алкогольні напої.

100. Основою національної білоруської кухні є:

- 1) риби;
- 2) м'яса;

- 3) картопля;
- 4) борошно;
- 5) крупа.

101. Білоруси надають велике значення:

- 1) овочам;
- 2) фруктам;
- 3) спеціям;
- 4) солодошам;
- 5) борошняним виробам.

102. Національна білоруська страва:

- 1) пиячісти;
- 2) пудинг;
- 3) біфштекс;
- 4) сосиски;
- 5) вареники.

103. Найпоширенішим напоєм у Китаї є:

- 1) зелений чай;
- 2) чорний чай;
- 3) жовтий чай;
- 4) кава;
- 5) червоний чай.

104. Китай вважається країною, де особливо люблять:

- 1) рибу;
- 2) соєвий соус;
- 3) баланс структури аромату та кольору;
- 4) пшоно;
- 5) імбир.

105. З перших страв у Китаї поширені:

- 1) суп з галушками;
- 2) борщ;
- 3) суп з реберцями;
- 4) розсольник;
- 5) прозорі бульйони.

106. Відмінна риса китайської національної кухні є:

- 1) регіональні відмінності;
- 2) різноманіття овочів;
- 3) різноманіття фруктів;

- 4) різноманіття спецій;
- 5) різноманіття сортів риби.

107. Для кухні Китаю характерний дуже різноманітний асортимент різних страв з:

- 1) риби;
- 2) овочів;
- 3) сої;
- 4) круп;
- 5) м'яса.

108. Пекінські закуски готують на основі:

- 1) соєвого соусу;
- 2) овочів;
- 3) фруктів;
- 4) бобів;
- 5) паростків бамбуку.

109. Основна трапеза для Китаю:

- 1) фаст-фуд;
- 2) сніданок;
- 3) чайна церемонія;
- 4) tea-break;
- 5) обід на швидкоруч.

110. Дійсна і неповторна китайська кухня:

- 1) існує тільки в Китаї;
- 2) пов'язана з загальним способом життя;
- 3) пов'язана з національною культурою;
- 4) пов'язана з китайською філософією;
- 5) всі відповіді вірні.

111. Китайська кухня є:

- 1) однією з найпоширеніших;
- 2) найбільш простою;
- 3) вегетаріанською;
- 4) малокалорійною;
- 5) найбільш м'ясною.

112. У Китаї прийнято виділяти кухні:

- 1) північну;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) східну;

- 4) західну;
- 5) південну.

113. Внутрішня градація китайської національної кухні пов'язана:

- 1) з кліматичними умовами;
- 2) з релігійними традиціями;
- 3) з географічними умовами;
- 4) з кліматичними умовами;
- 5) з назвами міст та провінцій.

114. Центром гастрономії Сходу є:

- 1) Індія;
- 2) Китай;
- 3) Японія;
- 4) Камбоджа;
- 5) Лаос.

115. Китайську кухню по складності порівнюють з:

- 1) іспанською;
- 2) французькою;
- 3) італійською;
- 4) японською;
- 5) португальською.

116. Китайську кухню по вишуканості порівнюють з:

- 1) італійською;
- 2) іспанською;
- 3) французькою;
- 4) японською;
- 5) португальською.

117. Китайську кухню по аристократичності порівнюють з:

- 1) італійською;
- 2) іспанською;
- 3) французькою;
- 4) японською;
- 5) англійською.

118. Для приготування їжі в Китаї широко використовуються:

- 1) варіння;
- 2) соління;

- 3) глибоке прожарювання;
- 4) прожарювання;
- 5) маринування.

119. Для готування їжі в Китаї широко використовують:

- 1) варіння;
- 2) варіння на пару;
- 3) соління;
- 4) прожарювання;
- 5) маринування.

120. Для приготування їжі в Китаї широко використовують:

- 1) варіння;
- 2) тушкування;
- 3) соління;
- 4) прожарювання;
- 5) маринування.

121. Для приготування багатьох страв у Китаї використовують:

- 1) оцет;
- 2) майонез;
- 3) мед;
- 4) яблука;
- 5) морквяний соус.

122. Одне з основних місць в китайській кухні займають:

- 1) приправи і спеції;
- 2) страви з картоплею;
- 3) страви з грибів;
- 4) страви з субпродуктів;
- 5) страви з баранини.

123. Китайці в інтересах економії всі сирі продукти:

- 1) запікають;
- 2) варять;
- 3) варять на пару;
- 4) тушкують;
- 5) ріжуть як можна дрібніше.

124. У складі пекінської кухні виділяють:

- 1) італійську;
- 2) грецьку;

- 3) македонську;
- 4) японську;
- 5) імператорську кухню.

125. Китайська кухня поділяється на:

- 1) мусульманську та вегетаріанську;
- 2) національні кухні;
- 3) сучасні та традиційні кухні;
- 4) вишукані та традиційні кухні;
- 5) національні та сучасні кухні.

126. Загальна китайська кухня поділяється на:

- 1) корейську та японську;
- 2) турецьку;
- 3) італійську;
- 4) грецьку;
- 5) македонську.

127. З давніх давен китайська кухня:

- 1) рибна;
- 2) проста;
- 3) вишукана;
- 4) вегетаріанська;
- 5) малокалорійна.

128. Пекінська кухня підрозділяється на:

- 1) місцеву;
- 2) імператорську;
- 3) князівську;
- 4) мусульманську;
- 5) всі відповіді вірні.

129. Місцева пекінська кухня сформувалася на основі:

- 1) вегетаріанської кухні;
- 2) шаньдунської кухні;
- 3) корейської кухні;
- 4) японської кухні;
- 5) мусульманської кухні.

130. Більшість китайських страв має характерний смак і аромат завдяки використанню:

- 1) яловичини (велінгтон);
- 2) шпинату;

- 3) каре з соусом;
- 4) фаршированої цибулі;
- 5) соєвого соусу.

131. Більшість китайських страв мають характерний смак і аромат завдяки використанню:

- 1) овочів;
- 2) риби;
- 3) кунжутової олії;
- 4) м'яса;
- 5) морепродуктів.

132. Більшість китайських страв має характерний смак і аромат завдяки використанню:

- 1) сиру;
- 2) гороху;
- 3) гірчиці;
- 4) ізіуму;
- 5) арахісу.

133. Більшість китайських страв мають характерний смак і аромат завдяки використанню:

- 1) ріпчастої цибулі;
- 2) кабачків;
- 3) перцю з начинкою з сиру;
- 4) ікри з баклажанів та яблук;
- 5) зеленої цибулі та яєць.

134. Князівська китайська кухня спирається на рецепти:

- 1) японської кухні;
- 2) корейської кухні;
- 3) південної китайської провінції;
- 4) мусульманської кухні;
- 5) вегетаріанської кухні.

135. Китайська мусульманська кухня відрізняється відсутністю:

- 1) свинини;
- 2) спецій;
- 3) широким асортиментом спецій;
- 4) фаршированими блюдами;
- 5) дуже прямими гострими стравами.

136. Страви хуанської кухні мають відмінні риси:

- 1) особлива свіжість блюду;
- 2) наявність сильно перчених блюду;
- 3) соковитим м'ясом;
- 4) надлишок овочів;
- 5) пікантний присмак.

137. В Китаї типова мусульманська страва:

- 1) таратор;
- 2) рубець у маслі;
- 3) чорба;
- 4) м'ясо тушковане з грибами;
- 5) фарширована цибуля.

138. Улюблені страви шаньдунської кухні:

- 1) куряча грудинка з соєвим соусом;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) суп з акулячої губи;
- 4) суп з ластівчиного гнізда з курячою крихтою;
- 5) тушковані плавці акули в червоному соусі.

139. Приправи кантонської кухні зазвичай додають:

- 1) в різноманітних комбінаціях;
- 2) в помірних кількостях;
- 3) в надлишкових кількостях;
- 4) в мінімальних кількостях;
- 5) окремо від страви.

140. У сичуанській кухні стравою номер один вважається:

- 1) закуска з соєвого сиру;
- 2) перець чилі;
- 3) перець зелений;
- 4) перець червоний;
- 5) перець духмяний.

141. Найбільш приголомшлива страва сичуанської кухні:

- 1) смажена свиняча грудинка;
- 2) панкейки;
- 3) мафіни;
- 4) чатна;
- 5) шакшука.

142. У північному Китаї готують свинину з ароматом:

- 1) духмяного перцю;
- 2) лаванди;
- 3) риби;
- 4) грибів;
- 5) сиру.

143. Кантонська кухня вважається:

- 1) найбільш вишуканою;
- 2) вегетаріанською;
- 3) м'ясною;
- 4) рибною;
- 5) малокалорійною.

144. Дуже часто в стравах кантонської кухні використовують:

- 1) шпинат;
- 2) лободу;
- 3) щавель та м'яту;
- 4) зелену цибулю;
- 5) рис.

145. Традиційною стравою кантонської кухні:

- 1) м'ясо курки;
- 2) пельмені з різноманітною начинкою;
- 3) м'ясо індички;
- 4) м'ясо свинини;
- 5) рибні маринади.

146. У Китаї виділяють таку основну кількість видів чаїв с:

- 1) шість;
- 2) один;
- 3) чотири;
- 4) п'ять;
- 5) сім.

147. В Китаї до імператорських відносяться сорти чаїв:

- 1) зелені;
- 2) чорні;
- 3) жовті;
- 4) жасминові;
- 5) білі.

148. В Китайській кухні широко використовують:

- 1) гречку;
- 2) качині та курячі яйця;
- 3) горох;
- 4) пшоно;
- 5) вівсяне борошно.

149. Серед видів риби, які подають на стіл китайські кулінари є:

- 1) тріска;
- 2) тунець;
- 3) камбала;
- 4) сардини;
- 5) щука.

150. У Китаї подають безліч різноманітних страв з борошна:

- 1) йогуртовий торт;
- 2) галушки;
- 3) солодке печиво;
- 4) мигдалевий пиріг;
- 5) вареники.

151. У загальній китайській кухні нараховуються найбільш відомі місцеві кухні:

- 1) тринадцять;
- 2) десять;
- 3) чотирнадцять;
- 4) сім;
- 5) п'ять.

152. Китайська їжа неможлива без:

- 1) креветок з перцем;
- 2) овочів вок з куркою карі;
- 3) зернобобових;
- 4) шашликів;
- 5) ролів.

153. Серед риби в Китаї високо цінуються:

- 1) тріска;
- 2) макрель;
- 3) морські безхребетні тварини;
- 4) вугор;

5) камбала.

154. У Китаї широкою популярністю користуються:

- 1) вугор;
- 2) лосось;
- 3) судак;
- 4) сьомга;
- 5) креветки.

155. Найбільший вміст білків є у:

- 1) кукурудзі;
- 2) пшениці;
- 3) житі;
- 4) рисі;
- 5) ячмені.

156. Основною складовою хліба є:

- 1) жири;
- 2) вуглеводи;
- 3) білки;
- 4) клітковина;
- 5) немає правильної відповіді.

157. Харчова цінність хліба залежить від:

- 1) виду борошна;
- 2) сорту борошна;
- 3) рецептурних добавок;
- 4) вологості виробу;
- 5) всі відповіді вірні.

158. Під фізіологічною цінністю продукту розуміють:

- 1) вплив його складових на різні системи життєдіяльності;
- 2) кількість вітамінів та мінералів у складі;
- 3) його склад, смак, запах;
- 4) немає правильної відповіді;
- 5) всі відповіді вірні.

159. За видом сировини жири поділяються на:

- 1) тваринні та рослинні;
- 2) тваринні, рослинні та штучні;
- 3) тваринні, пальмові та комбіновані;
- 4) тваринні, рослинні та гідрогенізовані;
- 5) тваринні, рослинні та комбіновані.

160. Олії від способу оброблення поділяються на:

- 1) очищені та не очищені;
- 2) дезодоровані та не дезодоровані;
- 3) рафіновані та не рафіновані;
- 4) пресовані, дезодоровані та рафіновані;
- 5) рафіновані, дезодоровані та не дезодоровані.

161. Залежно від сировини тваринні жири поділяються на:

- 1) кістковий, збірний, м'ясний;
- 2) яловичий, свинячий, баранячий;
- 3) яловичий, свинячий, курячий, збірний, кістковий;
- 4) яловичий, свинячий, баранячий, пташиний, кістковий, збірний;
- 5) яловичий, свинячий, баранячий, субпродуктовий.

162. Маргарин - це:

- 1) харчовий жир, високодисперсна жиरो-водяна система, до складу якої входять харчові жири, молоко, емульгатори, тощо;
- 2) харчовий продукт, який виробляють збиванням вершків або сметани;
- 3) жирова речовина, що отримується переважно з плодів рослин та насіння;
- 4) харчовий продукт на основі тваринного жиру;
- 5) суміш саломасу, яловичого і свинячого топлених жирів, фосфатидів.

163. Стійкість маргарину в процесі оброблення, зберігання та споживання зумовлена наявністю у складі:

- 1) рослинного жиру;
- 2) тваринного жиру;
- 3) емульгаторів;
- 4) крохмалю;
- 5) бензойної кислоти.

164. Кондитерський жир - це:

- 1) суміш саломасу, яловичого і свинячого топлених жирів, фосфатидів;
- 2) харчовий жир, високодисперсна жиरो-водяна система, до складу якої входять харчові жири, молоко, емульгатори тощо;
- 3) харчовий продукт, який виробляють збиванням вершків або сметани;

4) жирова речовина, що отримується переважно з плодів рослин та насіння;

5) харчовий продукт на основі тваринного жиру.

165. Олія - це:

1) харчовий жир, високодисперсна жирова-водяна система, до складу якої входять харчові, молоко, емульгатори, тощо;

2) жирова речовина, що отримується переважно з плодів рослин та насіння;

3) харчовий продукт, який виробляють збиванням вершків або сметани;

4) харчовий продукт, на основі тваринного жиру;

5) суміш саломасу, яловичого і свинячого топлених жирів, фосфатидів.

166. Масло - це:

1) харчовий жир, високодисперсна жирова-водяна система, до складу якої входять харчові жири, молоко, емульгатори, тощо;

2) жирова речовина, що отримується переважно з плодів рослин та насіння;

3) харчовий продукт, який виробляють збиванням вершків або сметани;

4) харчовий продукт, на основі тваринного жиру;

5) суміш саломасу, яловичого і свинячого топлених жирів, фосфатидів.

167. До складу жирової основи, крім рослинного саломасу входять:

1) рідка рослинна, кокосова, пальмоядрова олії та китовий саломас;

2) кокосова та пальмоядрова олії;

3) китовий саломас та рідка рослинна олія;

4) рідка рослинна, кокосова та пальмоядрова олії;

5) кокосова олія та китовий саломас.

168. Для підвищення біологічної цінності маргарин збагачують:

1) молочними білками та аскорбіновою кислотою;

2) масляним розчином каротину;

3) цитринову та бензойну кислоти;

4) всі відповіді вірні;

5) вітамінами А, D, Е та молочними білками.

169. Кондитерські вироби - це:

- 1) харчові солодкі продукти, виготовлені з різної сировини з додаванням кондитерського жиру;
- 2) харчові солодкі продукти, виготовлені з різної сировини з додаванням кількості цукру;
- 3) вироби різної форми, виготовлені з цукру і желеутворювальної основи;
- 4) вироби на основі вивареного сиропу з додаванням ароматичних і смакових речовин;
- 5) вироби, виготовлені на цукрово-яблучній основі з яйцевим білком та агропатокового сиропу.

170. Пастила - це:

- 1) харчові солодкі продукти, виготовлені з різної сировини з додаванням великої кількості цукру;
- 2) харчові солодкі продукти, виготовлені з різної сировини з додаванням кондитерського жиру;
- 3) вироби, виготовлені на цукрово-яблуневій основі з яйцевим білком та агропатокового сиропу;
- 4) вироби різної форми, виготовлені з желеутворювальної основи;
- 5) вироби на основі вивареного сиропу з додаванням ароматичних і смакових речовин.

171. Мармелад - це:

- 1) вироби різної форми, виготовлені з цукру і желеутворювальної суміші;
- 2) харчові солодкі продукти, виготовлені з різної сировини з додаванням великої кількості цукру;
- 3) харчові солодкі продукти, виготовлені з різної сировини з додаванням кондитерського жиру;
- 4) вироби на основі вареного сиропу з додаванням ароматичних і смакових речовин;
- 5) вироби, виготовлені на цукрово-яблуневій основі з яйцевим білком та агропатокового сиропу.

172. За рецептурою і способом обробки шоколад розподіляють на:

- 1) чорний, білий та молочний;

- 2) звичайний, десертний;
- 3) десертний, пористий, звичайний;
- 4) кондитерський, пористий, звичайний;
- 5) звичайний, десертний, кондитерський.

173. Цукерки – це:

- 1) продукт шарувато-волокнистої будови, виготовлений шляхом вимішування гарячої карамельної маси, збитої з піноутворювачем та масою насіння та горіхів;
- 2) кондитерські вироби, що отримані з однієї або кількох цукерних мас, виготовлених на цукровій основі з різноманітними добавками;
- 3) кондитерські вироби, які виготовляють на основі значної кількості горіхів, олійних ядер, збитих білків або крохмалю, із застосуванням різних видів сировини та ароматично-смакових добавок;
- 4) вироби з борошна з додаванням цукру, молока, жиру, яєць та інших інгредієнтів;
- 5) плоско-борошняні кондитерські вироби, різної форми та крихкої структури.

174. Халва - це:

- 1) кондитерські вироби, що отримані із однієї або кількох цукерних мас, виготовлених на цукровій основі з різноманітними добавками;
- 2) продукт шарувато-волокнистої будови, виготовлений шляхом вимішування гарячої карамельної маси, збитої з піноутворювачем та масою насіння та горіхів;
- 3) кондитерські вироби, які виготовляють на основі значної кількості горіхів, олійних ядер, збитих білків або крохмалю, із застосуванням різних видів сировини та ароматично-смакових добавок;
- 4) вироби з борошна з додаванням цукру, молока, жиру, яєць та інших інгредієнтів;
- 5) плоско-борошняні кондитерські вироби, різної форми та крихкої структури.

175. Східні солодощі - це:

- 1) кондитерські вироби, що отримані із однієї або кількох цукерних мас, виготовлених на цукровій основі з різноманітними добавками;
- 2) продукт шарувато-волокнистої будови, виготовлений шляхом вимішування гарячої карамельної маси, збитої з піноутворювачем та масою насіння та горіхів;
- 3) вироби з борошна з додаванням цукру, молока, жиру, яєць та інших складових;
- 4) плоско-борошняні кондитерські вироби, різної форми та крихкої структури;
- 5) кондитерські вироби, які виготовляють на основі значної кількості горіхів, олійних ядер, збитих білків або крохмалю із застосуванням різних видів сировини та романтично-смакових добавок.

176. Борошняні кондитерські вироби - це:

- 1) кондитерські вироби, які виготовляють на основі значної кількості горіхів, олійних ядер, збитих білків або крохмалю, із застосуванням різних видів сировини та ароматично-смакових добавок;
- 2) вироби з борошна з додаванням цукру, молока, жиру, яєць та інших складових;
- 3) кондитерські вироби, що отримані із однієї або кількох цукерних мас, виготовлених на цукровій основі з різноманітними добавками;
- 4) продукт шарувато-волокнистої будови, виготовлений шляхом вимішування гарячої карамельної маси, збитої з піноутворювачем та масою насіння та горіхів;
- 5) плоско-борошняні кондитерські вироби, різної форми та крихкої структури.

177. Печиво – це:

- 1) кондитерські вироби, що отримані із однієї або кількох цукерних мас, виготовлених на цукровій основі з різноманітними добавками;
- 2) кондитерські вироби, які виготовляють на основі значної кількості горіхів, олійних ядер, збитих білків або крохмалю, із

застосуванням різних видів сировини та ароматично-смакових добавок;

3) продукт шарувато-волокнистої будови, виготовлений шляхом вимішування гарячої карамельної маси, збитої з піноутворювачем та масою насіння та горіхів;

4) вироби з борошна з додаванням цукру, молока, жиру, яєць та інших складових;

5) плоско-борошняні кондитерські вироби, різної форми та крихкої структури.

178. Крохмаль – це:

1) рослинний високомолекулярний полісахарид амілози і амілопектину, мономером яких є глюкоза;

2) джерело харчових волокон, залишки рослинних клітин або аналогічні вуглеводи, які здатні протистояти гідролізу, здійснюваному травними ферментами людини;

3) органічна речовина, вуглевод із групи моносахаридів, що міститься в солодких плодах та меді;

4) сполучна ланка між обміном вуглеводів, білків, жирів, підтримують кислотно-лужну рівновагу, активізують секторну діяльність слинних залоз;

5) низькомолекулярні органічні сполуки різної хімічної природи, що необхідні для життєдіяльності живого організму в малих дозах.

179. Клітковина – це:

1) джерело харчових волокон, залишки рослинних клітин або аналогічні вуглеводи, які здатні протистояти гідролізу, здійснюваному травними ферментами людини;

2) рослинний високомолекулярний полісахарид амілози і амілопектину, манометром яких є глюкоза;

3) органічна речовина, вуглевод із групи моносахаридів, що міститься в солодких плодах та меді;

4) сполучна ланка між обміном вуглеводів, білків, жирів, підтримують кислотно-лужну рівновагу, активізують секторну діяльність слинних залоз;

5) низькомолекулярні органічні сполуки різної хімічної природи, що необхідні для життєдіяльності живого організму в малих дозах.

180. Фруктоза - це:

- 1) рослинний високомолекулярний полісахарид амілози і амілопектину, манометром яких є глюкоза;
- 2) джерело харчових волокон, залишки рослинних клітин або аналогічні вуглеводи, які здатні протистояти гідролізу, здійснюваному травними ферментами людини;
- 3) органічна речовина, вуглевод із групи моносахаридів, що міститься в солодких плодах та меді;
- 4) сполучна ланка між обміном вуглеводів, білків, жирів, підтримують кислотно-лужну рівновагу, активізують секторну діяльність слинних залоз;
- 5) низькомолекулярні органічні сполуки різної хімічної природи, що необхідні для життєдіяльності живого організму в малих дозах.

181. Органічні кислоти - це:

- 1) рослинний високомолекулярний полісахарид амілози і амілопектину, манометром яких є глюкоза;
- 2) сполучна ланка між обміном вуглеводів, білків, жирів, підтримують кислотно-лужну рівновагу, активізують секторну діяльність слинних залоз;
- 3) джерело харчових волокон, залишки рослинних клітин або аналогічні вуглеводи, які здатні протистояти гідролізу, здійснюваному травними ферментами людини;
- 4) органічна речовина, вуглевод із групи моносахаридів, що міститься в солодких плодах та меді;
- 5) органічні сполуки різної хімічної природи, що необхідні для життєдіяльності живого організму в малих дозах.

182. Вітаміни - це:

- 1) низькомолекулярні органічні сполуки різної хімічної природи, що необхідні для життєдіяльності живого організму в малих дозах;
- 2) рослинний високомолекулярний полісахарид амілози і амілопектину, манометром яких є глюкоза;
- 3) джерело харчових волокон, залишки рослинних клітин або аналогічні вуглеводи, які здатні протистояти гідролізу, здійснюваному травними ферментами людини;

4) органічна речовина, вуглевод із групи моносахаридів, що міститься в солодких плодах та меді;

5) сполучна ланка між обміном вуглеводів, білків, жирів, підтримують кислотно-лужну рівновагу, активізують секторну діяльність слинних залоз.

183. Найбільш поширеними кислотами плодів є:

- 1) бензойна;
- 2) щавлева;
- 3) мурашина;
- 4) саліцилова;
- 5) яблучна.

184. Найбільше яблучної кислоти міститься у:

- 1) яблуках;
- 2) обліписі;
- 3) вишнях;
- 4) малині;
- 5) журавлині.

185. Речовини, що надають плодам терпкий смак:

- 1) барвники;
- 2) хлорофіл;
- 3) глюкозиди;
- 4) антоціани;
- 5) дубильні речовини.

186. Речовини, що надають плодам і овочам певне забарвлення:

- 1) дубильні речовини;
- 2) барвники;
- 3) хлорофіл;
- 4) глюкозиди;
- 5) антоціани.

187. Речовина, що надає плодам і листю зелене забарвлення:

- 1) хлорофіл;
- 2) дубильні речовини;
- 3) барвники;
- 4) глюкозиди;
- 5) антоціани.

188. Речовини, які надають плодам і овочам гострий, гіркий смак та специфічний запах:

- 1) дубильні речовини;
- 2) барвники;
- 3) хлорофіл;
- 4) антоціани;
- 5) глюкозиди.

189. Біологічна цінність продукту характеризується:

- 1) вмістом біологічно активних, у тому числі незамінних речовин;
- 2) наявністю органічних кислот, глюкозидів, цукрів, які впливають на орган смаку, нервову систему;
- 3) вмістом вітамінів, пектину, клітковини, мінеральних компонентів, деяких амінокислот тощо, які підвищують захисні властивості організму;
- 4) зовнішнім видом, смаком, запахом, консистенцією, ступенем свіжості;
- 5) відсутністю шкідливих речовин.

190. Фізіологічна цінність продукту характеризується:

- 1) вмістом біологічно активних, у тому числі незамінних речовин;
- 2) вмістом вітамінів, пектину, клітковини, мінеральних компонентів, деяких амінокислот тощо, які підвищують захисні властивості організму;
- 3) зовнішнім видом, смаком, запахом, консистенцією, ступенем свіжості;
- 4) відсутністю шкідливих речовин;
- 5) наявністю органічних кислот, глюкозидів, цукрів, які впливають на орган смаку, нервову систем.

191. Лікувально-профілактична цінність характеризується:

- 1) вмістом біологічно активних, у тому числі незамінних речовин;
- 2) вмістом вітамінів, пектину, клітковини, мінеральних компонентів, деяких амінокислот тощо, які підвищують захисні властивості організму;

- 3) вмістом вітамінів, пектину, клітковини, мінеральних компонентів, деяких амінокислот тощо, які підвищують захисні властивості організму;
- 4) зовнішнім видом, смаком, запахом, консистенцією, ступенем свіжості;
- 5) відсутністю шкідливих речовин.

192. Органолептична цінність характеризується:

- 1) зовнішнім виглядом, смаком, запахом, консистенцією, ступенем свіжості;
- 2) вмістом біологічно активних, у тому числі незамінних речовин;
- 3) наявністю органічних кислот, глюкозидів, цукрів, які впливають на орган смаку, нервову систему;
- 4) вмістом вітамінів, пектину, клітковини, мінеральних компонентів, деяких амінокислот тощо, які підвищують захисні властивості організму;
- 5) відсутністю шкідливих речовин.

193. Безпека продуктів характеризується:

- 1) вмістом біологічно активних, у тому числі незамінних речовин;
- 2) наявністю органічних кислот, глюкозидів, цукрів, які впливають на орган смаку, нервову систему;
- 3) вмістом вітамінів, пектину, клітковини, мінеральних компонентів, деяких амінокислот тощо, які підвищують захисні властивості організму;
- 4) відсутністю шкідливих речовин;
- 5) зовнішнім видом, смаком, запахом, консистенцією, ступенем свіжості.

194. До плодово-ягідних та овочевих соків не відносяться:

- 1) концентровані соки;
- 2) екстракти;
- 3) соковмісні фруктові та овочеві напої (нектари);
- 4) натуральні соки;
- 5) фруктові сиропи.

195. Соки, отримані видаленням шляхом фізичної дії частки води, яка міститься в них, з метою збільшення концентрації сухої частки:

- 1) фруктові сиропи;
- 2) концентровані соки;
- 3) натуральні соки;
- 4) екстракти;
- 5) соковмісні фруктові та овочеві напої (нектари).

196. Напої, консервовані фізичними або хімічними методами, отримані змішуванням фруктового соку, пюреподібної їстівної частини та води - це:

- 1) концентровані соки;
- 2) екстракти;
- 3) соковмісні фруктові та овочеві напої (нектари);
- 4) натуральні соки;
- 5) фруктові сиропи.

197. У насінні какао міститься найбільше:

- 1) жирів;
- 2) вуглеводів;
- 3) білків;
- 4) вітамінів;
- 5) кислот.

198. Складні органічні сполуки, які містять в собі різні амінокислоти:

- 1) альбумін;
- 2) казеїн;
- 3) білки молока;
- 4) глобулін;
- 5) молочний жир.

199. Речовина, присутня в молоці у вигляді альфалактоальбуміну:

- 1) білки молока;
- 2) казеїн;
- 3) альбумін;
- 4) глобулін;
- 5) молочний жир.

200. Речовина, присутня у вигляді кальцієво-фосфатного комплексу і є сумішшю кількох фракцій:

- 1) білки молока;
- 2) альбумін;
- 3) казеїн;
- 4) глобулін;
- 5) молочний жир.

РІВЕНЬ 2

1. Кулінарія є об'єктом вивчення фахівців:

- 1) фізиків;
- 2) туристичного бізнесу;
- 3) агрохіміків;
- 4) хіміків;
- 5) істориків.

2. Вихідний набір продуктів, що становить основу національної кухні визначається:

- 1) інтернетом;
- 2) інтелектом;
- 3) матеріальним виробництвом;
- 4) природою;
- 5) кліматом.

3. Кожен народ має специфічні особливості національної кухні, що виразилися у:

- 1) температурному режимі обробки сировини;
- 2) особливих присмаках трав;
- 3) особливостями застосування тваринної сировини;
- 4) особливостями застосування рослинної сировини;
- 5) неповторному смаку.

4. Жителі Півночі більш помірно вживають:

- 1) спеції;
- 2) перші страви;
- 3) солодощі;
- 4) приправи;
- 5) алкогольні напої.

5. Урахування традицій харчування різних народів вивчас:

- 1) безпечність виробництва;
- 2) система управління;
- 3) безпечність харчових продуктів;
- 4) рівень культури підприємства;
- 5) клас підприємства.

6. Найбільш відомими з страв французької кухні є:

- 1) сосиски;
- 2) млинці з горохового (муси-сокка) борошна;
- 3) омари з петрушкою;
- 4) голубці;
- 5) каша з гарбузи.

7. У Франції меню «бістро» включає:

- 1) копчений оселедець з картоплею;
- 2) телячу голову з гірчично-яєчним соусом;
- 3) вівсяну кашу;
- 4) яєчню;
- 5) пудинг.

8. У Англії на перший сніданок подають:

- 1) котлети;
- 2) яєчню з беконом;
- 3) вівсяну кашу;
- 4) біфштекс;
- 5) ростбіф.

9. З напоїв у англійців популярні:

- 1) чай;
- 2) горілка;
- 3) коньяк;
- 4) шнапс;
- 5) портвейн.

10. У англійській кухні є багато традиційних страв, а саме:

- 1) овочі-гриль;
- 2) пудинги;
- 3) плов;
- 4) рагу;

5) картопляні запіканки з яловичиною.

11. Відмінність «нової англійської кухні» полягає у тому, що:

- 1) їжа стає більш малокалорійною;
- 2) національна їжа стає більш витонченою;
- 3) м'ясо та картопля є головними складовими;
- 4) їжа стає більш «здоровою»;
- 5) ускладнення способу готування їжі.

12. Улюбленими напоями у німців є:

- 1) чай;
- 2) віскі;
- 3) бірмікс;
- 4) пиво;
- 5) чорна кава.

13. Серед типових страв кухні Португалії можна зустріти:

- 1) суп з броколі;
- 2) суп-пюре;
- 3) суп з грінками;
- 4) бульйон;
- 5) суп з вуграми.

14. Італійська кухня визначена як:

- 1) малокалорійна;
- 2) багатокomпонентна;
- 3) вегетаріанська;
- 4) одна з наймодніших в даний час;
- 5) одна з кращих в світі.

15. Італійські кулінари вживають багато різноманітних:

- 1) спецій;
- 2) приправ;
- 3) салатів;
- 4) фруктів;
- 5) солодошів.

16. Грецька кухня успадкувала від турецької кухні:

- 1) каву;
- 2) піцу без тіста;
- 3) халву;
- 4) теплий салат з морквою;

5) шампінйони з зеленим горошком.

17. В Греції в порівняно великих дозах вживають:

- 1) лукум;
- 2) червоний перець;
- 3) чорний перець;
- 4) халву;
- 5) горіхи.

18. М'ясні страви в Греції готують:

- 1) на відкритому вогні;
- 2) запікають з картоплею;
- 3) запікають з пшоном;
- 4) смажать з цибулею;
- 5) тушкують з овочами.

19. В Греції широко використовують:

- 1) молоко;
- 2) гриби;
- 3) крупи;
- 4) макарони;
- 5) сири.

20. В Греції розрізняють два види риби:

- 1) виловлена у Середземному морі;
- 2) солена;
- 3) не солена;
- 4) виловлена в Атлантиці;
- 5) мало солена.

21. Традиційними стравами центральної Іспанії є:

- 1) ячня;
- 2) молочне поросся;
- 3) курка;
- 4) качка;
- 5) фарширована риба.

22. Меню ресторанів півдня Іспанії не обійдеться без:

- 1) гаспачо;
- 2) м'ясного пирога;
- 3) пирога з помідорами;
- 4) м'ясного шніцелю;
- 5) пескатос-фрітос.

23. У Іспанії з десертів популярними є:

- 1) желе лимонне;
- 2) карамельний пудинг;
- 3) солодкі пироги з начинкою з мигдалевого крему;
- 4) суфле абрикосове;
- 5) кисіль карамельний.

24. У Іспанії національними гарячими напоями є:

- 1) кава з какао і сметаною;
- 2) кава з жовтком;
- 3) шоколад на молоці;
- 4) кава;
- 5) чай.

25. У Сербії (Хорватії) особливе місце займають страви з:

- 1) птиці;
- 2) риби;
- 3) субпродуктів;
- 4) м'яса;
- 5) овочів.

26. Найбільш поширеними стравами у Сербії (Хорватії) є:

- 1) бульйони;
- 2) супи-пюре;
- 3) суп з фрикадельками;
- 4) лінивий перець;
- 5) капуста з ріпою.

27. Особливості болгарської кухні зумовлювались:

- 1) природними умовами;
- 2) багатовіковою історією;
- 3) народними традиціями;
- 4) віросповіданням;
- 5) кліматичними умовами.

28. Страви болгарської кухня подібні зі стравами кухонь:

- 1) вірменської;
- 2) грузинської;
- 3) італійської;
- 4) грецької;
- 5) німецької.

29. Улюблені страви болгар:

- 1) ньокі з базиліком;
- 2) луканка;
- 3) лютениця;
- 4) запіканка з броколі;
- 5) пиріг з томатами.

30. Чильне місце в щоденному раціоні естонців займають:

- 1) борошняні вироби;
- 2) страви з капустою;
- 3) страви з субпродуктами;
- 4) страви з птицею;
- 5) круп'яні страви.

31. Вихідний набір продуктів, що становить основу слов'янської кухні визначається:

- 1) інтернетом;
- 2) природою;
- 3) віросповіданням;
- 4) інтелектом;
- 5) матеріальним виробництвом.

32. Слов'янська кухня запозичила традиції харчування народів:

- 1) Африки;
- 2) Німеччини;
- 3) Греції;
- 4) Японії;
- 5) Австралії.

33. Найбільш відмінною рисою української національної кухні є:

- 1) тушкування м'яса;
- 2) запікання м'яса;
- 3) теплова обробка м'яса тільки після тушкування;
- 4) тушкування овочів;
- 5) теплова обробка овочів тільки тушкування.

34. Українська кухня прийняла деякі технологічні прийоми з кухонь:

- 1) німецької;
- 2) татарської;

- 3) литовської;
- 4) скандинавської;
- 5) турецької.

35. Основними напоями українців були:

- 1) пиво;
- 2) горілка;
- 3) кваси;
- 4) коньяк;
- 5) шнапс.

36. У українській кухні є багато традиційних страв, а саме:

- 1) овочі гриль;
- 2) борщ;
- 3) свиняче сало;
- 4) плов;
- 5) рагу.

37. Національною російською стравою є:

- 1) вівсяна каша;
- 2) голубці;
- 3) млинці;
- 4) оладки;
- 5) гречана каша.

38. Умови Білорусі сприяли широкому використанню:

- 1) чая;
- 2) віскі;
- 3) бірміксу;
- 4) грибів;
- 5) лісових ягід.

39. Білоруська кухня використовує тільки:

- 1) суп-пюре;
- 2) тушковану рибу;
- 3) суп з грінками;
- 4) бульйон;
- 5) тушковану м'ясну страву.

40. До страв білоруської кухні відносяться:

- 1) солене м'ясо;
- 2) риба тушкована;
- 3) овочеve рагу;

4) кулебяка;

5) домашня птиця.

41. Білоруські кулінари вживають багато різноманітних:

1) молочних страв;

2) ягід;

3) салатів;

4) приправ;

5) фруктів.

42. Сало в Білорусі їдять майже винятково:

1) копчене;

2) взимку;

3) мало солоне;

4) сильно солоне;

5) смажене.

43. Білоруські страви, що одержали поширення за межами країни це:

1) галушки;

2) зрази;

3) лукум;

4) халва;

5) горіхи.

44. Найулюбленішими кулінарними прийомами в Білорусі є:

1) запікання з картоплею;

2) подрібнення;

3) запікання з пшоном;

4) смаження з цибулею;

5) розварювання.

45. В Китаї широко використовують:

1) гриби;

2) приправи;

3) крупи;

4) макарони;

5) спеції.

46. В Китаї розрізняють два види страв:

1) солені;

2) несолені;

- 3) мало солоні;
- 4) охолоджуючі;
- 5) зігріваючі.

47. Знамениті страви пекінської кухні:

- 1) кабюрек;
- 2) каоя;
- 3) качка;
- 4) риба;
- 5) каожоу.

48. Меню імператорської кухні (Китай) не обійдеться без:

- 1) «живий короп з озера»;
- 2) м'ясного пирога;
- 3) пирога з помідорами;
- 4) м'ясного шніцелю;
- 5) «сявсу узи»;

49. У Китаї зі спецій популярними є:

- 1) імбир;
- 2) кориця;
- 3) червоний перець;
- 4) чорний перець;
- 5) часник;

50. Південна китайська кухня широко відома в:

- 1) Західній Європі;
- 2) Японії;
- 3) США;
- 4) Східній Європі;
- 5) Австралії.

РІВЕНЬ 3

1. Яка маса цукру необхідна на виготовлення 1 кг 5% розчину:

- 1) 100,0 кг;
- 2) 98,0 мг;
- 3) 50,0 г;
- 4) 9,8 г;
- 5) 4,9 г?

2. Розрахувати масу брутто буряку (жовтень) за умовами, що маса нетто дорівнює 10 кг:

- 1) 12,5 кг;
- 2) 10,5 кг;
- 3) 9,5 кг;
- 4) 8,5 кг;
- 5) 7,5 кг;

3. Визначити масу відходів при механічній кулінарній обробці картоплі масою 100 кг в лютому місяці:

- 1) 15 кг;
- 2) 35 кг;
- 3) 20 кг;
- 4) 10 кг;
- 5) 30 кг.

4. Визначити масу напівфабрикату, якщо за виробничою програмою закладу ресторанного господарства кількість сировини (капуста білокачанна свіжа) складає 70 кг:

- 1) 75,5 кг;
- 2) 60,5 кг;
- 3) 52,5 кг;
- 4) 40,5 кг;
- 5) 45,5 кг.

5. Визначити масу сировини (цибуля ріпчаста), якщо відходи при механічній кулінарній обробці складають 27 кг:

- 1) 168,75 кг;
- 2) 100,55 кг;
- 3) 150,75 кг;
- 4) 140,75 кг;
- 5) 130,55 кг.

6. Розрахувати допустимий вміст токсичного елементу Рв (що поступає з борошна) в 250 грамів продукту картопляних котлет з яблуками. Допустимий вміст свинцю в борошні не більше ніж 0,5 мг/кг:

- 1) 0,125 мг;
- 2) 0,01 мг;
- 3) 0,0037 мг;

4) 0,005 мг;

5) 0,013 мг.

7. Розрахувати допустимий вміст токсичного елементу Cd (що поступає з борошна) в 250 грамів продукту картопляних котлет з яблуками. Допустимий вміст кадмію в борошні не більше ніж 0,1 мг/кг:

1) 0,0075 мг;

2) 0,0175 мг;

3) 0,001 мг;

4) 0,002 мг;

5) 0,00074 мг.

8. Розрахувати допустимий вміст токсичного елементу As (що поступає з борошна) в 250 грамів продукту картопляних котлет з яблуками. Допустимий вміст миш'яку в борошні не більше ніж 0,2 мг/кг:

1) 0,02 мг;

2) 0,3 мг;

3) 0,0015 мг;

4) 0,0002 мг;

5) 0,01 мг.

9. Розрахувати допустимий вміст токсичного елементу Hg (що поступає з борошна) в 250 грамів продукту картопляних котлет з яблуками. Допустимий вміст ртуті в борошні не більше ніж 0,02 мг/кг:

1) 0,00015 мг;

2) 0,0016 мг;

3) 0,014 мг;

4) 0,001 мг;

5) 0,004 мг.

10. Розрахувати допустимий вміст токсичного елементу Cu (що поступає з борошна) в 250 грамів продукту картопляних котлет з яблуками. Допустимий вміст міді в борошні не більше ніж 10 мг/кг:

1) 0,008 мг;

2) 0,074 мг;

3) 0,0075 мг;

4) 0,08 мг;

5) 0,00075 мг.

11. Розрахувати допустимий вміст токсичного елементу Zn (що поступає з борошна) в 250 грамів продукту картопляних котлет з яблуками. Допустимий вміст цинку в борошні не більше ніж 0,5 мг/кг:

1) 0,0037 мг;

2) 0,037 мг;

3) 0,003 мг;

4) 0,041 мг;

5) 0,003 мг.

12. Розрахувати допустиму масу головок з сухим забрудненням для капусти білокачанної масою 120 кг (норма 5%):

1) 4 кг;

2) 5 кг;

3) 6 кг;

4) 3 кг;

5) 3 кг.

13. Розрахувати допустимий вміст афлотоксину – мікотоксичних елементів (що поступає з панірувальними сухарями) в 100 грамах продукту картопляних котлет з яблуками. Допустима норма 0,005 мг/кг панірувальних сухарів:

1) $0,15 \cdot 10^{-2}$ мг;

2) $0,15 \cdot 10^{-6}$ мг;

3) $0,015 \cdot 10^{-3}$ мг;

4) $0,15 \cdot 10^{-5}$ мг;

5) $0,15 \cdot 10^{-4}$ мг.

14. Розрахувати допустимий вміст зеараленону – мікотоксичних елементів (що поступає з панірувальними сухарями) в 100 грамах продукту картопляних котлет з яблуками. Допустима норма 1 мг/кг панірувальних сухарів:

1) 0,003 мг;

2) 0,03 мг;

3) 0,005 мг;

4) 0,05 мг;

5) 0,002 мг.

15. Розрахувати допустимий вміст дезоксиніваленому – мікотоксичних елементів (що поступає з панірувальними сухарями) в 100 грамах продукту картопляних котлет з яблуками. Допустима норма 1 мг/кг панірувальних сухарів:

- 1) 0,015 мг;
- 2) 0,0020 мг;
- 3) 0,003 мг;
- 4) 0,020 мг;
- 5) 0,00015 мг.

16. Розрахувати масу яблук на приготування картопляних котлет з яблуками згідно з технологією приготування блюд польської кухні масою 10 кг:

- 1) 3,0 кг;
- 2) 2,0 кг;
- 3) 2,1 кг;
- 4) 2,5 кг;
- 5) 3,4 кг.

17. Розрахувати масу картоплі на приготування картопляних котлет з яблуками згідно з технологією приготування блюд польської кухні масою 10 кг:

- 1) 4,9 кг;
- 2) 5,0 кг;
- 3) 3,0 кг;
- 4) 2,5 кг;
- 5) 6,0 кг.

18. Розрахувати масу свіжої капусти на приготування голубців згідно з технологією приготування страв болгарської кухні масою 1 кг:

- 1) 400 г;
- 2) 358 г;
- 3) 300 г;
- 4) 450 г;
- 5) 500 г.

19. Розрахувати масу виноградного лиття на приготування голубців згідно з технологією приготування блюд болгарської кухні масою 1 кг:

- 1) 100 г;

- 2) 227 г;
- 3) 200 г;
- 4) 300 г;
- 5) 350 г.

20. Розрахувати масу рису на приготування голубців згідно з технологією приготування страв болгарської кухні масою 1 кг:

- 1) 28,24 г;
- 2) 50,21 г;
- 3) 45,22 г;
- 4) 20,23 г;
- 5) 55, 25 г.

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ МОДУЛЯ 2

РІВЕНЬ 1

1. Національна кухня в Японії – це:

- 1) методи обробки;
- 2) інструменти;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) японська сировина;
- 5) уніосаті.

2. Основний принцип готування страв японської кухні полягає у:

- 1) забезпеченні кислого смаку продукту;
- 2) забезпеченні соленого смаку продукту;
- 3) забезпеченні кисло-соленого смаку продукту;
- 4) збереженні природнього смаку продукту;
- 5) забезпеченні гострого смаку продукту.

3. Японці вживають у малій кількості:

- 1) соуси;
- 2) жири;
- 3) м'ясо;
- 4) соуси і жири;
- 5) рибу.

4. Канонічним для японської кухні є наявність:

- 1) трьох кольорів;
- 2) двох кольорів;
- 3) чотирьох кольорів;
- 4) сімох кольорів;
- 5) п'яти кольорів.

5. Необхідним для японської кухні є наявність:

- 1) п'яти смаків;
- 2) шести смаків;
- 3) чотирьох смаків;
- 4) трьох смаків;
- 5) двох смаків.

6. Незмінним інгредієнтом у японській кухні залишається:

- 1) рис;
- 2) соя;
- 3) овес;
- 4) пшениця;
- 5) кукурудза.

7. Голанські купці завезли в Японію:

- 1) кукурудзу;
- 2) кукурудзу, картоплю, батат;
- 3) картоплю та батат;
- 4) картоплю;
- 5) батат.

8. Японська кухня, завдяки американському впливу, увібрала в себе багато елементів:

- 1) вишуканої кухні;
- 2) вегетеріанської кухні;
- 3) системи швидкого харчування;
- 4) «екологічно чистої» кухні;
- 5) «складної» кухні.

9. Японська кухня, завдяки американському впливу, наповнилася:

- 1) смаженою рибою;
- 2) копченою рибою;
- 3) соєвими бобами;
- 4) швидкорозчинними супами;

5) соленою яловичиною.

10. У кожній їжі японців повинні бути продукти:

- 1) з гір;
- 2) з моря;
- 3) щось з гір і щось з моря;
- 4) з фруктів;
- 5) всі відповіді вірні.

11. У їжі японців менш важливими елементами харчування є:

- 1) м'ясо і птиця;
- 2) м'ясо;
- 3) птиця;
- 4) риба;
- 5) яйця.

12. Морська складова страв японської кухні включає:

- 1) молюски;
- 2) китоподібні;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) водорості;
- 5) морську капусту.

13. Японська кухня подібна до:

- 1) корейської;
- 2) американської;
- 3) китайської;
- 4) португальської;
- 5) голанської.

14. У харчуванні японців відіграє чинну роль:

- 1) картопля;
- 2) рис;
- 3) пшениця;
- 4) томати;
- 5) молоко.

15. У харчуванні японців рис вариться:

- 1) соленим;
- 2) не соленим;
- 3) солодким;
- 4) перченим;

5) кисло-солодким.

16. У японській кухні популярним є страви з:

- 1) м'яса;
- 2) яєць;
- 3) птиці;
- 4) дичини;
- 5) всі відповіді вірні.

17. Велике значення в харчуванні японців мають:

- 1) бобові продукти;
- 2) картопля;
- 3) солодощі;
- 4) прянощі;
- 5) м'ясо.

18. Обов'язковою стравою на сніданок у Японії:

- 1) тофу;
- 2) яєчня;
- 3) каша;
- 4) смажена риба;
- 5) тушкована капуста.

19. М'ясо (японська кухня) це:

- 1) обов'язкова страва на сніданок;
- 2) обов'язкова страва на вечерю;
- 3) обов'язкова страва на обід;
- 4) обов'язкова страва на перший сніданок;
- 5) всі відповіді вірні;

20. Більшість японських страв обов'язково подаються:

- 1) гарячими;
- 2) з гострими приправами;
- 3) з кислими приправами;
- 4) з солодко-кислими приправами;
- 5) з овочами.

21. Японська кухня не можлива без:

- 1) соєвого соусу;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) рису;
- 4) часнику;
- 5) різних водоростей.

22. У Японії прийнято поїсти:

- 1) з ранку;
- 2) насичено ввечері;
- 3) насичено з ранку;
- 4) пізно ввечері;
- 5) насичено в обід.

23. Більшість страв японської кухні готують на:

- 1) рослинному маслі;
- 2) риб'ячому жири;
- 3) вершковому маслі;
- 4) рослинному маслі або риб'ячому жири;
- 5) смальці.

24. Японці алкогольні напої:

- 1) вживають помірно;
- 2) не вживають;
- 3) вживають багато;
- 4) не люблять;
- 5) вживають тільки sake.

25. Улюблений напій японців:

- 1) чорний чай;
- 2) жовтий чай;
- 3) червоний чай;
- 4) зелений чай;
- 5) кава.

26. Японці їдять перші страви:

- 1) два рази на день;
- 2) один раз на день;
- 3) дуже рідко;
- 4) чотири рази на день;
- 5) три рази на день.

27. Індійська кухня має специфічні властивості:

- 1) в різних сезонах року;
- 2) в різних районах країни;
- 3) в залежності від віросповідань;
- 4) в різних температурних інтервалах;
- 5) в приготуванні м'ясних страв.

28. Особливо розповсюдженим продуктом індійської кухні є:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) рис;
- 3) горох;
- 4) овочі;
- 5) молоко.

29. Індуси вживають багато:

- 1) молока;
- 2) дала;
- 3) м'яса;
- 4) риби;
- 5) картоплі.

30. Звичайною їжею індусів, особливо в північних районах країни, є:

- 1) рис;
- 2) картопля;
- 3) чапати;
- 4) тушковане м'ясо;
- 5) сира риба.

31. Найбільш відомі приправи в індійській кухні:

- 1) хмелі-сунелі;
- 2) перець;
- 3) куркума;
- 4) карі;
- 5) тмин.

32. Багато індійських страв заливається:

- 1) сметанним соусом;
- 2) вершковим маслом;
- 3) гострим червоним соусом;
- 4) рослинним маслом;
- 5) риб'ячим жиром.

33. Розповсюджений в індійській кухні соус «Агар» включає:

- 1) зварені фрукти зі спеціями;
- 2) зварені фрукти;
- 3) сирі овочі;

- 4) зварені овочі;
- 5) зварені овочі зі спеціями.

34. Жителі Індії вживають:

- 1) гострі мариновані фрукти;
- 2) кокосові горіхи;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) фініки;
- 5) манго.

35. З перших страв в Індії розповсюджені:

- 1) горохові супи;
- 2) бульйони;
- 3) рисові супи з великою кількістю перцю та часнику;
- 4) борщі;
- 5) уха.

36. Улюблені напої індусів є:

- 1) гарячий чай;
- 2) гарячий міцно заварений чай з молоком;
- 3) міцно заварений чай;
- 4) гарячий міцно заварений чай;
- 5) гаряче какао.

37. Пакистанська кухня відрізняється від індійської тим, що пакистанці:

- 1) вживають багато фруктів;
- 2) не відносяться до вегетаріанців;
- 3) вживають багато овочів;
- 4) вживають багато молочних продуктів;
- 5) вживають багато спецій.

38. Пакистанці ніколи не вживають:

- 1) кави;
- 2) алкогольних напоїв;
- 3) чаю;
- 4) молока;
- 5) кока-коли.

39. Основу харчування корейців становить:

- 1) рис;
- 2) картопля;
- 3) соя;

4) м'ясо;

5) риба.

40. З рисового і пшеничного борошна в Кореї готують:

1) різні види локшини;

2) пельмені;

3) вареники;

4) солодощі;

5) зрази.

41. Розповсюдженою стравою в Кореї є:

1) куксу чангук;

2) чуш кабюрек;

3) лютиниця;

4) пиріг з томатами;

5) «савсю узи».

42. Найважливішою приправою для рису в Кореї є:

1) томатна паста;

2) соєва паста;

3) вершковий соус;

4) яблучний оцет;

5) соєвий соус.

43. Кореїці вживають у їжу тільки рослинні жири, що одержують з:

1) соєвих бобів;

2) всі відповіді вірні;

3) зародків кукурудзяного зерна;

4) рисових висівок;

5) соняшника.

44. У корейській національній кухні м'ясо та рибу їдять:

1) сирими;

2) обсмажені в маслі з соєвих бобів;

3) всі відповіді вірні;

4) обсмажені в маслі з рисових висівок;

5) тушкованими.

45. Вкажіть символ корейської національної кухні:

1) хве;

2) хесан;

3) кимчі;

4) хечхо;

5) куксу.

46. Свіжу зловлену рибу корейці їдять:

1) вареною;

2) сирою;

3) соленою;

4) копченою;

5) смаженою.

47. Особливо поживною корейці вважають страву з:

1) голотурій;

2) трепангів;

3) м'яса молюсків;

4) хечхо;

5) водоростей.

48. В Корей з овочів готують:

1) чхе;

2) запіканку;

3) рагу;

4) котлети;

5) супи.

49. Улюблена корейська страва:

1) чхе;

2) хурма;

3) квашено-мариновані овочі;

4) картопля;

5) маллигатуан.

50. Алкогольні напої корейці люблять, в основному, з:

1) пшениці;

2) рису;

3) етанолу;

4) буряку;

5) немає вірних відповідей.

51. Основу монгольської кухні складають:

1) баранина;

2) всі відповіді вірні;

3) козлятина;

4) конина;

5) яловичина.

52. Значне місце в раціоні монголів займають:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) кисле молоко;
- 3) кумис;
- 4) айран;
- 5) сир.

53. М'ясо в монгольській кухні ніколи не:

- 1) смажать;
- 2) тушкують;
- 3) варять;
- 4) запікають у золі;
- 5) запікають в тісті.

54. «Король» напоїв у Монголії - це:

- 1) чай з молоком;
- 2) чорний чай;
- 3) кава;
- 4) молоко;
- 5) кумис.

55. У кухні країн Близького Сходу широко використовується:

- 1) баранина;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) козлятина;
- 4) м'ясо птиці;
- 5) риба.

56. У кухні країн Близького Сходу, майже повністю, не вживається:

- 1) баранина;
- 2) козлятина;
- 3) свинина;
- 4) м'ясо птиці;
- 5) риба.

57. У кухні країн Близького Сходу основою багатьох страв є:

- 1) картопля;
- 2) крупи;

- 3) фарш;
- 4) бобові;
- 5) борошно.

58. Загальною рисою арабської національної кулінарії є використання:

- 1) баранини;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) козлятини;
- 4) телятини;
- 5) рису.

59. Арабська кухня не можлива без:

- 1) риби;
- 2) приправ;
- 3) м'яса;
- 4) овочів;
- 5) фруктів.

60. Близькосхідна кухня відрізняється значною:

- 1) багатокалорійністю;
- 2) малокалорійністю;
- 3) вегетаріанством;
- 4) значним використанням м'яса;
- 5) гостротою.

61. Розповсюдженою стравою у багатьох арабських народів є:

- 1) кокосові горіхи;
- 2) рисовий суп;
- 3) бульйон;
- 4) хве;
- 5) булгур .

62. Характер повсякденного харчування родин середніх американців обумовлений орієнтацією на:

- 1) мінімальний вміст калорій;
- 2) мінімальну витрату часу;
- 3) максимальний вміст овочів;
- 4) максимальний вміст калорій;
- 5) максимальний вміст м'яса.

63. Американці спростили приготування їжі за рахунок:

- 1) простоти приготування їжі;
- 2) спеціального теплового режиму;
- 3) широкого використання асортименту напівфабрикатів;
- 4) застосування певних видів сировини;
- 5) немає вірних відповідей.

64. Укажіть назву процесу відновлення природної структури білка після її порушення:

- 1) деструкція;
- 2) денатурація;
- 3) ренатурація;
- 4) біосинтез;
- 5) кріодесорбція.

65. Укажіть сполуки, при розщепленні яких виділяється найбільше енергії:

- 1) вуглеводи;
- 2) нуклеїнові кислоти;
- 3) ліпіди;
- 4) білки;
- 5) спирти.

66. Виберіть визначення білків:

- 1) складні речовини утворені триатомним спиртом гліцерином і трьома залишками жирних кислот;
- 2) органічні сполуки, що складаються з карбону, кисню й гідрогену та за хімічною природою є полігідроксиальдегідами або кетонами;
- 3) високомолекулярні нітрогеновмісні біополімери;
- 4) органічні сполуки, що містять одну чи більше гідроксильних груп, безпосередньо зв'язаних із насиченим атомом Карбону;
- 5) немає правильної відповіді.

67. Виберіть визначення вуглеводів:

- 1) складні речовини утворені триатомним спиртом гліцерином і трьома залишками жирних кислот;
- 2) органічні високомолекулярні нітрогеновмісні біополімери;
- 3) органічні сполуки, що складаються з карбону, кисню й гідрогену та за хімічною природою є полігідроксиальдегідами або кетонами;

- 4) високомолекулярні нітрогеновмісні біополімери;
- 5) немає правильної відповіді.

68. Виберіть визначення ліпідів:

- 1) високомолекулярні нітрогеновмісні біополімери;
- 2) органічні сполуки, що складаються з карбону, кисню й гідрогену та за хімічною природою є полігідроксиальдегідами або кетонами;
- 3) складні речовини утворені триатомним спиртом гліцерином і трьома залишками жирних кислот;
- 4) органічні сполуки, що містять одну чи більше гідроксильних груп, безпосередньо зв'язаних із насиченим атомом Карбону;
- 5) немає правильної відповіді.

69. Виберіть визначення жирів:

- 1) високомолекулярні нітрогеновмісні біополімери;
- 2) органічні сполуки, що складаються з карбону, кисню й гідрогену та за хімічною природою є полігідроксиальдегідами або кетонами;
- 3) складні речовини утворені триатомним спиртом гліцерином і трьома залишками жирних кислот;
- 4) органічні сполуки, що містять одну чи більше гідроксильних груп, безпосередньо зв'язаних із насиченим атомом Карбону;
- 5) немає правильної відповіді.

70. Виберіть визначення спиртів:

- 1) складні речовини утворені триатомним спиртом гліцерином і трьома залишками жирних кислот;
- 2) органічні сполуки, що складаються з карбону, кисню й гідрогену та за хімічною природою є полігідроксиальдегідами або кетонами;
- 3) органічні сполуки, що містять одну чи більше гідроксильних груп, безпосередньо зв'язаних із насиченим атомом Карбону;
- 4) високомолекулярні нітрогеновмісні біополімери;
- 5) немає правильної відповіді.

71. Вкажіть форми нарізки овочів для смаження у фритюрі:

- 1) кружечки;
- 2) прямокутники;
- 3) соломка;
- 4) брусочки;

5) кубики.

72. Вкажіть форми нарізки овочів для гарніру дофіле:

- 1) кружечки;
- 2) брусочки;
- 3) прямокутники;
- 4) соломка;
- 5) кубики.

73. Вкажіть форми нарізки овочів для гарніру риба фрі:

- 1) кружечки;
- 2) прямокутники;
- 3) брусочки;
- 4) соломка;
- 5) кубики.

74. Вкажіть форми нарізки овочів до панірувальних котлет по-київськи:

- 1) кружечки;
- 2) прямокутники;
- 3) соломка;
- 4) брусочки;
- 5) кубики.

75. Вкажіть форми нарізки овочів для супу з крупами:

- 1) кружечки;
- 2) прямокутники;
- 3) кубики;
- 4) соломка;
- 5) брусочки.

76. Вкажіть форми нарізки овочів для запеченої риби під соусом:

- 1) соломка;
- 2) прямокутники;
- 3) кружечки;
- 4) брусочки;
- 5) кубики.

77. Вкажіть форми нарізки овочів для селянського борщу:

- 1) кружечки;

- 2) прямокутники;
- 3) кубики;
- 4) соломка;
- 5) брусочки.

78. Вкажіть стадії технологічного процесу:

- 1) приймання і зберігання сировини;
- 2) обробка сировини і виробництво напівфабрикатів;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) виробництво готової продукції;
- 5) реалізація готової продукції.

79. Вкажіть визначення кулінарної страви:

- 1) поєднання продуктів харчування, доведених до кулінарної готовності;
- 2) поєднання продуктів харчування, доведених до кулінарної готовності порційних;
- 3) поєднання продуктів харчування, доведених до кулінарної готовності порційних, оформлених, готових до споживання;
- 4) поєднання продуктів харчування, доведених до кулінарної готовності порційних, оформлених;
- 5) всі відповіді вірні.

80. Вкажіть визначення кулінарного виробу:

- 1) харчовий продукт або поєднання продуктів, які доведені до кулінарної готовності;
- 2) харчовий продукт доведений до кулінарної готовності;
- 3) харчовий продукт або поєднання продуктів, які доведені до кулінарної готовності, але потребують незначної додаткової обробки (розігрівання, порціонування, оформлення);
- 4) харчовий продукт або поєднання продуктів, які доведені до кулінарної готовності, але потребують незначної додаткової обробки (розігрівання);
- 5) харчовий продукт або поєднання продуктів, які доведені до кулінарної готовності, але потребують незначної додаткової обробки (розігрівання, порціонування).

81. Які групи приміщень виділяють для технологічного процесу:

- 1) складські;
- 2) холодильні камери;

- 3) всі відповіді вірні;
- 4) заготівельні цехи;
- 5) доготівельні цехи?

82. Підприємства з повним технологічним процесом це:

- 1) підприємства малої потужності, де кулінари обробляють сировину, виробляють напівфабрикати і готову продукцію для реалізації в своїх залах, а також у буфетах і магазинах;
- 2) підприємства великої потужності, де кулінари обробляють сировину і готову продукцію для реалізації в своїх залах, а також у буфетах і магазинах;
- 3) підприємства великої потужності, де кулінари обробляють сировину, виробляють напівфабрикати і готову продукцію для реалізації в своїх залах;
- 4) підприємства великої потужності, де кулінари обробляють сировину, виробляють напівфабрикати і готову продукцію для реалізації в своїх залах, а також у буфетах і магазинах;
- 5) підприємства малої потужності, де кулінари обробляють сировину, виробляють напівфабрикати і готову продукцію для реалізації в своїх залах, а також у буфетах.

83. Вкажіть доготівельні цехи:

- 1) гарячі і холодні;
- 2) борошняних виробів;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) кондитерські;
- 5) кулінарні.

84. Які додаткові послуги організовують магазини кулінарії:

- 1) консультації з приготування різних страв;
- 2) консультації з приготування кондитерських виробів;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) консультації з використанням напівфабрикатів;
- 5) консультації з сервірування столів?

85. Вкажіть, що продають в кафетеріях великих магазинів:

- 1) гарячі напої;
- 2) молоко;

- 3) всі відповіді вірні;
- 4) кисломолочні продукти;
- 5) бутерброди і кондитерські вироби.

86. Вкажіть величину тривалості запасів круп:

- 1) не повинна перевищувати 2-4 дні;
- 2) не повинна перевищувати 15-20 днів;
- 3) не повинна перевищувати 8-10 днів;
- 4) не повинна перевищувати 30-40 днів;
- 5) не повинна перевищувати 50-60 днів.

87. Вкажіть величину тривалості запасів м'яса, риби, птиці:

- 1) 5 днів;
- 2) 6 днів;
- 3) 3 дні;
- 4) 7 днів;
- 5) 8 днів.

88. Вкажіть величину тривалості запасів овочів та картоплі:

- 1) 12 днів;
- 2) 9 днів;
- 3) 15 днів;
- 4) 10 днів;
- 5) 14 днів.

89. Вкажіть величину тривалості запасів молочних продуктів:

- 1) 2 дні;
- 2) 3 дні;
- 3) щодня;
- 4) немає правильних відповідей;
- 5) 4 дні.

90. Вкажіть величину тривалості запасів напівфабрикатів:

- 1) 2 дні;
- 2) 3 дні;
- 3) щодня;
- 4) немає правильних відповідей;
- 5) 4 дні.

91. Яку холодильну камеру обладнують на великих підприємствах:

- 1) м'ясну;
- 2) рибну;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) молочно-жирову;
- 5) гастрономічну.

92. Скільки холодильних камер може бути на невеликих підприємствах:

- 1) 1-3;
- 2) 2-4;
- 3) 1-2;
- 4) 3-5;
- 5) немає вірних відповідей.

93. Вкажіть температуру та вологість повітря в холодильних камерах для зберігання м'яса, м'ясопродуктів, птиці:

- 1) температура повітря 1°C , відносна вологість повітря 75-85%;
- 2) температура повітря 2°C , відносна вологість повітря 75-85%;
- 3) температура повітря 0°C , відносна вологість повітря 75-85%;
- 4) температура повітря 0°C , відносна вологість повітря 85-90%;
- 5) температура повітря 2°C , відносна вологість повітря 85-90%.

94. Вкажіть температуру та вологість повітря в холодильних камерах для зберігання риби та рибопродуктів:

- 1) температура повітря 1°C , відносна вологість повітря 75-85%;
- 2) температура повітря 2°C , відносна вологість повітря 75-85%;
- 3) температура повітря -2°C , відносна вологість повітря 85-90%;
- 4) температура повітря 0°C , відносна вологість повітря 85-90%;
- 5) температура повітря 2°C , відносна вологість повітря 85-90%.

95. Вкажіть температуру та вологість повітря в холодильних камерах для зберігання м'ясо-рибних продуктів:

- 1) температура повітря 1°C , відносна вологість повітря 75-85%;
- 2) температура повітря 2°C , відносна вологість повітря 75-85%;
- 3) температура повітря 0°C , відносна вологість повітря 85-90%;
- 4) температура повітря 0°C , відносна вологість повітря 85-90%;
- 5) температура повітря 2°C , відносна вологість повітря 85-90%.

96. Вкажіть температуру та вологість повітря в холодильних камерах для зберігання молочних продуктів, жирів, гастрономії:

- 1) температура повітря 1 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 2) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 3) температура повітря 2 °С, відносна вологість повітря 80-85%;
- 4) температура повітря 0 °С, відновна вологість повітря 85-90%;
- 5) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 85-90%.

97. Вкажіть температуру та вологість повітря в холодильних камерах для зберігання фруктів, ягід, зелені:

- 1) температура повітря 1 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 2) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 3) температура повітря 4 °С, відносна вологість повітря 85-90%;
- 4) температура повітря 0 °С, відновна вологість повітря 85-90%;
- 5) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 85-90%.

98. Вкажіть температуру та вологість повітря в холодильних камерах для зберігання напоїв:

- 1) температура повітря 1 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 2) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 3) температура повітря 4 °С, відносна вологість повітря 60-70%;
- 4) температура повітря 0 °С, відновна вологість повітря 85-90%;
- 5) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 85-90%.

99. Вкажіть температуру та вологість повітря в холодильних камерах для зберігання м'ясних і рибних напівфабрикатів:

- 1) температура повітря 1 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 2) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 3) температура повітря 0 °С, відносна вологість повітря 85-90%;
- 4) температура повітря 0 °С, відновна вологість повітря 85-90%;
- 5) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 85-90%.

100. Вкажіть температуру та вологість повітря в холодильних камерах для зберігання овочевих напівфабрикатів:

- 1) температура повітря 1 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 2) температура повітря 2 °С, відновна вологість повітря 75-85%;
- 3) температура повітря 2 °С, відносна вологість повітря 85-90%;
- 4) температура повітря 0 °С, відновна вологість повітря 85-90%;

5) температура повітря 2 °С, відносна вологість повітря 85-90%.

101. Вкажіть сутність процесу дегідратації:

- 1) змінення форми;
- 2) видалення вологи;
- 3) перехід екстрактивних речовин;
- 4) змінення структури;
- 5) перетворення колагену у глютин.

102. Вкажіть сутність форми процесу дифузії:

- 1) змінення форми;
- 2) перехід екстрактивних речовин;
- 3) видалення вологи;
- 4) змінення структури;
- 5) перетворення колагену в глютин.

103. Вкажіть сутність процесу денатурації глобулярних білків:

- 1) видалення вологи;
- 2) зміна форми та структури;
- 3) перехід екстрактивних речовин;
- 4) змінення структури;
- 5) перетворення колагену в глютин.

104. Вкажіть небезпечний фактор пасерування цибулі:

- 1) неякісна обробка дощок;
- 2) підгоряння;
- 3) неправильне нарізання;
- 4) всі відповіді вірні;
- 5) неякісне маркування інвентарю.

105. Вкажіть попереджувальну дію під час приготування «супу цибулевого по-селянськи»:

- 1) дотримання вимог до обробки яєць;
- 2) зняття піни;
- 3) дотримання санітарно-епідеміологічних вимог;
- 4) контроль якості нарізки;
- 5) контроль якості яєць.

106. У американців сніданок починається в:

- 1) 7 ранку;
- 2) 8 ранку;
- 3) 6 ранку;

- 4) 9 ранку;
- 5) 10 ранку.

107. У американців ланч подається між:

- 1) 13 і 14 годинами;
- 2) 13 і 15 годинами;
- 3) 12 і 14 годинами;
- 4) 12 і 13 годинами;
- 5) 12-30 і 13-30 годинами.

108. Вечеря – основний прийом їжі – подається з:

- 1) 17 по 18 години;
- 2) 19 по 19 години;
- 3) 18 по 21 години;
- 4) 19 по 20 години;
- 5) 20 по 21 години.

109. Вкажіть головну страву, що рекомендована на вечерю американцю:

- 1) порідж;
- 2) сосиски;
- 3) бруньки;
- 4) стейк;
- 5) смажена курка.

110. На закуску американці віддають перевагу:

- 1) салату з томатів;
- 2) фруктовому салату;
- 3) маринованим овочам;
- 4) звареним морепродуктам;
- 5) глютеніці.

111. У ресторані, як правило, американці перед їжею замовляють:

- 1) диню;
- 2) коктейль;
- 3) морозиво;
- 4) чай;
- 5) каву.

112. У ресторані американцям, наприкінці вечері, подається:

- 1) коктейль;
- 2) кава або чай;

- 3) диня;
- 4) морозиво;
- 5) салат.

113. З риби американці їдять багато:

- 1) оселедця;
- 2) осетрини;
- 3) ракоподібних;
- 4) омарів;
- 5) камбали.

114. З м'яса американцями вживається переважно:

- 1) яловичина;
- 2) телятина;
- 3) свинина;
- 4) смажена свинина;
- 5) всі відповіді вірні.

115. Найважливішим національним знаком Америки вважається:

- 1) пшениця;
- 2) кукурудза;
- 3) овес;
- 4) просо;
- 5) ячмінь.

116. Шедевром американської кухні вважаються:

- 1) шніцелі;
- 2) супи-пюре;
- 3) холодні напої;
- 4) соуси;
- 5) салати.

117. Американці не визнають:

- 1) борщ;
- 2) щі;
- 3) солянки;
- 4) холодники;
- 5) всі відповіді вірні.

118. Для гарніру в американській кухні використовують:

- 1) квасолю;
- 2) всі відповіді вірні;

- 3) зелений горошок;
- 4) кукурудзу з вершками;
- 5) спаржу.

119. Широко в американській кухні представлені десертні страви і кондитерські вироби:

- 1) пудинги;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) тістечка;
- 4) фруктові соки;
- 5) збиті вершки.

120. Після десерту американці люблять випити:

- 1) чай;
- 2) каву;
- 3) молоко;
- 4) тонізуючого напою;
- 5) пива.

121. Багато страв канадської кухні мають:

- 1) індійське походження;
- 2) корейське походження;
- 3) німецьке походження;
- 4) англійське походження;
- 5) китайське походження.

122. Рибні страви канадської кухні готують з:

- 1) свіжої риби;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) мороженої риби.
- 4) копченої риби.
- 5) омарів.

123. У канадців дуже популярними є:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) солоні і мариновані овочі;
- 3) свіжі фрукти і салати з них;
- 4) холодне м'ясо;
- 5) паштет з печінки.

124. Особливо характерним для канадської кухні:

- 1) великий вибір солодоців;
- 2) м'ясо та картопля є головними складовими;

- 3) поширені різні бульйони;
- 4) сильно перчена ковбаса;
- 5) гострі страви.

125. Спеціальним канадським делікатесом є:

- 1) булгур;
- 2) кукурудзяна каша;
- 3) сік клену;
- 4) баранчик зі спеціальним соусом;
- 5) чурек.

126. Канадці не їдять:

- 1) червону ікру;
- 2) заливну рибу;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) круп'яних гарнірів;
- 5) других страв з червоним томатним соусом.

127. При обслуговуванні груп туристів з Америки рекомендовано звернути увагу на перший сніданок:

- 1) це повинен бути не насичений сніданок;
- 2) це повинен бути насичений сніданок;
- 3) повинен бути вегетаріанський сніданок;
- 4) не має вірних відповідей;
- 5) всі відповіді вірні.

128. Законодавцем кулінарних звичок майже у всіх країнах Центральної Америки є:

- 1) сальвадорська кухня;
- 2) американська кухня;
- 3) мексиканська кухня;
- 4) гондураська кухня;
- 5) кухня Коста-Ріки.

129. Основним харчовим продуктом у мексиканців є:

- 1) соя;
- 2) рис;
- 3) кукурудза;
- 4) м'ясо;
- 5) риба.

130. Для мексиканців представлені в одному слові тортільянс:

- 1) хліб житній та пшеничний;
- 2) всі відповіді вірні;
- 3) булки;
- 4) бублики;
- 5) здоба.

131. Важливим компонентом мексиканської кухні є соуси:

- 1) сальса;
- 2) «білий соус»;
- 3) «червоний соус»;
- 4) «цибулевий соус»;
- 5) «молочний соус».

132. В мексиканській кухні гарнір не подають без:

- 1) гороху;
- 2) чорної квасолі;
- 3) локшини;
- 4) картоплі;
- 5) капусти.

133. У Мексиці та в інших країнах Центральної Америки переважає:

- 1) свинина;
- 2) індичка;
- 3) курятина;
- 4) баранина;
- 5) яловичина.

134. Різноманітні мексиканські національні страви готують з:

- 1) картоплі;
- 2) кактусів;
- 3) бобів;
- 4) рису;
- 5) авокадо.

135. Майже всі страви мексиканці готують на:

- 1) свинячому жиру;
- 2) вершковому маслі;
- 3) оливковій олії;

- 4) соняшникової олії;
- 5) олії паростків кукурудзяного зерна.

136. Сири в Мексиці вмиготовляють з:

- 1) козячого молока;
- 2) коров'ячого молока;
- 3) молока овець;
- 4) всі відповіді вірні;
- 5) немає вірних відповідей.

137. Сири у Мексиці їдять:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) свіжими;
- 3) смаженими;
- 4) вареними;
- 5) в салатах.

138. Шоколад, батьківщина якого є Мексика, готують:

- 1) по-мексиканськи менш густим;
- 2) по-французьки з молоком;
- 3) по-французьки з молоком, по-іспанськи густим, по-мексиканськи менш густим;
- 4) по-мексиканськи менш густим та по-французьки з молоком;
- 5) по-французьки з молоком та по-іспанськи густим.

139. З безалкогольних напоїв в Мексиці розповсюдженим є:

- 1) кава;
- 2) чай;
- 3) пиво;
- 4) чай з листям апельсину;
- 5) ті де опсас.

140. На Анталських островах основними продуктами харчування є:

- 1) риба;
- 2) рис;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) овочі;
- 5) фрукти.

141. На Анталських островах з м'ясних продуктів поширене м'ясо:

- 1) м'ясо сумчастих;

- 2) свинина;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) голуби;
- 5) курятина.

142. На Антальських островах з фруктів популярними є:

- 1) авокадо;
- 2) ананаси;
- 3) кокосові горіхи;
- 4) всі відповіді вірні;
- 5) абрикоси.

143. Особливість кухні Гаїті – використання для готування страв:

- 1) дуже гострого перцю;
- 2) соєвого соусу;
- 3) томатів;
- 4) куркуми;
- 5) базиліку.

144. Особливістю кухні Гаїті є те, що високо цінується:

- 1) риба;
- 2) свинина;
- 3) яловичина;
- 4) курятина;
- 5) баранина.

145. На Гаїті більшу частину страв їдять з:

- 1) овочами;
- 2) бананами;
- 3) авокадо;
- 4) сиром;
- 5) кукурудзою.

146. На Гаїті з борошна печуть:

- 1) пироги;
- 2) кас-саве;
- 3) галети;
- 4) бублики;
- 5) здобу.

147. У гватемальській кухні серед страв є популярними:

- 1) соус зі спинного мозку тварин;

- 2) енчинладос;
- 3) тамале;
- 4) свинячі ніжки;
- 5) всі відповіді вірні.

148. У Нікарагуа готують мало розповсюджену страву:

- 1) суп з риби;
- 2) суп з овочів;
- 3) суп з риби, овочів та м'яса;
- 4) суп з м'яса;
- 5) суп з м'яса та риби.

149. Самою улюбленою стравою в Панамі є:

- 1) суп з риби;
- 2) суп з риби та м'яса;
- 3) суп з овочів;
- 4) суп з куркою;
- 5) санкото.

150. У Панамі популярними стравами є:

- 1) ткзайо;
- 2) тофу;
- 3) чапате;
- 4) рисовий суп;
- 5) куксу чан чук.

151. У Домініканській республіці основною стравою є:

- 1) мажарете;
- 2) распадура;
- 3) санкото;
- 4) бінзонат;
- 5) тамал.

152. Самий смачний суп «Санкото» варять з м'яса:

- 1) 4 видів;
- 2) 7 видів;
- 3) 5 видів;
- 4) 3 видів;
- 5) 6 видів.

153. У Домініканській республіці віддають перевагу:

- 1) яловичині;
- 2) курятині, свинині, телятині;

- 3) курятині, телятині;
- 4) курятині, свинині;
- 5) курятині, яловичині.

154. Домініканці дуже люблять:

- 1) каву;
- 2) пиво;
- 3) чорний чай;
- 4) зелений чай;
- 5) какао.

155. Страви сальвадорської кухні відрізняються:

- 1) гострим смаком;
- 2) вишуканістю;
- 3) різноманітністю;
- 4) простотою;
- 5) рибними стравами.

156. У сальвадорській кухні є дуже поширеною страва:

- 1) санкото;
- 2) мажарете;
- 3) піньонат;
- 4) тамал;
- 5) настільке де злава.

157. Кухні Африки багато в чому об'єднані у зв'язку з:

- 1) кліматичними умовами;
- 2) природними ресурсами;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) немає вірних відповідей;
- 5) мусульманськими традиціями.

158. Єдина арабська кулінарія характеризується:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) широким використанням рису;
- 3) широким використанням бобових;
- 4) широким використанням баранини;
- 5) широким використанням козлятини.

159. Кулінарні особливості національної кухні арабської республіки Єгипет сформувались під впливом:

- 1) італійської, грецької, турецької кухонь;
- 2) італійської кухні;

- 3) грецької кухні;
- 4) турецької кухні;
- 5) немає вірних відповідей.

160. На підприємствах масового харчування вищого розряду в столиці арабської республіки Єгипет і інших великих міст переважає:

- 1) китайська кухня;
- 2) американська кухня;
- 3) французька кухня;
- 4) італійська кухня;
- 5) турецька кухня.

161. Єгиптяни та інші північно-африканські країни надають перевагу продуктам харчування:

- 1) птиці;
- 2) рису;
- 3) козлятині;
- 4) бобовим;
- 5) баранині.

162. Єгиптяни використовують м'ясо домашньої птиці і яловичини для готування:

- 1) супів;
- 2) супів, рагу, фаршу;
- 3) рагу;
- 4) фаршу;
- 5) супів, фаршу.

163. У харчуванні населення країн екваторіальної Африки переважають:

- 1) м'ясо газелі;
- 2) м'ясо кози;
- 3) м'ясо зебу;
- 4) м'ясо курей;
- 5) всі відповіді вірні.

164. Широко представлені в арабській кухні:

- 1) сири;
- 2) молочнокислі продукти;
- 3) сири (типу бринзи), молочнокислі продукти;
- 4) овочі;

5) молочнокислі продукти, овочі.

165. Найбільш популярні у арабів м'ясні супи з:

- 1) квасолі;
- 2) гороху;
- 3) рису;
- 4) локшини;
- 5) всі відповіді вірні.

166. Кухні народів Західної Африки характеризуються:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) широким вживанням продуктів моря;
- 3) широким вживанням фруктів;
- 4) широким вживанням горіхів;
- 5) широким вживанням какао.

167. У країнах Південної Африки в останні роки все більш проникають:

- 1) корейські смаки;
- 2) китайські смаки;
- 3) північноамериканські смаки;
- 4) італійські смаки;
- 5) турецькі смаки.

168. Населення Південної Африки багато вживає:

- 1) м'яса з борошняними галушками;
- 2) м'яса;
- 3) борошняні галушки;
- 4) фруктів;
- 5) овочів.

169. Населення Південної Африки найбільш вживає м'ясо:

- 1) птиці;
- 2) антилопи;
- 3) телятини;
- 4) яловичини;
- 5) м'ясо зебри.

170. Улюбленою національною стравою єгиптян є:

- 1) санкото;
- 2) ель-молокне;
- 3) мажарете;
- 4) распадура;

5) пінзонат.

171. Найбільш цінною складовою зерна є:

- 1) білки;
- 2) клейковина;
- 3) крохмаль;
- 4) вуглеводи;
- 5) немає правильної відповіді.

172. Найбільший вміст білків є в:

- 1) пшениці;
- 2) кукурудзі;
- 3) житі;
- 4) рисі;
- 5) ячмені.

173. Підвищений вміст жиру містить:

- 1) овес;
- 2) ячмінь;
- 3) просо;
- 4) кукурудза;
- 5) сориз.

174. Основною складовою хліба є:

- 1) вуглеводи;
- 2) білки;
- 3) жири;
- 4) клітковина;
- 5) немає правильної відповіді.

175. За видом сировини жири поділяються на:

- 1) тваринні, рослинні та комбіновані;
- 2) тваринні та рослинні;
- 3) тваринні, рослинні та штучні;
- 4) тваринні, пальмові та комбіновані;
- 5) тваринні, рослинні та гідрогенізовані.

176. Залежно від сировини тваринні жири поділяють на:

- 1) яловичий, свинячий, баранячий, пташиний, кістковий, збірний;
- 2) кістковий, збірний, м'ясний;
- 3) яловичий, свинячий, баранячий;
- 4) яловичий, свинячий, курячий, збірковий, кістковий;

5) яловичий, свинячий, пташиний, баранячий, субпродуктовий.

177. Вкажіть контрольовану ознаку під час приготування «супу цибулевого по-селянськи»:

- 1) час варіння;
- 2) каламутність;
- 3) інтенсивність кипіння;
- 4) сальність;
- 5) немає вірних відповідей.

178. Вкажіть врахований небезпечний фактор під час приготування «супу цибулевого по-селянськи»:

- 1) каламутність;
- 2) час варіння;
- 3) інтенсивність кипіння;
- 4) сальність;
- 5) немає вірних відповідей.

179. Які супи називаються вегетаріанськими:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) на рослинному відварі;
- 3) на молочному відварі;
- 4) на молочно-рослинному відварі;
- 5) на молочно-рослинних або тільки рослинних відварах?

180. Вкажіть термін реалізації заправних супів:

- 1) 2 години;
- 2) 5 годин;
- 3) 1 година;
- 4) 8 годин;
- 5) 10 годин.

181. Вкажіть термін реалізації для прозорих супів:

- 1) 1 година;
- 2) 2 години;
- 3) 10 годин;
- 4) 8 годин;
- 5) 5 годин.

182. За рецептурою і способом обробки шоколад поділяють на:

- 1) звичайний, десертний;
- 2) чорний, білий та молочний;

- 3) десертний, пористий, звичайний;
- 4) кондитерський, пористий, звичайний;
- 5) звичайний, десертний, кондитерський.

183. Які кістки використовують під час приготування бульйону:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) яловичі грудні;
- 3) яловичі хребетні;
- 4) свинячі тазові;
- 5) баранячі трубчасті?

184. Вкажіть правильне співвідношення продуктів і води для якісного бульйону:

- 1) на 1 літр кісткового бульйону беруть від 250 до 400 грамів кісток і 1,25 літра води;
- 2) на 1 літр кісткового бульйону беруть 200 до 400 грамів кісток і 1,25 літра води;
- 3) на 1 літр кісткового бульйону беруть 250 до 350 грамів кісток і 1,2-1,3 літра води;
- 4) на 1 літр кісткового бульйону беруть 150 до 400 грамів кісток і 1,2-1,3 літра води;
- 5) на 1 літр кісткового бульйону беруть 250 до 500 грамів кісток і 1,25 літра води.

185. Вкажіть довжину кісток після подрібнення:

- 1) 5-7 см;
- 2) 4-6 см;
- 3) 3-5 см;
- 4) 7-10 см;
- 5) 10-12 см.

186. Вкажіть тривалість варіння бульйону з яловичих кісток:

- 1) 3,5 - 4 години;
- 2) 2,5 – 3,5 годин;
- 3) 2 – 3 години;
- 4) 4 – 5 годин;
- 5) 3 – 3,5 години.

187. Вкажіть тривалість варіння бульйону зі свинячих та баранячих кісток:

- 1) 2 - 3 години;
- 2) 3,5 – 4 години;
- 3) 2,5 – 3,5 години;
- 4) 4 – 5 годин;
- 5) 3 – 3,5 години.

188. Що потрібно додати до бульйону за 30-40 хвилин до закінчення варіння:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) петрушку;
- 3) підсмажену моркву;
- 4) цибулю;
- 5) сіль?

189. Які категорії м'яса відносяться до основної сировини:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) м'ясо усіх гатунків тварин;
- 3) м'ясо усіх гатунків птиці;
- 4) язики (субпродукт 1 категорії);
- 5) мозок (субпродукт 1 категорії)?

190. Які категорії м'яса відносяться до додаткової сировини:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) свинна обрізь (субпродукти 2 категорії);
- 3) селезінка (субпродукти 2 категорії);
- 4) легені (субпродукти 2 категорії);
- 5) яловичі губи (субпродукти 2 категорії)?

191. За яким термічним станом використовують м'ясо для виробництва м'ясних продуктів:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) парне (температура у товщі м'язів вища 12°C);
- 3) остигле (температура у товщі м'язів не вища 12°C);
- 4) охолоджене (температура у товщі м'язів $0-4^{\circ}\text{C}$);
- 5) заморожене (температура у товщі м'язів не вища мінус 6°C)?

192. При виробництві якої продукції застосовують м'ясо охолоджене та заморожене:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) при виробництві ковбас;
- 3) при виробництві напівфабрикатів;
- 4) при виробництві копченостей;
- 5) при виробництві консервів.

193. Які основні функції виконує допоміжна м'ясна сировина – субпродукти 2 категорії:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) частково замінюють м'ясо;
- 3) збільшують вихід готового продукту;
- 4) забезпечують монолітність виробів;
- 5) забезпечують зменшення бульйонно-жирових набряків?

194. Які основні функції виконує допоміжна м'ясна сировина під час виробництва м'ясних продуктів, соєві білкові добавки:

- 1) підвищують харчову цінність продукту;
- 2) сповільнюють окислення жирів;
- 3) стабілізують колір продуктів;
- 4) покращують аромат продукту;
- 5) підвищують стабілізуючу здатність жирів?

195. Як класифікують групу м'ясних продуктів за видами м'яса:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) свиняче;
- 3) яловиче;
- 4) бараняче;
- 5) з м'яса птиці?

196. Як класифікують групу м'ясних продуктів за способом термічного оброблення:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) сиров'ялені;
- 3) сирокочені;
- 4) копчено-варені;
- 5) варені?

197. Як класифікують групу м'ясних продуктів за способом виготовлення:

- 1) крупно- і дрібношматкові;
- 2) м'якотні і м'ясокісткові;
- 3) цільношматкові та реструктуровані;
- 4) грубо- і дрібношматковані;
- 5) крупно- і дисперсношматкові?

198. Що є спільним для всіх видів м'ясної сировини, що направляється на виробництво м'ясних виробів і шматкового м'яса:

- 1) вимоги до санітарно-гігієнічного стану;
- 2) температура м'яса ;
- 3) дозвіл на використання м'яса в шкірі;
- 4) дозвіл на використання м'яса з частково знятою шкурою;
- 5) дозвіл на використання м'яса без шкіри?

199. Яке значення рН м'яса найбільше відповідає усім показникам якості:

- 1) 5-6, 5-8;
- 2) 6-7, 7-8;
- 3) 4-5, 5-6;
- 4) 5-8, 4-5;
- 5) 5-6, 6-7?

200. Які види термічного оброблення застосовують у технології виробництва виробів із шматкового м'яса:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) копчення;
- 3) запікання;
- 4) сушіння;
- 5) варіння?

РІВЕНЬ 2

1. Вкажіть допустимі температури тіла риби у товщі м'язів (риба охолоджена):

- 1) -1°C ;
- 2) -5°C ;
- 3) -2°C ;

4) -3°C ;

5) -4°C .

2. Вкажіть допустимі температури тулуб риби у товщі м'язів (риба морожена):

1) -4°C ;

2) -5°C ;

3) -3°C ;

4) -6°C ;

5) -8°C .

3. Вкажіть види риб, які відносяться до лускатих:

1) судак;

2) лящ;

3) камбала;

4) линь;

5) вугор.

4. За способом виробництва сир поділяють на:

1) кислотно-сичужний;

2) кислотний;

3) виварений;

4) зціжений;

5) ферментований.

5. Вкажіть на скільки відсотків збільшується маса риби при заморожуванні:

1) 5 %;

2) 10 %;

3) 15 %;

4) 20 %;

5) 2 %.

6. З якою концентрацією солі надходить солена риба у підприємства масового харчування:

1) 5 %;

2) 6 %;

3) 20 %;

4) 25 %;

5) 30 %?

7. За вмістом білків м'ясо риб поділяють на такі групи:

1) білкові;

- 2) високобілкові;
- 3) комплексобілкові;
- 4) середньосолені;
- 5) солені.

8. У рослинних продуктах велика частка харчових речовин втрачається при:

- 1) смаженні;
- 2) варінні;
- 3) нарізанні;
- 4) замороженні;
- 5) запіканні.

9. За вмістом жиру риби поділяють на:

- 1) середньо-жирні;
- 2) жирні;
- 3) високо-жирні;
- 4) дієтичні;
- 5) низько-жирні.

10. Корови в Індії вважаються:

- 1) священними;
- 2) недоторканими;
- 3) харчовою сировиною;
- 4) м'ясом дієтичних продуктів;
- 5) м'ясом делікатесних продуктів.

11. Фізичні зміни їжі полягають у:

- 1) перемішуванні;
- 2) вітамінізації;
- 3) немає вірної відповіді;
- 4) перетравленні;
- 5) розчиненні.

12. Функції шлунку:

- 1) секреторна;
- 2) моторна;
- 3) рефлексорна;
- 4) немає вірної відповіді;
- 5) всі відповіді рівні.

13. Регуляція шлункової секреції поділяється на такі фази:

- 1) шлункова;

- 2) однорефлекторна;
- 3) немає вірних відповідей;
- 4) умовнорефлекторна;
- 5) кишкова.

14. До складу підшлункового і кишкового соків входять такі ферменти:

- 1) всі відповіді вірні;
- 2) протеолітичні;
- 3) амілолітичні;
- 4) мезолітичні;
- 5) фазолітичні.

15. Розрізняють наступні види травлення:

- 1) порожнинне;
- 2) мембранне;
- 3) немає вірних відповідей;
- 4) всі відповіді вірні;
- 5) оболонкове.

16. Метаболічні шляхи поділяються на:

- 1) анаболічні;
- 2) кетоболічні;
- 3) немає вірних відповідей;
- 4) всі відповіді вірні;
- 5) амфіболічні.

17. До ендергонічних реакцій і процесів належать:

- 1) реакції синтезу;
- 2) реакції відновлення;
- 3) реакції поглинання;
- 4) немає вірних відповідей;
- 5) реакції обміну.

18. Реакції внутрішньоклітинного метаболізму включають такі біохімічні перетворення:

- 1) біосинтез білків, нуклеїнових кислот тощо;
- 2) реакції обміну речовин;
- 3) немає вірних відповідей;
- 4) біотранспортування молекул;
- 5) реакції використання енергії.

19. За якими компонентами формують хімічний склад харчового продукту:

- 1) продовольча сировина;
- 2) харчові добавки;
- 3) мінеральні добавки;
- 4) немає вірних відповідей;
- 5) вітамінні добавки?

20. В аспекті біохімії харчування виділяють такі класи:

- 1) макронутрієнти;
- 2) агронутрієнти;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) біонутрієнти;
- 5) нехарчові речовини.

21. Виходячи із формули збалансованого харчування повноцінний раціон повинен складатися з наступних класів харчових речовин:

- 1) джерел енергії (білків, жирів, вуглеводів);
- 2) замінних жирних кислот;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) немає вірних відповідей;
- 5) вітамінів, неорганічних елементів, незамінних жирних кислот.

22. Основу раціонального харчування складають принципи:

- 1) баланс енергії;
- 2) органоліптичні показники їжі;
- 3) хімічний склад їжі;
- 4) наявність незамінних амінокислот;
- 5) режим харчування.

23. За енергетичною цінністю (калорійністю) харчові продукти поділяються на такі групи:

- 1) високоенергетичні;
- 2) транс-енергетичні;
- 3) особливо високоенергетичні;
- 4) середньо-енергетичні;
- 5) особливо високоенергетичні, середньо-енергетичні, низько-енергетичні.

24. Вкажіть фактори, що визначають органолептичні показники бульйонів:

- 1) хімічний склад сировини;
- 2) час приготування бульйонів;
- 3) температура бульйонів;
- 4) насичення бульйонів;
- 5) технологія приготування бульйонів.

25. Вкажіть критерії оцінки якості бульйонів:

- 1) вміст кератину;
- 2) вміст білкових речовин;
- 3) пластичністю поліненасичених жирних кислот;
- 4) біологічною цінністю;
- 5) вміст мінеральних речовин.

26. До складу харчової жирової основи входять:

- 1) китовий саломас;
- 2) кокосова олія;
- 3) всі відповіді вірні;
- 4) рапсова олія;
- 5) немає вірних відповідей.

27. Для підвищення біологічної цінності маргарин збагачують:

- 1) вітамінами А, Е та іншими;
- 2) молочними білками;
- 3) немає вірних відповідей;
- 4) цитратною кислотою;
- 5) молочною кислотою.

28. Вкажіть відвари, на яких варять супи:

- 1) овочевому;
- 2) з бобових і макаронних виробів;
- 3) кольорової квасолі;
- 4) строкатої квасолі;
- 5) червоного перцю.

29. Вкажіть компоненти бульйону із сільськогосподарської птиці:

- 1) серце;
- 2) шкірка шиї;
- 3) кінцівки;

4) крила;

5) філе.

30. Вкажіть, що використовують для варіння рибних бульйонів:

1) воблу;

2) голови;

3) камбала;

4) плавники;

5) короп.

31. Вкажіть умови, за яких м'ясний і рибний бульйони відносять до концентрованих:

1) вихід якого становить 1 л з 1 кг м'ясних продуктів;

2) вихід якого становить 1 л з 1 кг рибних відходів;

3) вихід якого становить 1 л з 0,5 кг м'ясних продуктів;

4) вихід якого становить 1 л з 0,5 кг рибних відходів;

5) вихід якого становить 1 л з 1,5 кг рибних відходів.

32. Вкажіть овочі, які частіше пасерують для приготування до супів:

1) цибулю ріпчасту;

2) моркву;

3) біле коріння;

4) буряк;

5) ріпу.

33. Вкажіть час, впродовж якого рекомендовано додавання сирого коріння в супи:

1) 5 хв. до їх готовності;

2) 20 хв. до їх готовності;

3) 25 хв. до їх готовності;

4) 30 хв. до їх готовності;

5) 30 хв. до їх готовності.

34. Вкажіть втрати мас у відсотках цибулі та моркви при пасеруванні:

1) 26 %;

2) 20 %;

3) 15 %;

4) 35 %;

5) 32 %.

35. Вкажіть можливий час варіння нарізаної картоплі для супів:

- 1) 12 хв.;
- 2) 15 хв.;
- 3) 20 хв.;
- 4) 25 хв.;
- 5) 30 хв.

36. Вкажіть час варіння цілими бульбами картоплі для супів:

- 1) 25 хв.;
- 2) 30 хв.;
- 3) 35 хв.;
- 4) 20 хв.;
- 5) 40 хв.

37. В мексиканській кухні представлено два види супів:

- 1) сухі;
- 2) рідкі;
- 3) гострі;
- 4) кислі;
- 5) холодні.

38. З типового мексиканського фрукту авокадо готують:

- 1) суп «Соло де агуакете»;
- 2) закуску «Гуакамолє»;
- 3) уніосаті;
- 4) ель-молокне;
- 5) немає вірних відповідей.

39. Значне місце в мексиканському десерті займають:

- 1) пампушки;
- 2) фрукове желе;
- 3) шоколад;
- 4) виноград;
- 5) тістечка.

40. На Альтійських островах популярні:

- 1) холодні напої;
- 2) гострі холодні страви;
- 3) риба;
- 4) м'ясо;

5) овочі.

41. Сніданок мексиканців, зазвичай, складається з:

- 1) вівсяної каші;
- 2) шматочків папайї;
- 3) кави з молоком;
- 4) сиру;
- 5) гамбургеру.

42. Найбільш оригінальними першими стравами на Гватемалі є:

- 1) молочний суп з устрицями;
- 2) суп зі спаржі;
- 3) суп з м'яса та риби;
- 4) сум з м'яса, риби та овочів;
- 5) всі відповіді вірні.

43. Найбільш улюбленими стравами на Сальвадорі є:

- 1) чорна квасоля;
- 2) чапате;
- 3) ганкало;
- 4) куксу чан чук;
- 5) тамал.

44. Єгиптяни частіше вживають такі фрукти:

- 1) цитрусові;
- 2) фініки;
- 3) яблука;
- 4) виноград;
- 5) немає вірних відповідей.

45. Вкажіть можливий час варіння макаронів для супів:

- 1) 25 хв.;
- 2) 30 хв.;
- 3) 35 хв.;
- 4) 45 хв.;
- 5) 40 хв.

46. На скільки відсотків можуть бути змінені норми закладки основних овочів:

- 1) 5 %;
- 2) 20%;
- 3) 1 %;

4) 10 %;

5) 15%?

47. Вкажіть дані, що відповідають нормам закладки солодкого перцю для супів:

1) 10 г нетто на 1000 гр. супу;

2) 20 г нетто на 1000 гр. супу;

3) 50 г нетто на 1000 гр. супу;

4) 15 г нетто на 1000 гр. супу;

5) 48 г нетто на 1000 гр. супу.

48. Вкажіть можливий час заправки супу борошном:

1) 5 хв. до закінчення варіння;

2) 2 хв. до закінчення варіння;

3) 15 хв. до закінчення варіння;

4) 10 хв. до закінчення варіння;

5) 20 хв. до закінчення варіння.

49. Вкажіть рекомендовані порції для супів:

1) 200 мл;

2) 150 мл;

3) 300 мл;

4) 250 мл;

5) 400 мл.

50. Найбільш відомими стравами французької кухні є:

1) сосиски;

2) млинці з горохового (муси-сокка) борошна;

3) омари з петрушкою;

4) голубці;

5) каша з гарбузи.

РІВЕНЬ 3

1. Визначити максимальну калорійність 2 кг молока, якщо воно містить 3,2% білків, 4% жирів та 5% вуглеводів:

1) 320 ккал;

2) 333 ккал;

3) 1400 ккал;

4) 222 ккал;

5) 44 ккал.

2. Розрахувати масу соусу (гарніру) за умови, що маса однієї порції холодної закуски складає 20 г, у тому числі основної страви - 150 г:

- 1) 30 г;
- 2) 20 г;
- 3) 50 г;
- 4) 10 г;
- 5) 44 г.

3. Розрахувати кількість кулічів за умови, що загальна маса продукту 200 г:

- 1) 1 шт.;
- 2) 3 шт.;
- 3) 2 шт.;
- 4) 4 шт.;
- 5) 5 шт.

4. Розрахувати максимальну температуру нагрівання за умови, що середня температура дорівнює 100 °С:

- 1) 118 °С;
- 2) 120 °С;
- 3) 115 °С;
- 4) 123 °С;
- 5) 125 °С.

5. Розрахувати мінімальну температуру нагрівання за умови, що середня температура дорівнює 100 °С:

- 1) 105 °С;
- 2) 103 °С;
- 3) 110 °С;
- 4) 104 °С;
- 5) 98 °С.

6. Розрахувати максимальну тривалість тушкування за умови, що час варіння складає 1,5 год.:

- 1) 100 хв.;
- 2) 115 хв.;
- 3) 108 хв.;
- 4) 120 хв.;
- 5) 90 хв.

7. Розрахувати мінімальну тривалість тушкування за умови, що час варіння складає 1,5 год.:

- 1) 100 хв.;
- 2) 98 хв.;
- 3) 104 хв.;
- 4) 95 хв.;
- 5) 93 хв..

8. Визначити максимальну кількість жиру за таких умов: сухе нагрівання та маса продукту складає 1 кг:

- 1) 69 г;
- 2) 50 г;
- 3) 80 г;
- 4) 90 г;
- 5) 100 г.

9. Визначити мінімальну кількість жиру за таких умов: сухе нагрівання та маса продукту складає 1 кг:

- 1) 69 г;
- 2) 80 г;
- 3) 50 г;
- 4) 90 г;
- 5) 100 г.

10. Визначити середню кількість жиру за таких умов: сухе нагрівання та маса продукту складає 1 кг:

- 1) 63 г;
- 2) 64 г;
- 3) 65 г;
- 4) 67 г;
- 5) 68 г.

11. Розрахувати масу солі на 300 г готового продукту:

- 1) 1 г;
- 2) 2 г;
- 3) 3 г;
- 4) 4 г;
- 5) 5 г.

12. Розрахувати максимальну масу цибулі до страви типу «М'ясо в соусі», за умови витрати м'яса 2 кг:

- 1) 50 г;

- 2) 55 г;
- 3) 60 г;
- 4) 65 г;
- 5) 70 г.

13. Розрахувати мінімальну масу цибулі до страви типу «М'ясо в соусі», за умови витрати м'яса 2 кг:

- 1) 30 г;
- 2) 35 г;
- 3) 40 г;
- 4) 45 г;
- 5) 50 г.

14. Вкажіть допустиме відхилення (грамах) дрібних шматочків напівфабрикатів для гуляшу за масою та формою за умови, що загальна маса напівфабрикатів 5 кг:

- 1) 750 г;
- 2) 550 г;
- 3) 525 г;
- 4) 650 г;
- 5) 600 г.

15. Вкажіть допустиме відхилення (грамах) дрібних шматочків напівфабрикатів для піджарки до плову за масою та формою за умови, що загальна маса напівфабрикатів 5 кг:

- 1) 200 г;
- 2) 225 г;
- 3) 250 г;
- 4) 180 г;
- 5) 190 г.

16. Вкажіть скільки грамів екстракційних речовин виділяється при варінні 100 г м'яса:

- 1) 600 г;
- 2) 550 г;
- 3) 650 г;
- 4) 500 г;
- 5) 450 г.

17. Вкажіть скільки грамів екстракційних речовин виділяється при варінні 100 г фаршу з рисом:

- 1) 270 г;
- 2) 250 г;
- 3) 230 г;
- 4) 200 г;
- 5) 180 г.

18. Вкажіть масу моркви, якщо вона варена цілою масою 100 г:

- 1) 90 г;
- 2) 95 г;
- 3) 85 г;
- 4) 80 г;
- 5) 78 г.

19. Вкажіть масу моркви, якщо вона варена шматочками масою 100 г:

- 1) 90 г;
- 2) 91 г;
- 3) 92 г;
- 4) 93 г;
- 5) 94 г.

20. Вкажіть масу моркви, якщо вона пасерована шматочками масою 100 г:

- 1) 80 г;
- 2) 79 г;
- 3) 78 г;
- 4) 81 г;
- 5) 82 г.

ЛІТЕРАТУРА

1. Коршунова Г. Ф., Варваріна Н. М. Етнічні кухні. Донецьк, ДонНУЕТ, 2014. 286 с.

2. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посіб. К. : «Кондор». 2003. 506 с.

URL: <http://elartu.tntu.edu.ua/handle/lib/25819>

3. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса : ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2016 р. 479 с. URL: <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/21141>

4. Яцков М. В., Назарук Г. І., Мисіна О. І. Біонеорганічна та біоорганічна хімія. Рівне : НУВГП, 2014. 124 с. URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/id/eprint/1948>

5. Яцков М. В., Корчик Н. М., Мисіна О. І. Виробничі процеси та обладнання об'єктів автоматизації : навч. посіб. Рівне : НУВГП, 2014. 389 с.

URL: <http://ep3.nuwm.edu.ua/1953>