

## Тестовые задания (08.11.2025)

ресурсного центра по подготовке учащихся 8-11 классов к участию в олимпиадном движении по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» в 2025/2026 учебном году

### Кулинария

1. При первичной обработке макаронные изделия:
  - а) перебирают;
  - б) промывают;
  - в) замачивают;
  - г) нарезают;
  - д) удаляют примеси.
2. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:
  - а) нарезка;
  - б) промывание;
  - в) очищение;
3. Какая технологическая последовательность используется при тушении?
  - а) Варка в большом количестве жидкости;
  - б) варка в собственном соку;
  - в) обжаривание, а затем припускание в небольшом количестве жидкости;
  - г) нагревание продуктов на горячей сковороде с жиром.
4. Пассерование – это:
  - а) варка с обжариванием;
  - б) кратковременная обработка продуктов кипящей водой;
  - в) кратковременное обжаривание с небольшим количеством жира.
5. Кратковременная обработка продуктов кипятком или паром – это:
  - а) брезирование;
  - б) бланширование;
  - в) тушение;
  - г) жарка во фритюре.
6. Варка в небольшом количестве воды или собственном соку под закрытой крышкой называется:
  - а) пассерование;
  - б) припускание;
  - в) бланширование;
  - г) тушение.
7. Вилку к обеду при сервировке стола кладут:
  - а) справа от тарелки зубцами вверх;
  - б) слева от тарелки зубцами вверх;
  - в) справа от тарелки зубцами вниз;
  - г) слева от тарелки зубцами вниз;
  - д) в специальную укладку.

8. При сервировке стола к обеду ложку кладут:
- а) на тарелку;
  - б) слева от тарелки;
  - в) справа от тарелки;
  - г) перед тарелкой.
9. К посуде общего пользования относятся (*лишнее исключите*):
- а) блюда;
  - б) супница;
  - в) салатник;
  - г) соусник;
  - д) розетки для варенья.
10. Определите порядок подачи блюд на стол:
- а) супы;
  - б) горячие вторые блюда;
  - в) десерт;
  - г) закуски.
11. Поджаренные ломтики хлеба с разными продуктами, подаваемые в горячем виде, называются:
- а) тартинки;
  - б) сэндвичи;
  - в) гренки;
  - г) валованы;
  - д) гамбургер
12. Какие бутерброды перед подачей протыкают шпажками?
- а) Валованы;
  - б) тартинки;
  - в) канапе;
  - г) десертные;
  - д) гамбургеры.
13. Яйцо, сваренное «в мешочек» - без скорлупы, называется:
- а) моллет;
  - б) драчена;
  - в) пашот;
  - г) фондю;
  - д) брюи.
14. Приготовление блюда из яйца без скорлупы в желе называется:
- а) уэвос;
  - б) брюи;
  - в) фондю;
  - г) пашот;
  - д) моллет.
15. Из яиц с добавлением молока, сливок или воды готовят омлет:
- а) натуральный;
  - б) фаршированный;
  - в) сложный;
  - г) смешанный.
16. Соломинку используют при подаче:
- а) кофе с молоком;
  - б) чая с лимоном;
  - в) какао с мороженым;
  - г) кофе с мороженым.
17. К питьевому молоку не относят:

- а) витаминизированное;
  - б) сгущенное и сухое;
  - в) цельное и обезжиренное;
  - г) нормализованное и топленое;
  - д) восстановленное и пастеризованное
18. Какой продукт не является кисломолочным?  
а) простокваша, б) кефир, в) сливки, г) ацидофилин, д) ряженка.
19. В результате скисания молока получают:
- а) кефир;
  - б) простоквашу;
  - в) творог;
  - г) йогурт;
  - д) сливки.
20. Ко вторичным молочным продуктам относится:
- а) пахта;
  - б) кефир;
  - в) простокваша;
  - г) ряженка;
  - д) йогурт.
21. Сливки состоят из:
- а) взбитой сметаны;
  - б) молока и сметаны;
  - в) мельчайших частиц жира.
22. Для приготовления творога в домашних условиях используют:
- а) свежее молоко, нагревая его до  $t\ 100^{\circ}\text{C}$ ;
  - б) свежее молоко, нагревая его до  $t\ 60^{\circ}\text{C}$ ;
  - в) кислое молоко, нагревая его до  $t\ 60^{\circ}\text{C}$ ;
  - г) кислое молоко, нагревая его до  $t\ 100^{\circ}\text{C}$ .
23. Применение специальных заквасок необходимо для приготовления:
- а) творога, кефира, сливок;
  - б) простокваши, кефира;
  - в) кефира, йогурта, ацидофилина.
24. При первичной обработке на 2 – 3 часа замачивают крупу:
- а) манную;
  - б) кукурузную;
  - в) гречневую;
  - г) перловую;
  - д) овсяную.
25. Какую крупу перед варкой многократно промывают горячей водой, чтобы каша не горчила?
- а) Рисовую;
  - б) пшеничную;
  - в) гречневую;
  - г) овсяную;
  - д) ячневую.
26. Какая крупа подразделяется на продельную, ядрицу, смоленскую?

- а) Манная; б) гречневая; в) рисовая;

27. К названиям зерновых культур подберите соответствующее название крупы:

Зерновая культура	Крупа
1. Пшеница	А. Пшено
2. Овёс	Б. Ядрица
3. Ячмень	В. Манная
4. Просо	Г. Овсяная
5. Гречиха	Д. Перловая

28. К фигурным макаронным изделиям не относят:

- а) бантики б) ракушки; в) рожки; г) спиральки

29. Макароны, сваренные в небольшом количестве воды, используют для приготовления:

- а) запеканок; б) гарниров; в) пудингов; г) первых блюд

30. Плодовые овощи – это:

- а) луковые; в) пряные; д) корнеплоды.  
б) тыквенные; г) клубнеплоды;

31. К пряностям относятся части растений:

- а) гвоздика, тмин, имбирь;  
б) кардамон, перец, петрушка;  
в) кориандр, майоран, корица;  
г) базилик, укроп, пастернак.

32. Какой вид специй представляют собой высушенные соцветия с нераспустившимися цветками?

- а) Гвоздика; в) кардамон;  
б) имбирь; г) перец душистый.

33. Вещества, которые убивают микроорганизмы или подавляют их рост:

- а) радионуклеиды;  
б) фитонциды;  
в) пряности и специи.

34. К заправочным супам относятся:

- а) окрошка, ботвинья, свекольник, холодник;  
б) щи, ботвинья, свекольник, борщ, солянка;



44. Какой вид муки имеет характерные признаки: крупный помол, частицы размером 0,3 - 0,4 мм, светло-кремовый цвет?

- а) Ржаная;
- б) обойная;
- в) обдирная;
- г) крупчатка

45. Биохимическое разрыхление теста осуществляется с помощью:

- а) дрожжей;
- б) жира (масла);
- в) взбитых белков;
- г) двууглекислого натрия.

46. Какие изделия относятся к хлебобулочным?

- а) Блины, оладьи, пицца;
- б) баранки, сушки, сухари;
- в) пирожки, пончики, пряники.

47. В состав сдобного теста обязательно входят:

- а) варенье, изюм, ванилин;
- б) сахар, яйца, дрожжи;
- в) сливки или молоко;
- г) яйца, творог, сахар;
- д) сливочное или растительное масло.

48. С использованием каких продуктов готовят холодное сладкое блюдо самбук?

- а) Желатина, ягод, сока;
- б) желатина и фруктового пюре;
- в) молока, сахара, ягодного пюре;
- г) фруктового сока и мякоти ягод;
- д) сливок или сметаны с добавлением яиц.

49. Взбитое фруктовое пюре с яичным белком и добавлением желатина называется:

- а) самбук;
- б) мусс;
- в) пудинг;
- г) желе.

50. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки, самбук, желе;
- б) гурьевская каша, мусс, суфле;
- в) пудинг, печеные яблоки, суфле;
- г) яблочный пирог, мусс, пудинг;
- д) шарлотка, самбук, гурьевская каша.

51. Половинка плода абрикоса без косточки – это:

- а) курага;
- б) урюк;
- в) кишмиш;
- г) изюм.



