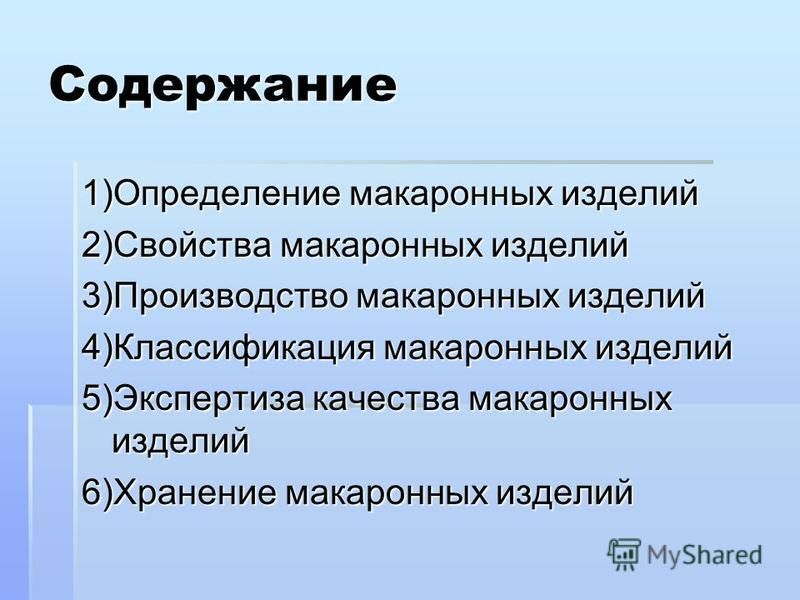
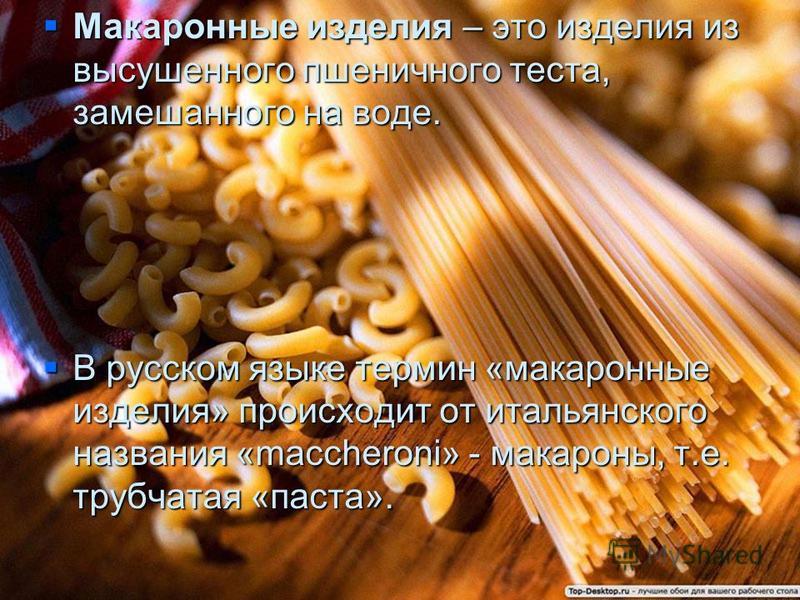
**Урок УД «Основы товароведения продовольственных товаров»**

**Лабораторная работа**

**Тема: «Ассортимент и оценка качества макаронных изделий»**









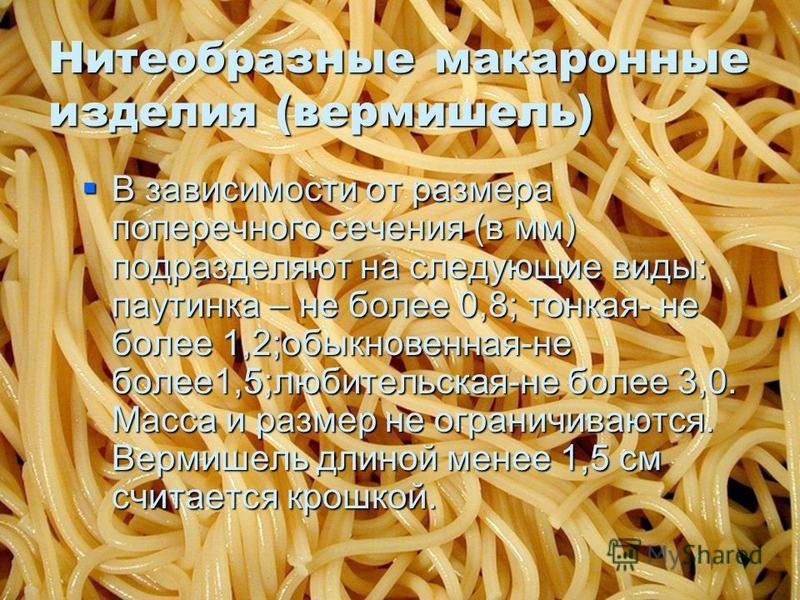


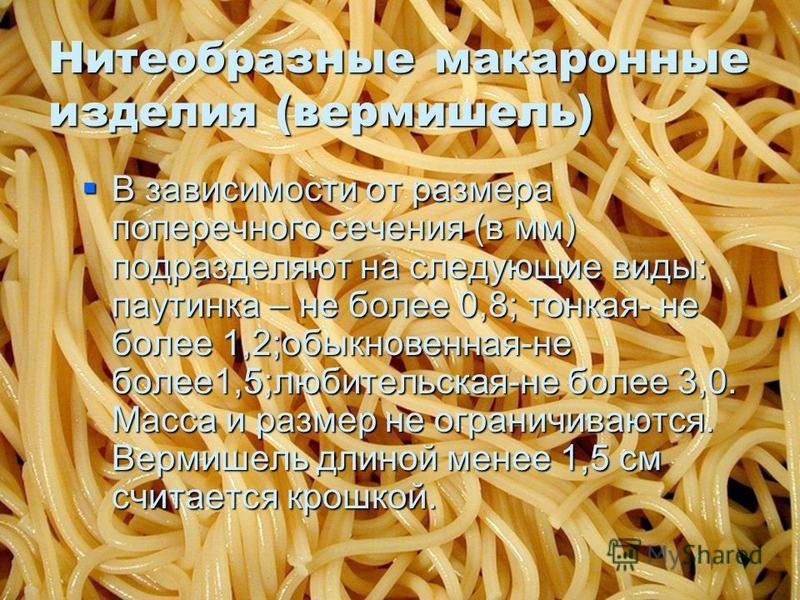












**Блюда из макаронных изделий**





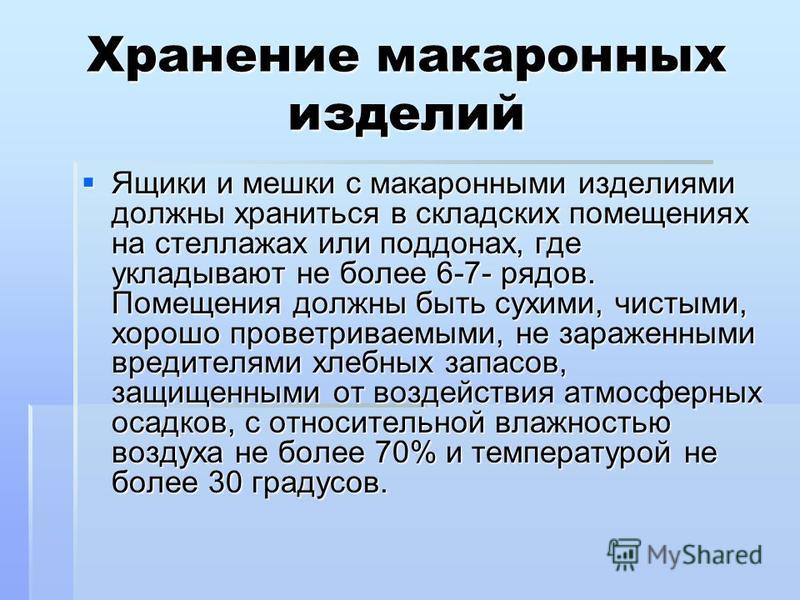
















**Выберите правильный ответ**

**1. Какую муку используют для производства макаронных изделий?**

А)пшеничная мука из твердого стекловидного стекла

Б) пшеничная  мука высшего сорта

В) рисовая мука

Г) ржаная мука

**2. Перечислите дополнительное сырье для производства макаронных изделий.**

А) маргарин

Б) сливки

В) яйцо, яичный порошок, сухое молоко, соки из овощей

Г) растительное масло

**3. Назовите 4 группы макаронных изделий?**

А) трубчатые, лентообразные, нитеобразные, фигурные

Б) простые

В) трубчатые

Г) лентовидные

**4. При какой температуре сушат макаронные изделия? Сколько времени?**

А) t=30-500С, 12-24 часа

Б) t=40-600С, 14-24 часа

В) t=50-700С, 10-24 часа

Г) t=60-1000С, 8 - 24 часа

**5. Приведите примеры фигурных макаронных изделий.**

А) вермишель

Б) лапша

В) бантики, ракушки, спиральки, гребешки и др.

Г) рожки, макароны

**6. Перья, рожки, лапша, макароны. Какое из этих названий лишнее? Почему?**

А) лапша - лентообразное изделие, остальные трубчатые

Б) рожки - трубчатое изделие

В) перья - трубчатое изделие

Г) макароны - трубчатое изделие

**7. Какова влажность макаронных изделий?**

А) 15 %

Б) 13%

В) 22%

Г) 19%

**8. Какие витамины содержатся в макаронных изделиях?**

А) В1, В2, В6, РР

Б) А, Д, Е, К

В) аскорбиновая кислота

Г) В1

9. Соотношение воды и макарон при варке сливным способом?

А)10:1

Б) 5:1

В) 2:1

Г) 1:1

**10. Условия хранения макаронных изделий (температура, относительная влажность воздуха, срок хранения)?**

А) t до 400С W до 70% Срок от 3 до 10 месяцев

Б) t до 200С W до 70% Срок от 3 до 9 месяцев

В) t до 500С W до 70% Срок от 4 до 12 месяцев

Г) t до 300С W до 70% Срок от 3 до 12 месяцев

