

Итоговый тест по кулинарии

7 класс



Учитель технологии
Данилова Ольга
Николаевна

МОУ Большекустовская
СОШ



Тренировочный
тест



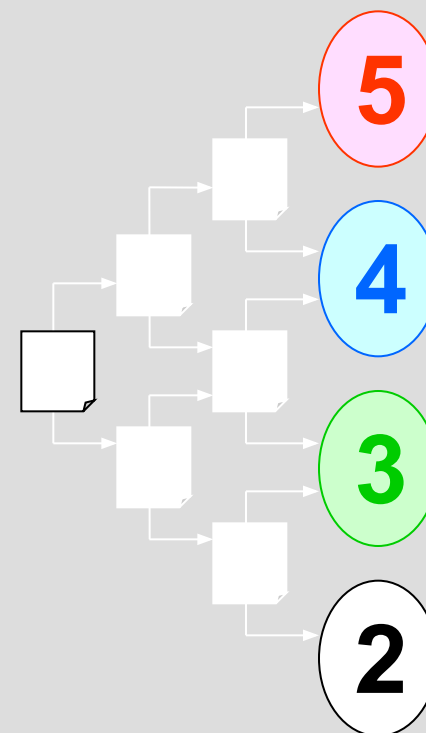
Первичная обработка мяса

Зачищение

Припускание

Жарение

Варка





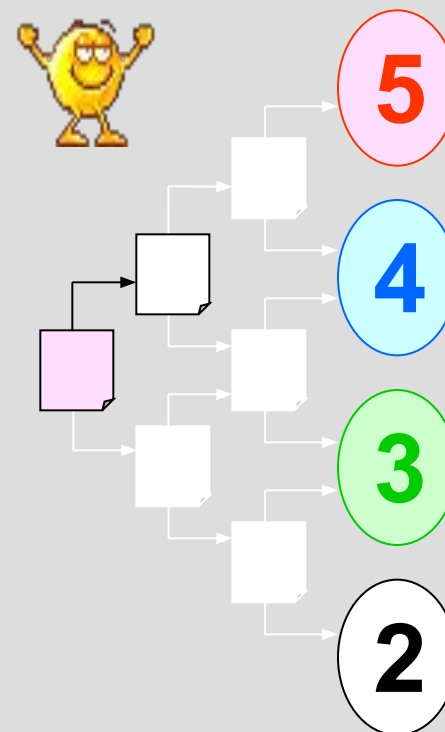
**Интенсивность окраски
сырой говядины зависит от ...**

сезона

питания

породы

возраста





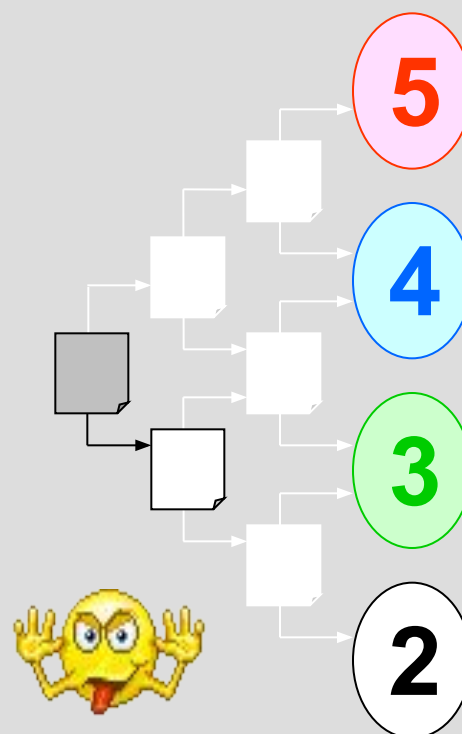
**Немикробное пищевое
отравление вызывается ...**

От больного
к здоровому

Грибами

Нитратами

Испортившимся
блюдом





Молоко длительного хранения

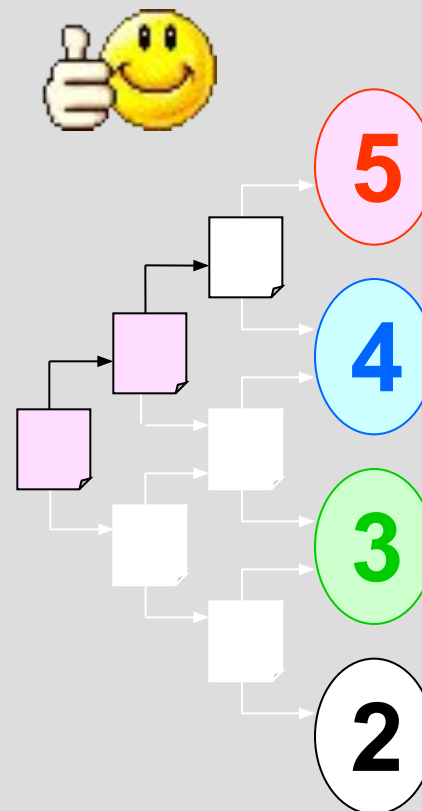
Пастеризованное

Охлаждённое

Кипячёное

Стерилизованное

Тренировочный
тест





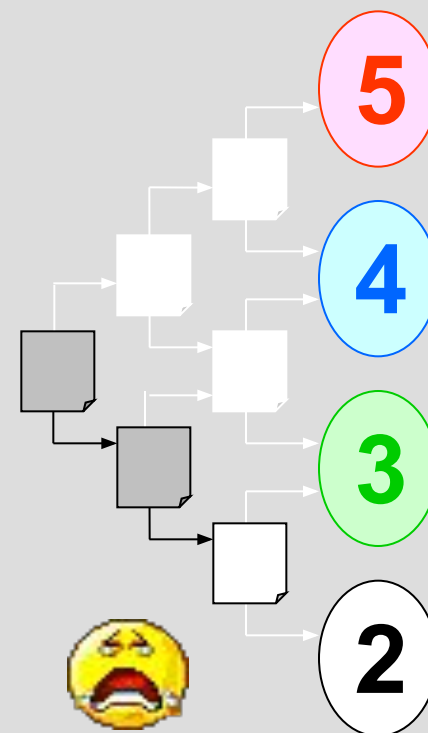
Первичная обработка муки

Просушивание

Просеивание

Переборка

Нет варианта





Дрожжевое тесто

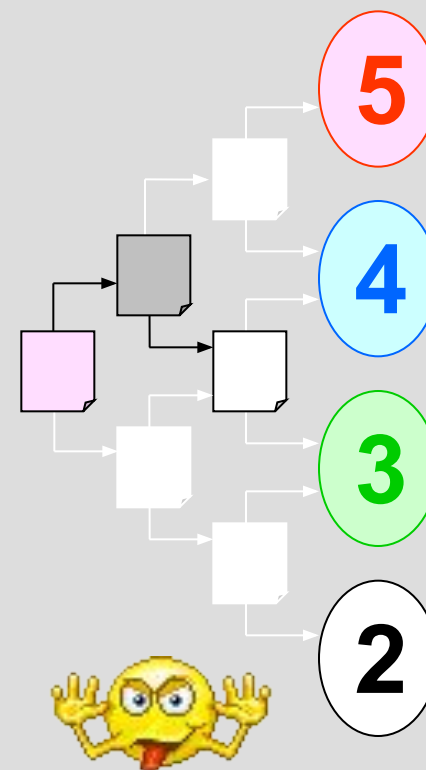
Заварное

Песочное

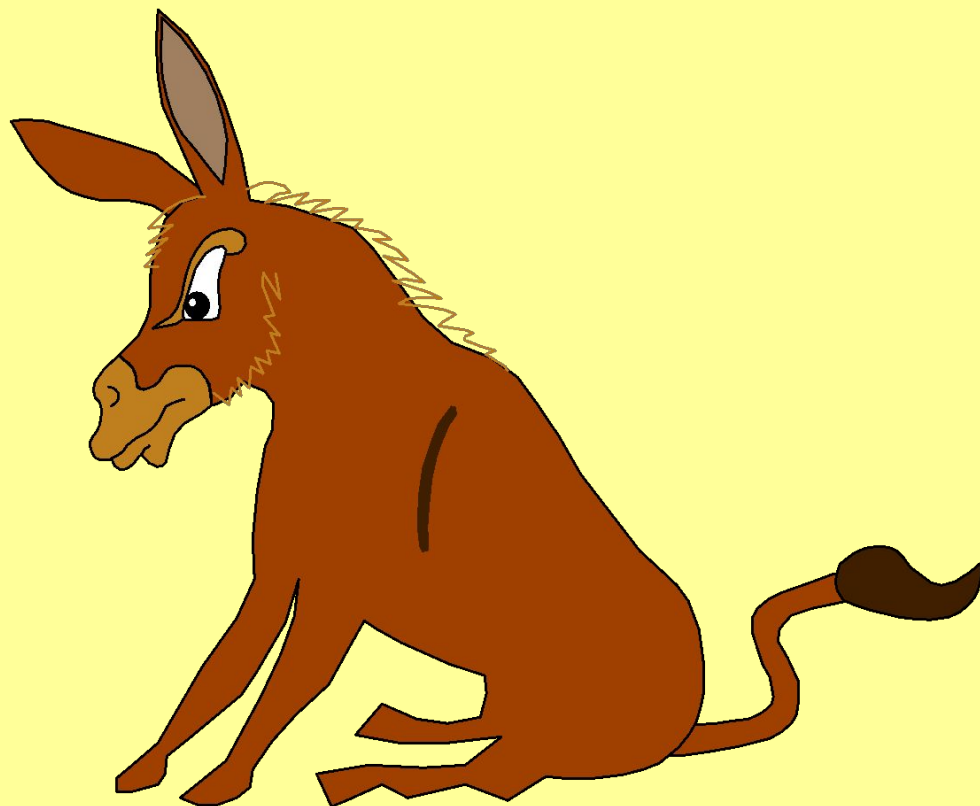
Пресное

Кислое

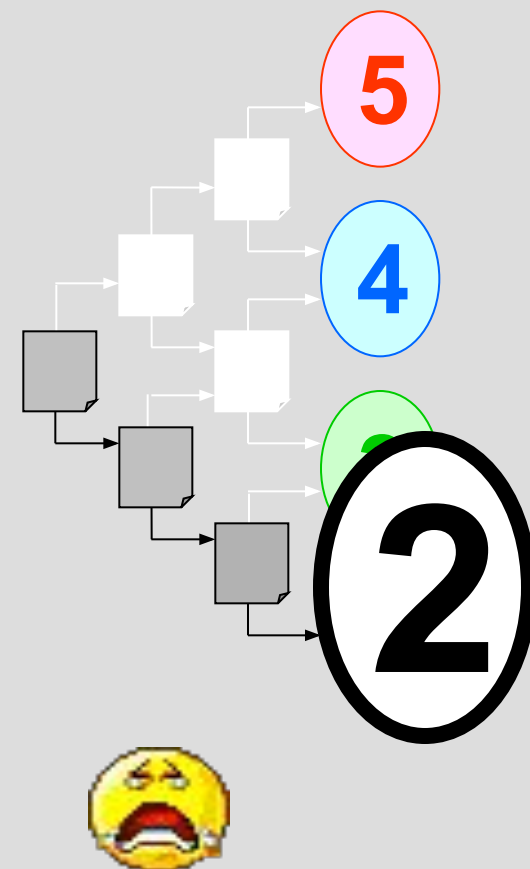
Тренировочный
тест



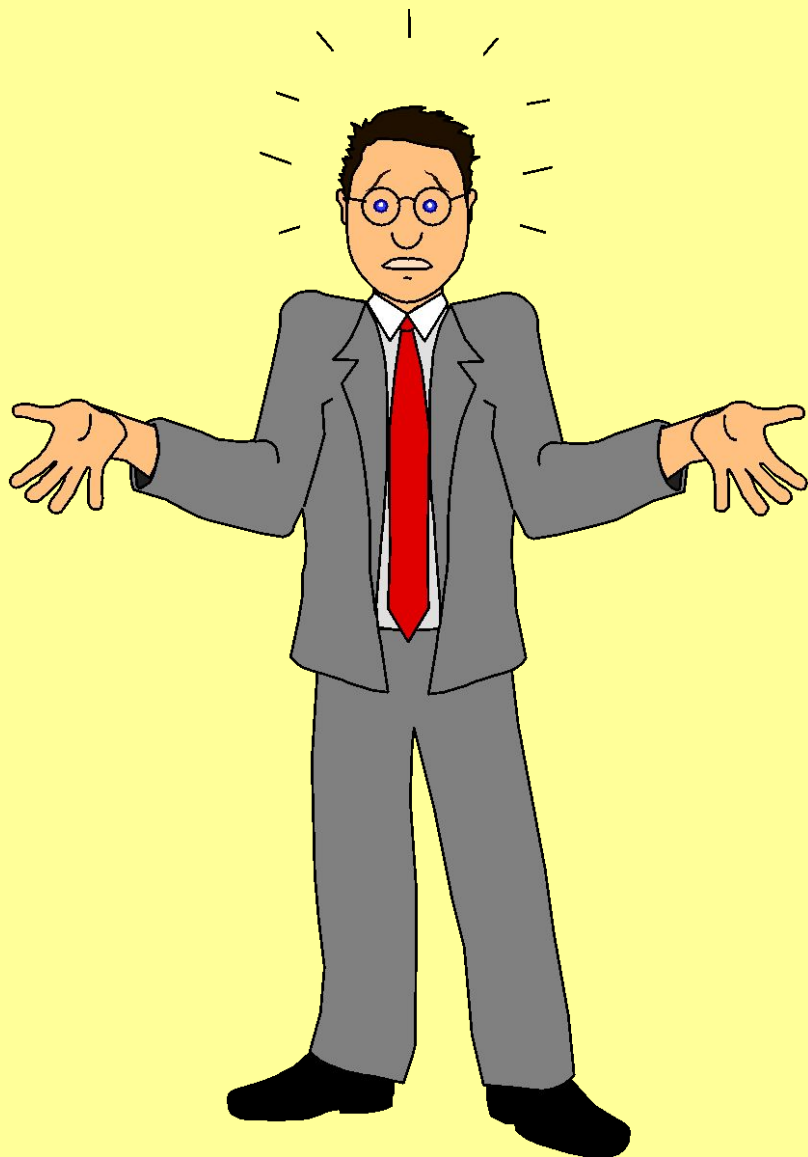
Итоговый тест по кулинарии 7 класс



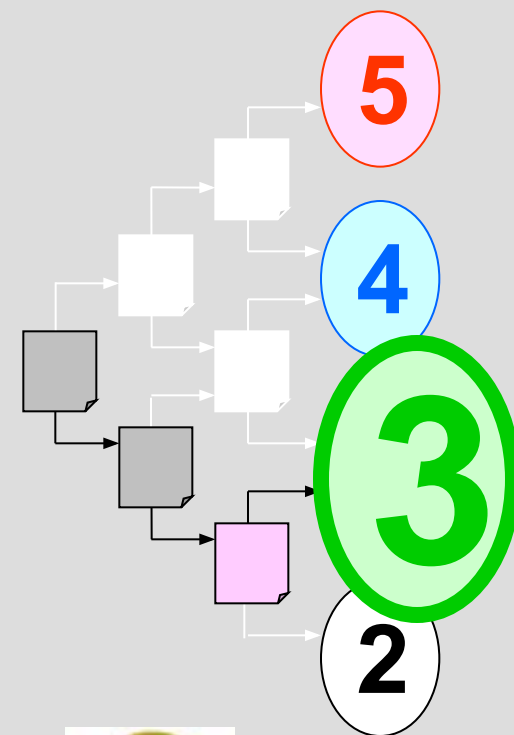
Тренировочный
тест



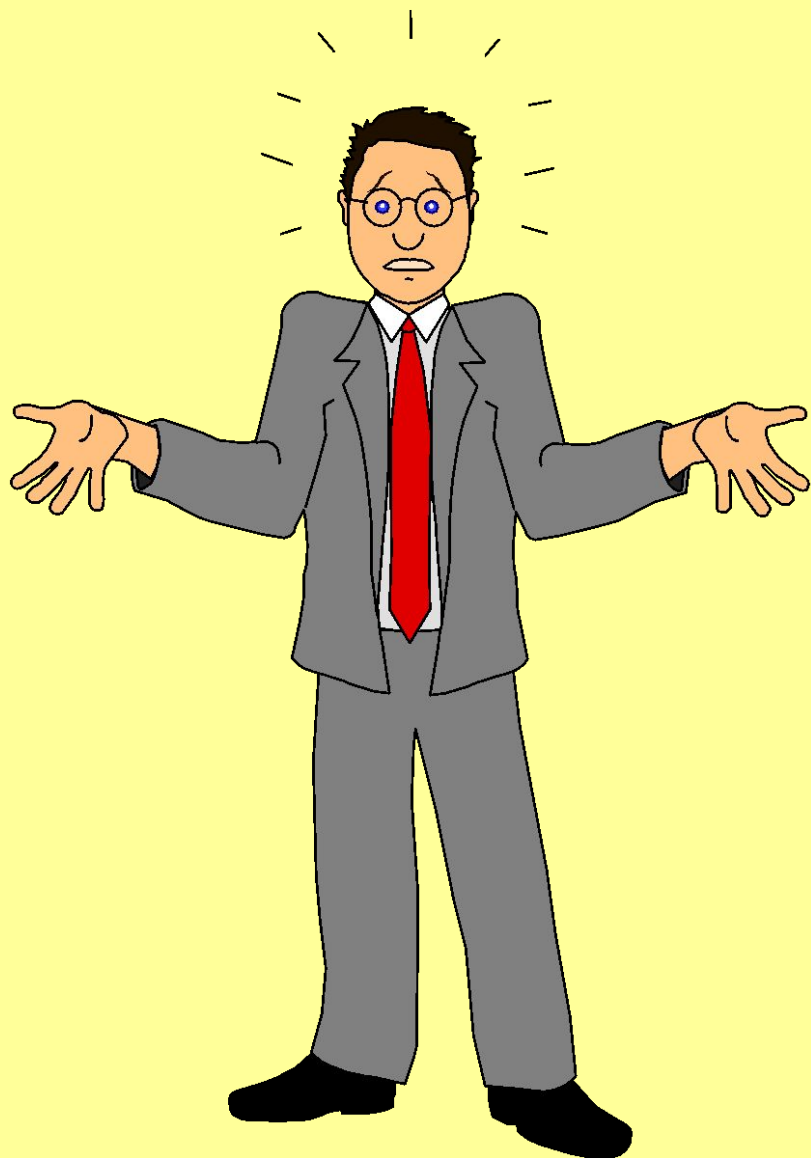
Итоговый тест по кулинарии 7 класс



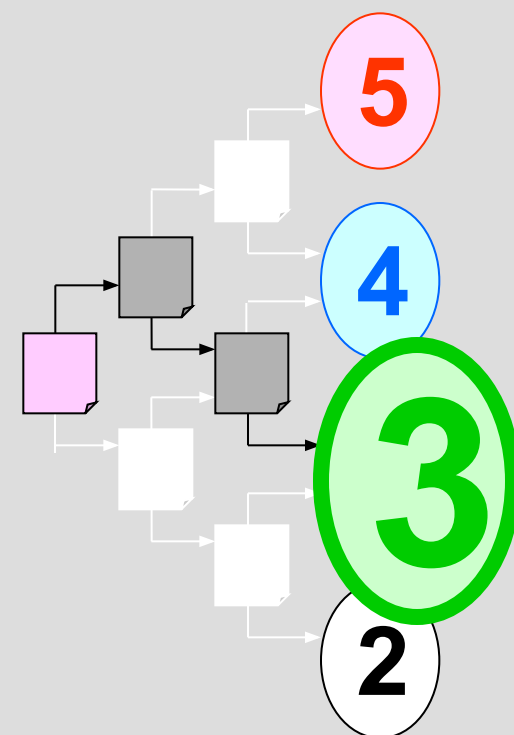
Тренировочный
тест



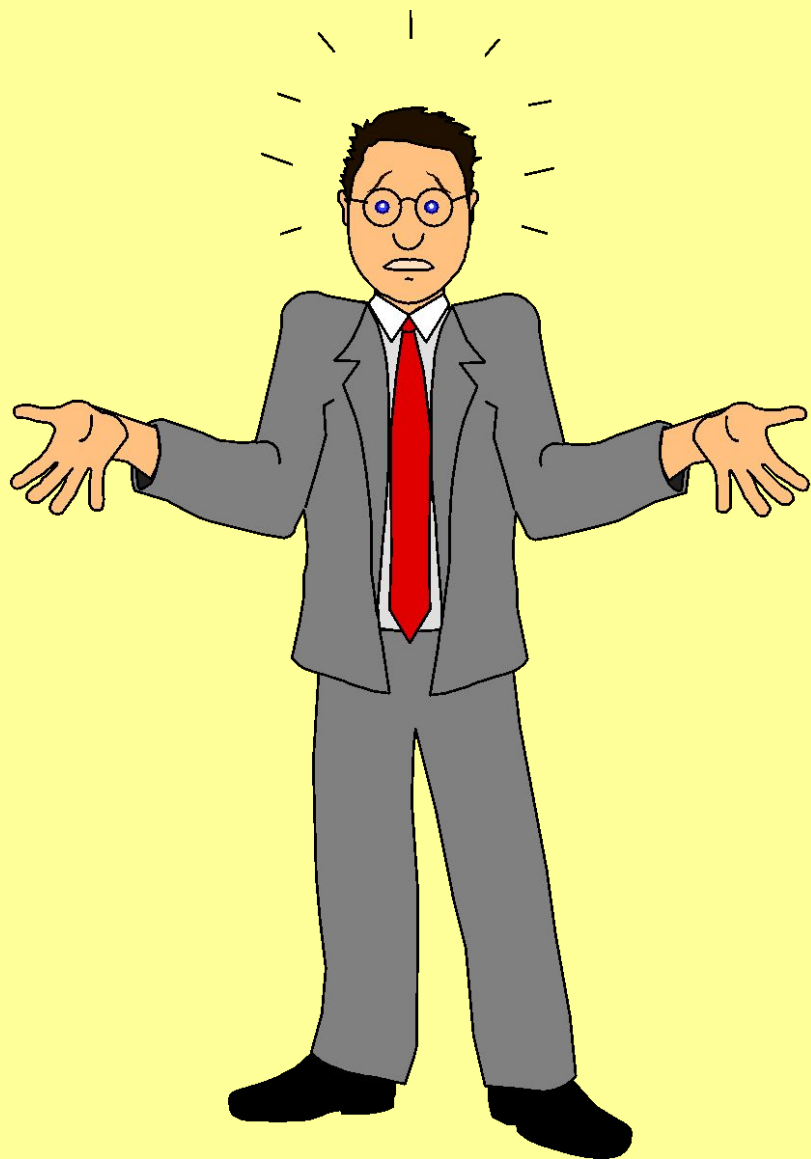
Итоговый тест по кулинарии 7 класс



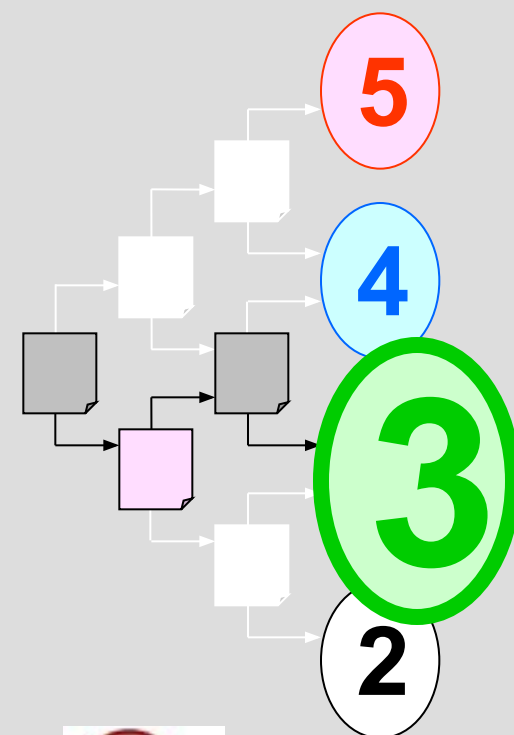
Тренировочный
тест



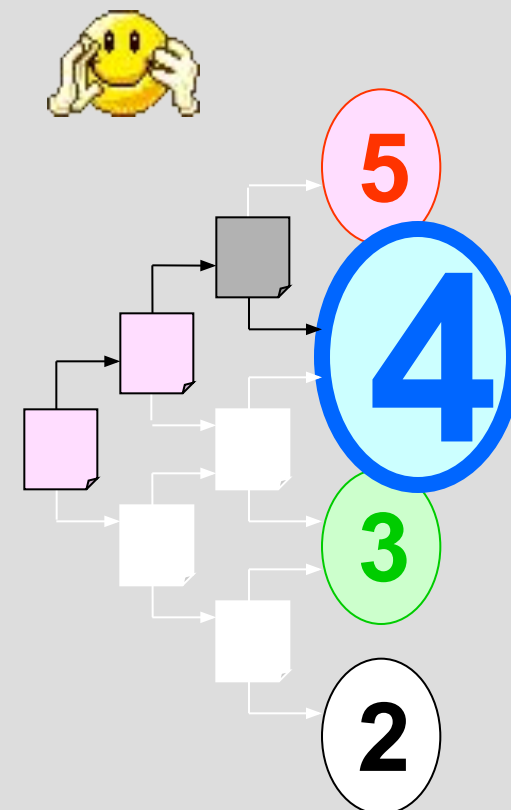
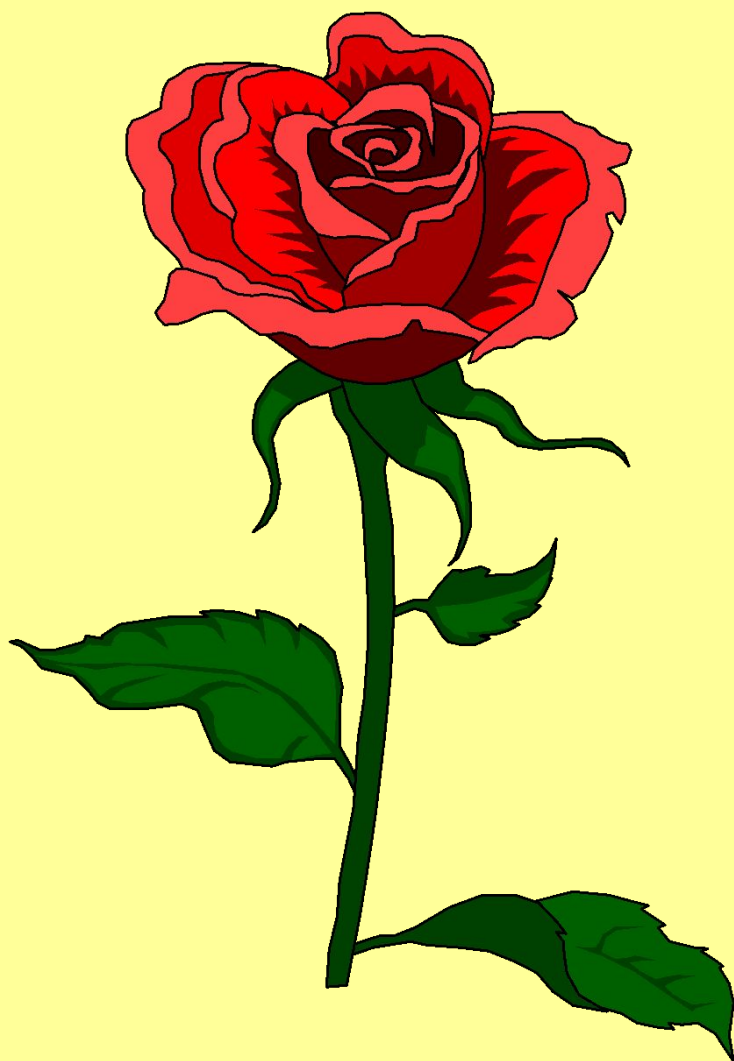
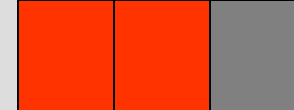
Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный
тест

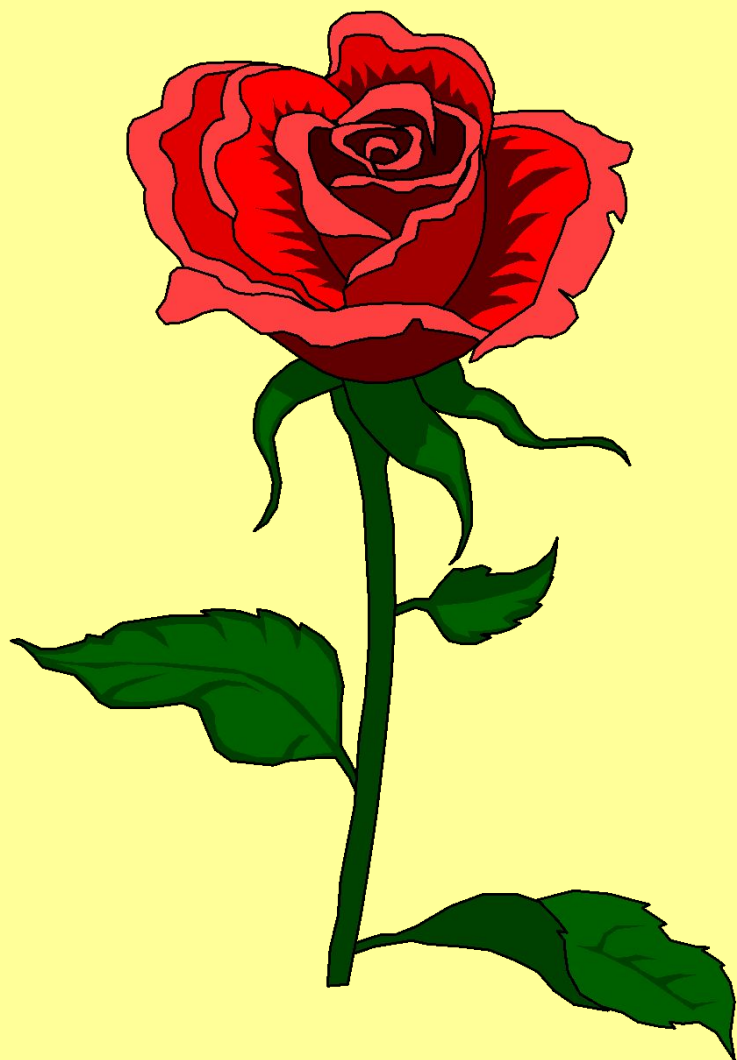


Итоговый тест по кулинарии 7 класс

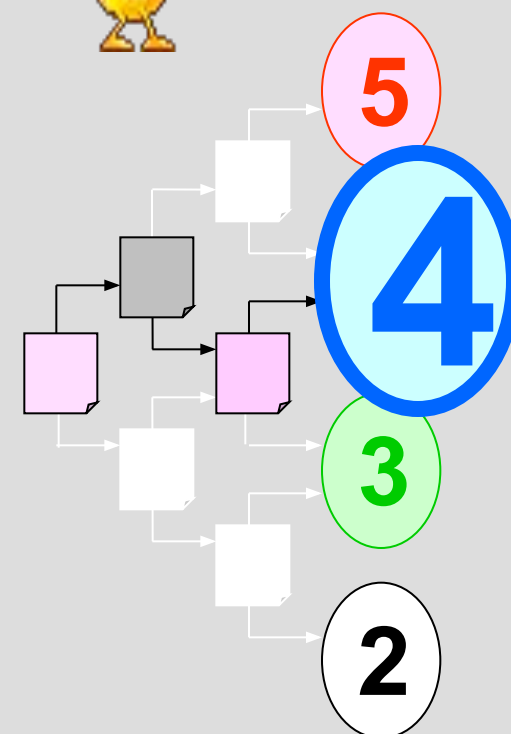


Тренировочный
тест

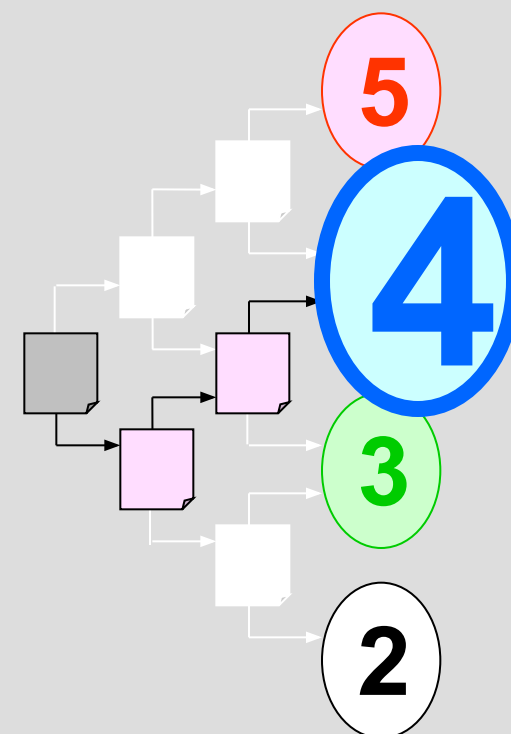
Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный
тест



--	--	--

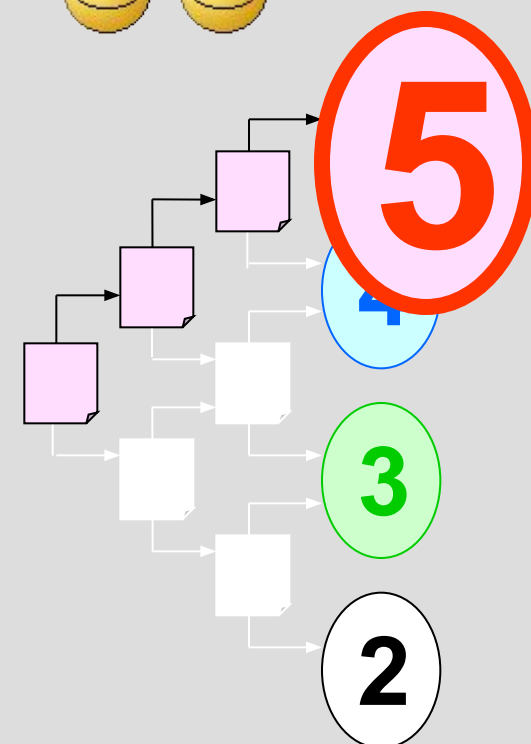
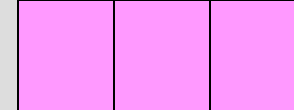


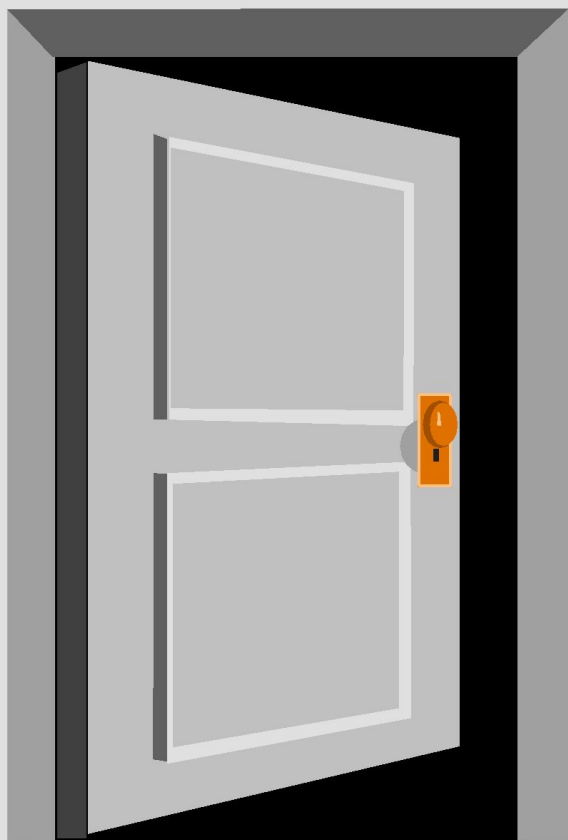
Тренировочный тест

Итоговый тест по кулинарии 7 класс



Тренировочный
тест





Тренировочный
тест