

Ответы

№	Тестовые задания	
1.	а	
2.	в	
3.	а	
4.	<i>а)пшеничная крупчатка;б)пшеничная первый сорт, ячневая; в)пшеничная второй сорт;г)пшеничная второй сорт;д)-ржаная сеяная, ржаная обдирная.</i>	
5.	б,в,д,е,з	
6.	а,г,д	
7.	Трапезы	Время проведения
	<i>постная (великая)</i>	<i>перед Рождеством</i>
	<i>богатая (щедрая)</i>	<i>перед Новым годом</i>
	<i>постная (водяная)</i>	<i>перед Крещением.</i>
8.	<i>фильера</i>	
9.	в	
10.	в	
11.	а	
12.	<i>мережка</i>	
13.	1а, 2в, 3б, 4г, 5е	
14.	1в,2а,3б,4г	
15.	б	
16.	<i>рачий шаг</i>	
17.	в	
18.	а	
19.	вискозное, ацетатное	
20.	а	
Творческие задания		
1.	<p>Оценивают:</p> <ul style="list-style-type: none"> - последовательность и логичность процесса приготовления; - использование терминологии; - правила подачи блюда. <p>Технология приготовления:</p> <p><i>клюкву надо промыть, протереть через сито, отжать сок мезгу залить 4-5 кратным количеством горячей воды; довести до кипения и процедить;</i></p> <p><i>в части охлажденного отвара развести картофельный крахмал, добавить;</i></p> <p><i>во вторую часть фруктового отвара, ввести сахар; довести до кипения, охладить;</i></p> <p><i>добавить отжатый сок;</i></p> <p><i>разлить в чашки сверху посыпать сахарным песком, чтобы не образовалась корочка.</i></p>	

2.	<p>уч. 9/42</p> <p>Блинчатые пироги</p> <p><i>Подготовка блюда к запеканию: блины складывают в форму, перекладывая их начинкой, верхний блин смазывают яйцом, посыпают панировочными сухарями</i></p> <p><i>Время приготовления: 30–40 минут</i></p> <p><i>Подача: Пирог нарезают на порции и подают на стол с маслом, бульоном.</i></p>
3.	<p>1 вариант</p> <p>$1500/500=3$</p> <p>$200*3=600$г муки</p> <p>$10*3=30$ яиц</p> <p>2 вариант</p> <p>$200/500*1500=600$муки</p> <p>$10/500*1500=30$яиц</p>
4.	<p>1.Ковры светлых оттенков трудно поддаются чистке. Их можно отбеливать с помощью перекиси водорода. Для этого готовят смесь (1 л теплой воды, 1 ч. л. перекиси, 1 ч. л. нашатырного спирта) и с помощью щетки протирают ковер. Затем ковер несколько раз промывают салфеткой, смоченной в чистой воде, и вытирают насухо</p> <p>2.Зимой ковры рекомендуется выносить на улицу, расстилая лицевой стороной на снег, и выбивать. Затем ковер переворачивают, снег с него сметают веником и чистят щеткой. 7 кл.170</p>
5.	<p>Приём – барбекю.</p> <p>Причина жесткости – шашлык маринуют заранее, с добавлением лимонной или уксусной кислоты для мягкости. Подгорел- слишком долго жарили.</p> <p>Устранить – отдалить продукт от огня, или разгрести угли, притушить водой, переворачивать.</p>