**Для систематизації знань пропоную тестові завдання**

**Підкресліть правильну відповідь**

1. **Крупи – це..**

а)зернова культура;

б) ендосперм;

в) подрібнене зерно.

 **2. За технологією виготовлення рисові крупи поділяються на:**

а) ядриця, проділ;

 б) шліфовані, подрібнені, поліровані;

 в) шліфовані, плющені.

 **3. Ячна крупа – це…**

 а) ядро зерна ячменю;

 б) подрібнене зерно ячменю;

 в) ядро кукурудзи.

 **4. Приваром називають…**

 а) клейстеризацію крохмалю;

 б) збільшення у масі круп;

 в) консистенція каш.

 **5. Скільки є способів варіння рисової каші?**

 а) один;

 б) два;

 в) три.

 **6. Крупи засипають у:**

 а) підсолену киплячу воду;

 б) теплу воду;

 в) холодну воду.

 **7. Розсипчасті крупи перемішують…**

 а) кухарською голкою;

 б) дерев`яною кописткою;

 в) кухарською виделкою.

 **8. У в`язкій каші зерна…**

 а) добре розварені;

 б) добре зварені;

 в) частково розварені.

 **9. Вихід рідких каш з 1кг круп становить…**

 а) 5-6 кг;

 б) 4-5 кг;

 в) 7-8 кг.

 **10.До складу каш входять білки, вуглеводи…**

 а) екстрактивні речовини;

 б) вітаміни;

 в) ферменти.