**Проверочная работа**

**Тема: «Обработка овощей, плодов, грибов»**

1. Сульфитирование картофеля — это:

а) обработка кислотой;

б) обработка щёлочью;

в) обработка паром;

г) обработка бисульфитом натрия.

2. К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди?

а) пластинчатые;

б) губчатые;

в) сумчатые;

г) трубчатые.

3. Какие грибы необходимо замачивать 3-4 часа?

а) свежие;

б) маринованные;

в) солёные;

г) сушеные.

4. Нанесение продольных насечек на поверхности овощей при фигурной нарезке:

а) калибровка;

б) карбование ;

в) сортировка;

г) обтачивание овощей.

5. Последовательность операций при механической обработке клубне- и корнеплодов:

а) сортировка, мытьё, очистка, мытьё, нарезка;

б) сортировка, калибровка, мытьё, очистка, дочистка, мытьё, нарезка

в) мытьё, очистка, дочистка, нарезка;

г) мытьё, очистка, нарезка, сортировка.

6. Какие существуют формы нарезки капусты?

а) брусочки, дольки

б) крошка, кубики

в) соломка, шашки

г) дольки, кубики.

7. Каковы размеры мелкого кубика из свеклы?

а) 0,3\*0,3см

б) 0,5\*0,5см

в) 1\*[1см](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fpandia.ru%2Ftext%2Fcateg%2Fnauka%2F67.php)

г) 0,7\*0,7см.