

Кисломолочные продукты и блюда из них

Задание 1

Вопрос: Отличительной особенностью сметаны от других кисломолочных продуктов является высокое содержание ...

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1) белков | 2) молочного жира |
| 3) минеральных веществ | 4) витаминов |

Задание 2

Вопрос: Йогурты можно использовать:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1) для приготовления кремов | 4) добавлять в салаты |
| 2) для приготовления соусов | 5) для приготовления блинчиков |
| 3) для приготовления десертов | 6) для приготовления сырников |

Задание 3

Вопрос: Кефир отличается от всех остальных кисломолочных продуктов своей уникальной технологией. Его получают путём ...

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) сквашивания сливок под действием заквасок
- 2) сквашивания пастеризованного молока закваской, приготовленной на кефирных грибках
- 3) сквашивания специальных молочных смесей с высоким содержанием сухих веществ

Задание 4

Вопрос: Качественный кефир имеет

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) характерный кисломолочный вкус, белый цвет с кремовым оттенком, умеренную густоту и однородную консистенцию
- 2) освежающий кисломолочный, слегка острый вкус, молочно-белый цвет, однородную консистенцию
- 3) приятный, без посторонних привкусов и запахов аромат и вкус, нежно-белый цвет или слегка кремовый оттенок, однородную консистенцию

Задание 5

Вопрос: Для приготовления творога используют:

Выберите один из 5 вариантов ответа:

- | | |
|--|---------------------|
| 1) парное молоко | 4) топлёное молоко |
| 2) сухое молоко | 5) сгущённое молоко |
| 3) цельное пастеризованное или обезжиренное молоко | |

Задание 6

Вопрос: Сметана - это кисломолочный диетический продукт, который получают путём сквашивания ... под действием заквасок.

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) сливок 2) простокваши 3) молока

Задание 7

Вопрос: Кисломолочными продуктами являются:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) сливки 2) сыр 3) сметана 4) молоко 5) кефир

Задание 8

Вопрос:

Качество творога определяют:

Выберите несколько из 5 вариантов ответа:

- 1) на ощупь 2) по цвету 3) по запаху 4) по вкусу 5) по консистенции

Задание 9

Вопрос: В зависимости от особенностей приготовления и состава бактериальных заквасок выделяют несколько видов простокваши:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- 1) сливки 2) обыкновенная 3) варенец
4) кефир 5) десертная 6) ряженка

Задание 10

Вопрос: Натуральный йогурт можно хранить

Выберите один из 3 вариантов ответа:

- 1) не более трёх дней при температуре 0-8 градусов
2) не более двух-трёх суток при температуре 0-8 градусов
3) не более недели при температуре не выше 8 градусов