Охарактеризуйте етнічні кухні та кулінарні тренди Італії, Іспанії, Португалії за наступним планом:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Італія | Іспанія | Португалія |
| 1. Загальна характеристика середземноморської кухні |  |  |  |
| 2. Особливості сировинного набору та способи обробки сировини |  |  |  |
| 3. Асортимент і технологія страв, виробів, напоїв |  |  |  |
| 4. Характеристика прянощів і приправ, спецій |  |  |  |
| 5. Правила оформлення та подачі етнічних страв і напоїв |  |  |  |
| 6. Особливості режиму харчування туристів з певної країни |  |  |  |
| 7. Рекомендації до складання раціону для туристів з певної країни |  |  |  |
| 8. Які продукти не рекомендовано та (або) заборонено пропонувати туристам з певної країни |  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Основні складові сировинного набору середземноморської кухні:   | А. овочі, вершкове масло, морепродукти Б. маслини, овочі, баранина, сир В. маслини, морепродукти, овочі, оливкова оліяГ. овочі, баранина, сирД. м’ясо, овочі, морепродукти, олія |
|  | Які традиційні продукти характерні для італійської кухні:  | А. копченостіБ. бринзаВ. макаронні виробиГ. овочіД. м’ясо |
|  | Яку з вказаних страв відносять до традиційних в іспанській кухні:  | А. паельяБ. чорбаВ. цибулевий супГ. пастаД. мамалига |
|  | З якою етнічною кухнею має спільні риси португальська кухня:  | А. різоттоБ. катапланоВ. паельяГ. гаспачоД. саке |
|  | Які із наведених виробів належать до італійської кухні: | А. галушкиБ. гноцціВ. кнедлики Г. пастаД. равіоллі |
|  | Які із наведених страв відносяться до іспанської кухні:  | А. перкельтБ. паельяВ. гювеч Г. сальсаД. гуакамоле |
|  | Які із наведених страв (виробів) відносять до італійської кухні:  | А. саваренБ. суп МіністронеВ. овочеве карі Г. ягня на вертеліД. цибулевий суп |
|  | Яка сировина є основною у технології етнічної страви гаспачо:  | А. макарониБ. помідориВ. морепродуктиГ. авокадоД. риба |
|  | До італійської кухні належить страва:  | А. полентаБ. смербродВ. чорбаГ. цибулевий супД. гювеч |
|  | Незмінною складовою багатьох страв італійської кухні  є:   | А. букет «Гарні»Б. оливкова оліяВ. молокоГ. квашена капуста |
|  | Італійський десерт не уявляють без:     | А. сируБ. вершківВ. кислої сметаниГ. пряних трав |
|  | Одна з найпоширеніших в Італії страв, легкий суп із сезонних овочів, іноді з    додаванням пасти або рису: | А. КасатаБ. ПанетонеВ. МінестронеГ. Буйабес |
|  | Італійське Ігристе вино натурального шумування, міцний 30-градусний напій білого кольору з тонким ароматом меду і трав: | А. Молоко ВенериБ. ГраппаВ. КальвадосГ. Абсент |
|  | Найпопулярніший італійський м'який волокнистий сир з молока буйволиць, який  подають на сніданок англійській королеві, без нього не обходиться практично жодна  класична піца: | А. Горгонцола (gorgonzola)Б. Пармезан (parmigiano)В. Моцарела (mozzarella)Г. Рікота (ricotta) |
|  | Популярні в італійців, запозичені з Китаю, невеликі квадратні вареники з гострою  начинкою, причому не обов'язково м'ясною, а часто сирною: | А. ГрисиніБ. РизотоВ. КасатаГ. Равіолі |
|  | Традиційні італійські хлібні палички, зазвичай невеликі за розміром, трохи товстіші  за олівець або ручку:  | А. ГрисиніБ. ПанетонеВ. МінестронеГ. Буйабес |
|  | З часів стародавніх римлян на італійських столах красується десертний овоч:   | А. артишокБ. спаржаВ. ревіньГ. немає правильної відповіді |
|  | Гордість італійської кухні — томатний соус ді помидоро:   | А. СальсаБ. БешамельВ. ТабаскоГ. Голландський |
|  | Овоч, який люблять в Італії, входять до складу більшості італійських салатів і гарячих  страв: | А. баклажанБ. огірокВ. помідорГ. гарбуз |
|  | Ще від античних часів в італійській кухні залишається дивного смаку страва з вівці, молочного поросяти чи козеняти: | А. теляче філе із шинкою і шавлієюБ. грудинка з полентоюВ. квасоля зі шпикомГ. бичачий хвіст з великою кількістю селери |
|  | Італійський десерт з вершків, молока, цукру і желатину, також часто додають ваніль: | А. СеміфредоБ. ДжелатоВ. Па́на-ко́та (Panna cotta)Г. Піньолі |
|  | Сухе печиво з мигдалем, що двічі випікають, яке подають на сніданок у італійців: | А. БіскоттоБ. ПіццелліВ. СабайонГ. Делла Нонна |
|  | Своєрідна запіканка з широких смуг тіста, що використовується для яєчної локшини, з  томатним соусом, соусом бешамель, м’ясом і сиром: | А. РізотоБ. ЛазаньяВ. ПіцаГ. Брускета (bruschetta) |
|  | Італійська шинка, зроблена з окосту, натерта сіллю й пряностями, яку подають на стіл з  динею або інжиром. | А. ДжелатоБ. РізотоВ. Брускета (bruschetta)Г. Прошуто |
|  | Іспанська вишукана їжа (свиняча нога), найкращий делікатес: | А. ПаельяБ. ХамонВ. Чорісо (Chorizo)Г. Бутіфара (Butifarra) |
|  | Іспанська страва - омлет с картоплею, який можна готувати з додаванням різних овочів,   грибів, креветок, риби, ковбасок та інших інгредієнтів: | А. Тортійя (Tortilla)Б. КасуелаВ. Сap-i-potaГ. Буйабес |
|  | Іспанська страва з крабів, креветок, осьминогів і білої риби в соусі приготованому на  вині і коньяку:     | А. ХамонБ. ТортійяВ. Чорісо (Chorizo)Г. Сарсуела (Zarzuela) |
|  | Іспанський суп із яловичини з шинкою, ковбасою, кльоцками, петрушкою і часником, а  також густа олла подріда (olla podrida), основу якої складають: баранина, теляче стегно,      телячі хвости, шинка, копчена ковбаса, горох і овочі: | А. Бутіфара (Butifarra)Б. АйнтопфВ. Пучеро (puchero)Г. Тортильї (tortillas) |
|  | Різноманітні закуски «на один зуб» - традиційні оливки, тонкі скибочки шинки або   морські рачки, засмажені в клярі, які подають в Іспанії у перерві між скромним обідом і  вечерею: | А. ТапасБ. ФабадаВ. ButterbrotГ. Гаспачо |
|  | Іспанський холодний томатний суп, який ідеально підходить для охолодження у  спекотну погоду, у нього завжди додається сік лимона, а іноді бальзамічний оцет: | А. ХамонБ. Сарсуела (Zarzuela)В. Пучеро (puchero)Г. Гаспачо |
|  | Дивовижний іспанський десерт, який підкорює істинного гурмана з першої ложки    завдяки поєднанню протилежностей: м'якої прохолодної серединки і хрусткої скоринки    карамелізованого цукру: | А. СангріяБ. Крема каталанаВ. БешамельГ. Сидр |
|  | Перша страва Іспанії, дуже ситна, яка готується з білої квасолі з додаванням копченостей та соленого сала: | А. ТортійяБ. Чорісо (Chorizo)В. ФабадаГ. Крема каталана |
|  | Найвідоміша іспанська страва, яку готують з  тушкованого м'яса або морепродуктів з  рисом, батьківщиною якої є Валенсія:     | А. ФоларБ. Ризо́то (risotto)В. ПаельяГ. Чіабатта |
|  | Кондитерський виріб, традиційний іспанський десерт, що являє собою відкритий пиріг з  основою з пісочного тіста: | А. ФланБ. Пісто (pisto)В. КочініллоГ. Наан |
|  | Іспанська (зокрема, баскська) страва з томатів, цибулі, баклажанів або кабачків,       зеленого і червоного перцю та оливкової олії:     | А. Пісто (pisto)Б. КропкакорВ. КотбуларГ. Спеттекака |
|  | Тонкий круглий коржик з кукурудзяного або пшеничного борошна Іспанії:   | А. БурітоБ. Тортилья (tortilla)В. ФахітаГ. Енчилада |
|  | Холодний іспанський суп-пюре з томатів та хліба, родом з андалуської Кордови, який готують з томатів, хліба, олії, часнику та оцту, подають з нарізаним «гірським хамоном» і вареними яйцями:   | А. Сальморе́хо (salmorejo)Б. Ахобланко (ajoblanco)В. Пісто (pisto)Г. Ризо́то (risotto) |
|  | Іспанський холодний кремоподібний суп білого кольору з сирого мигдалю,       типова страва в Гранаді і Малазі, а також в Естремадур: | А. Biersuppe (пивний суп)Б. Пучеро (puchero)В. Тортилья (tortilla)Г. Ахобла́нко (ajoblanco) |
|  | Найдорожча у світі пряність, що означає «золоте листя», яка належить до типових  компонентів  іспанської кухні,  має яскраво виражені фарбувальні властивості:    | А. базилікБ. шафра́нВ. естрагонГ. куркума |
|  | Національною стравою португальців є:   | А. солона тріска БАКАЛАУ Б. вишневий пиріг клафутіВ. густий рибний суп-буйабесГ. м’ясо кактуса |