**Тестовые задания. Взаимооценивание обучающихся.**

**Тест 1.**

1. Быстрое обваривание и ошпаривание продукта.

А) Варка.

Б) Припускание.

В) Бланширование.

2.Улучшение вкуса салатов путем добавления дополнительных продуктов.

А) Заправка.

Б) Приправка.

В) Припускание.

3. Комбинированный способ тепловой обработки овощей.

А) Жарка.

Б) Тушение.

В) Бланшировка.

4.Форма нарезки овощей зависит от:

А) Заправки

Б) Вида салата

В) Способа обработки овощей.

5.Поставь в правильной последовательности технологию приготовления салата овощи:

а) охладить

б) очистить

в) украсить

г) промыть

д)  перемешать

е) отварить

ё) заправить.

Ж) нарезать.

**Тест 2.**

1. Жаренье продукта в духовке на противнях (сковородках).

А) Бланшировка

Б) Запекание

В) Тушении

 2. Способ получения сочного продукта при тепловой обработке.

А) Пассировка

Б) Припускание

В) Варка

 3. Нагревание продуктов в воде, на пару, бульоне, молоке.

А) Варка

Б) Бланширование.

В) Жарка.

 4. Способ тепловой обработке продукта в жире .

А) Припускание.

Б) Жарка.

В) Пассеровка.

5.Опиши правила проверки готовности овощей.