**Тестовий контроль для складання заліку з.ф.н.**

1. В яких етнічних кухнях широко використовується пиво для готування страв, зокрема перших:
2. а) чеській (словацькій);
3. б) німецькій;
4. в) англійській.

2. Яка традиційна продовольча сировина тваринного походження характерна для болгарської кухні:

а) баранина;

б) свинина;

в) м’ясо курчат-бройлерів.

3. В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв:

а) іспанській;

б) німецькій;

в) угорській.

4. Традиційні продукти болгарської кухні:

а) крупи;

б) бринза;

в) овочі.

5. Які страви румунської кухні відносять до традиційних:

а) помазанки;

б) чорба;

в) торт із накладенців.

6. Які страви німецької кухні відносять до традиційних?

а) ольмопс;

б) соте;

в) шніцель.

7. Які борошняні вироби належать до словацької кухні:

а) галушки;

б) пельмені;

в) кнедлики.

8. З якою етнічною кухнею має спільні риси польська кухня:

а) українською;

б) німецькою;

в) угорською.

9. Які із наведених страв відносяться до угорської кухні:

а) перкельт;

б) паприкаш;

в) гювеч.

10. В яких стравах французької кухні складовою частиною є вино:

а) соус мисливський;

б) соус бордоський;

в) суфле із креветок.

11. Фюме – це:

а) соус;

б) концентрований бульйон;

в) етнічна французька страва.

12. Скільки основних видів пудингів виділяють у сучасній англійській класифікації:

а) 3;

б) 2;

в)

13. В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв:

а) іспанській;

б) італійській;

в) португальській.

14. Яка традиційна основна продовольча сировина характерна для іспанської кухні:

а) морепродукти;

б) сир;

в) маслини.

15. Мусака – основна традиційна страва етнічної кухні:

а) Німеччини;

б) Румунії;

в) Греції.

16. Етнічна назва шашлику у Греції:

а) кебаб;

б) бастурма;

в) сувлакі.

17. Фуа-гра – традиційна сировина у етнічній кухні

а) Франції;

б) Англії;

в) Італії.

18. Основні складові сировинного набору середземноморської кухні:

а) овочі, вершкове масло, морепродукти;

б) маслини, овочі, баранина, сир;

в) маслини, морепродукти, овочі, оливкова олія.

19. Які традиційні продукти характерні для італійської кухні:

а) копченості;

б) бринза;

в) макаронні вироби.

20. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в іспанській кухні:

а) паелья;

б) чорба;

в) цибулевий суп.

21. З якою етнічною кухнею має спільні риси португальська кухня:

а) різотто;

б) катаплано;

в) паелья.

22. Які із наведених виробів належать до італійської кухні:

а) галушки;

б) гноцці;

в) кнедлики

23. Які із наведених страв відносяться до іспанської кухні:

а) перкельт;

б) паелья;

в) гювеч

24. Які із наведених страв (виробів) відносять до італійської кухні:

а) саварен;

б) суп Міністроне;

в) овочеве карі

25. Яка сировина є основною у технології етнічної страви гаспачо:

а) макарони;

б) помідори;

в) морепродукти.

26. До італійської кухні належить страва:

а) полента;

б) смерброд;

в) чорба.

27. На формування відмінних рис кухні Індії найбільше вплинуло:

а) місце розташування країни;

б) релігійні заборони та приписання;

в) історичне минуле.

28. Яка традиційна основна м'ясна сировина характерна для бразильської кухні:

а) баранина;

б) свинина;

в) яловичина

29. Основні складові сировинного набору мексиканської кухні:

а) овочі, рис, бобові, молочні продукти;

б) маслини, овочі, свинина, сир, перець чилі;

в) яловичина, квасоля, кукурудза.

30. Закінчення трапези у індіанців жуванням пан здійснюють для:

а) відбивання запаху їжі;

б) покращення переварювання їжі;

в) за традицією.

31. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в індійській кухні:

а) паелья;

б) чилі кон карне;

в) квасолевий суп.

32. Які гарячі напої відносять до традиційних в кухні Індії?

а) саке;

б) шоколад;

в) чай.

33. Які борошняні вироби індійської кухні відносять до традиційних:

а) тортільяс;

б) гноцці;

в) чапаті.

34. Для китайської кухні характерні:

а) тривала теплова обробка продуктів;

б) старанна підготовка продуктів до теплової обробки;

в) короткочасна механічна обробка сировини.

35. Рис у Кореї готують особливим способом:

а) попередньо обсмажують на маслі, потім варять;

б) у великій кількості підсоленої води;

в) на пару і без солі.

36. Основні складові сировинного набору китайської кухні:

а) рис, кукурудза, клубнеплоди, молоко;

б) риба, овочі, свинина, соєвий сир, імбир;

в) птиця, риба, квасоля, кукурудза.

37. Яку назву має етнічна гостра овочева закуска корейської кухні:

а) хе;

б) кімчхі;

в) карі.

38. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в китайській кухні:

а) ха гіо;

б) ван-дон;

в) якіторі.

39. До традиційного чаю в Китаї подають:

а) тістечка;

б) зацукровані фрукти;

в) чай п'ють окремо.

40. Які борошняні вироби японської кухні відносять до традиційних:

а) локшину удон;

б) пельмені;

в) бріки.

41. Італійська кухня, що у своєму репертуарі має страву, яка стала стандартною і конкурентною за ціною з стравами раціоналістичної американської кухні:

а) полента;

б) темпура;

в) долма;

г) Пракес.

42. Страва, яка слугує обов'язковим додатком до сніданку чи обіду американців, точно так  само як склянка води з льодом:

а) плов;

б) зелений салат;

в) морозиво;

г) збиті вершки.

43. Сучасне американське харчування характеризується ресторанами швидкого  обслуговування з широким розповсюдженням:

а) делікатесів;

б) особливих умов заварки чаю;

в) фаст-фуду;

г) усі варіанти відповіді вірні.

44. В асортименті американської кухні відсутня рибна холодна страва і закуска:

а) риба смажена;

б) риба «Орлі»;

в) риба грильє;

г) заливна риба.

45. В якості других страв американці споживають м’ясо:

а) нежирної свинини;

б) баранини;

в) козлятини;

г) гуски.

46. Американці в своєму раціоні зовсім не вживають:

а) зелений горошок;

б) макаронні вироби;

в) картоплю смажену;

г) кукурудзу з вершками.

47. Овочі американського походження, без яких турецьку кухню взагалі неможливо собі  представити:

а) цибуля-порей й батат;

б) броколі й часник;

в) помідори й солодкий перець;

г) спаржа й артишок.

48. Страва, яку дуже полюбляють німці і не вживають у своєму раціоні американці:

а) молочний кисіль;

б) капуста тушкована;

в) гарячий шоколад;

г) кока кола.

49. Традиційним за американським столом став звичай:

а) пити воду з льодом перед їжею;

б) пити імбирне пиво перед їжею;

в) пити пепсі-колу перед їжею;

г) пити каву перед їжею.

50. Американська кухня перш за все асоціюється зі швидким, досить калорійним і не завжди  здоровим харчуванням:

а) чебуреки;

б) долма;

в) хот-дог;

г) равіолі.

51.Багаторічна трав'яниста рослина, батьківщиною якої є тропіки Південно-Східної Азії, яку американці подають свіжою, смажать, готують з неї салати та десерти:

а) грейпфрут;

б) ківі;

в) ананаси;

г) банани.

52. Сосиска вкрита кукурудзяним тістом і смажена в олії, яка відома в усьому світі:

а) корн-дог;

б) попкорн;

в) гамбургер;

в) гамбургер;

53. Овоч, який несе спільну рису кухонь Аргентини, Бразилії, Куби, Мексики, Парагваю, Уругваю, а також став улюбленим за американським столом:

а) баклажани;

б) кукурудза;

в) кабачки;

г) рокамболь.

54. Овоч, який асоціюється зі святом Хелловін, що пов’язаний зі святом Усіх Святих,  святкування якого розпочинається 31 жовтня, з якого готують найвідоміші американські страви:

а) цибуля-порей;

б) дайкон;

в) гарбуз;

г) броколі.

55. Основна національна страва, яку сприймають виключно як американську класику:

а) Стейк;

б) Хумус;

в) Фалафель;

г) Форшмак.

56. Страва, рецепт якої родом зі штату Вірждинія, це класика американської випічки:

а) яблучний пиріг;

б) Тулумба татлиси;

в) Чолнт;

г) Лахмаджун.

57. Універсальний символ американської масової культури, американського бізнесу та процесу глобалізації, це котлета, вкладена між двох частин розрізаної круглої булочки: а) мамабургер;

а) мамабургер;

б) чизбургер;

в) гамбургер;

г) усі варіанти відповіді вірні.

58. Американці жартують, що вони п'ють тільки один напій у гарячому вигляді - каву, а в холодному –:

а) кока-колу;

б) каву глясе;

в) чай зелений;

г) лимонад.

59. Наприкінці робочої доби людина потребує свята, і тому американці за вечерею "відриваються на всю котушку", куштуючи:

а) фруктові супи;

б) суп-пюре;

в) складну м’ясну закуску;

г) усі варіанти відповіді вірні.

60.  Глибоке коріння в американській культурі має страва:

а) Гефілте фіш;

б) фарширований індик;

в) Цимес;

г) пилав.

61. На десерт американці полюбляють вживати:

а) фрукти;

б) морозиво;

в) пудинги;

г) усі варіанти відповіді вірні.

62. Національний алкогольний напій США:

а) Бурбон (Jim Beam);

б) рисове вино;

в) горілка;

г) віскі.

63. У сучасній американській кухні рекомендується їжа багата білком і вітамінами і   по можливості без:

а) м’яса;

б) спецій;

в) жиру;

г) молока.

64. Продукт, який став ознакою непристойної кухні Америки з причини різного роду  хвороби населення країни:

а) м’ясо;

б) варений рис;

в) рокамболь;

г) дайкон.

65. Не рекомендується подавати до столу гостям зі США:

а) кетову ікру;

б) заливну рибу;

в) гарніри із круп;

г) усі варіанти відповіді вірні.

66. Національна страва, яка стала невід'ємним елементом канадської кухні, хоча запозичена у шотландців:

а) картопляне пюре;

б) панірована картопля;

в) капуста в тісті «кляр»;

г) шашлик.

67. Особлива гордість канадців -  солодкий сироп, вироблений червоного або чорного  кольору, який додають в гарячі напої як підсолоджувач, до оладок, вафлів, для  глазурування овочів:

а) кленовий сироп;

б) сироп з кореню імбиру;

в) сироп з кореню лотоса;

г) рисове вино.

68. При обслуговуванні груп туристів з США і Канади рекомендується звернути увагу на  перший сніданок, це страва:

а) пшенична каша з гарбузом;

б) кукурудзяні пластівці з вершками;

в) яєчня з беконом;

г) усі варіанти відповіді вірні.

69. Аргентинці готують різноманітні солодощі з:

а) чайоти;

б) батату;

в) патайї;

г) усі варіанти відповіді вірні.

70. Найвідоміший десерт в аргентинській кухні, виготовлений із молока та цукру, схожий на  карамель:

а) Дульсе-де-лече;

б) Флан;

в) Альфахори;

г) Масаморра.

71. 1.Аделаїда займає примітне місце на кулінарній карті Австралії, її центральний ринок  пропонує всю розмаїтість флори й фауни, землі й води, а саме:

а) блакитні краби;

б) риба;

в) кальмари;

г) рапани.

72. Фаворит на столі австралійця м’ясо:

а) гуски;

б) баранини;

в) свинини;

г) козлятини.

73. Найавстралійська із всіх австралійських страв - спеціальний «дріжджовий екстракт»:

а) Lamington;

б) Тулумба татлиси;

в) Vegemite;

г) Цимес.

74. Австралійській бісквіт, облитий шоколадною помадкою й обсипаний кокосовою  крихтою:

а) Vegemite;

б) Хумус;

в) Фалафель;

г) Lamington.

75. Австралія багата рибою місцевих видів:

а) вайтбейт;

б) корюшка;

в) маринка;

г) судак.

76. Гідробіонти, які майже невідомі австралійській кухні:

а) лангусти;

б) мідії;

в) устриці;

г) усі варіанти відповіді вірні.

77. Основним гарніром і компонентом багатьох страв на австралійській кухні є:

а) кус-кус;

б) гречиха;

в) рис;

г) вівсянка.

78. Найбільше поширення в Австралії мають овочі:

а) броколі;

б) помідори;

в) артишок;

г) селера.

79. Для приготування страв австралійці використають тропічні фрукти:

а) таро;

б) ківі;

в) апельсини;

г) шарон.

80. У наші дні в ресторанному меню Австралії стали з’являтися нові продукти місцевого  вегетаріанського столу, такі, як:

а) ямс;

б) дайкон;

в) горіхи bunya;

г) кленовий сироп.

81. Справжня цариця Океанії -:

а) дика розель;

б) слива какаду;

в) горіхи bunya;

г) кокосова пальма.

82. На території Папуа-Нової Гвінеї місцева кухня базується на всіляких коренеплодах типу:

а) колоказії;

б) імбиру;

в) пастернаку;

г) брукви.

83. Місцева страва Папуа-Нової Гвінеї, яку готують зі смаженого м'яса крабів з колоказією:

а) Баллі-біф;

б) Хула;

в) Кокода;

г) Кол-піс-но-рейс.

84. Характерною стравою у всій Океанії вважаються всілякі салати і каррі з  їстівної рослини  роду гібіскусових:

а) талауту;

б) тапіока;

в) абіку;

г) піт-піт.

85. Рослина, стебла й корінь якої обов'язково, супроводжує будь-яку страву Новозеландців:

а) пуху;

б) абіку;

в) тапіока;

г) талауту.

86. Місцевий солодкуватий різновид  картоплі, який Новозеландці використовують як гарнір:

а) кумара;

б) пуху;

в) піт-піт;

г) тапіока.

87. У Новозеландців найбільш популярні страви з  маленької прозорої рибки, яку вони  їдять смаженою й консервованою:

а) вайтбейт;

б) барракуда;

в) шнепер;

г) снеток.

88. Новозеландці приймають їжу:

а) 7 разів на добу;

б) 5 разів на добу;

в) 4 рази на добу;

г) 3 рази на добу.

89. У Західній Грузії широко розповсюджені хліб та особливі балабушки з кукурудзяного борошна:

а) пилав;

б) гомі;

в) чумизу;

г) мчаді.

90. У Мегрелії та Абхазії набагато менше їдять м'яса, віддаючи перевагу домашній птиці, тобто, в основному:

а) качкам;

б) індикам;

в) гусці;

г) перепілці.

91. У приморській частині Грузії жителі полюбляють вживати:

а) пісні страви;

б) солодкі страви;

в) солоні страви;

г) гострі страви.

92. У грузинській кухні зі свинини готують страву -:

а) мутуті;

б) чанахи;

в) харчо;

г) чахохбілі.

93. На грузинському столі з баранини полюбляють страву -:

а) чахохбілі;

б) лобіо;

в) чанахи;

г) мутуті.

94. Більшість овочевих страв грузини готують з:

а) баклажанів;

б) буряків;

в) помідорів;

г) усі варіанти відповіді вірні.

95. Величезне значення на грузинській кухні придбали пряні трави:

а) кінза;

б) естрагон;

в) базилік;

г) усі варіанти відповіді вірні.

96. Широко використовують грузини різноманітні прянощі, які створюють не стільки  печіння, скільки аромат, але улюблена єдина, справді пекуча пряність:

а) ткемалі;

б) перець червоний;

в) хмелі-сунелі;

г) аджика.

97. Для створення своєрідного смаку та консистенції грузинських супів і  соусів  для збагачення асортименту других страв грузини застосовують наступні прийоми кулінарії:

а) використання кислого середовища;

б) використання кисло-жирного середовища;

в) використання кисло-молочного середовища;

г) усі варіанти відповіді вірні.

98. Неодмінним інгредієнтом грузинських страв є:

а) волоські горіхи;

б) гриби;

в) коренеплоди;

г) крупи.

99. Фрукт Вірменії, колір якого прикрашає нижню смужку вірменського прапору:

а) слива;

б) абрикос;

в) апельсин;

г) вишня.

100. Солодощі Вірменії - висушені персики, начинені замість кісточок горіховою крихтою із  цукровим піском:

а) Алани;

б) Суджух;

в) Хоровац;

г) Дошаб.