**ОСОБЛИВОСТІ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ КРАЇН АФРИКИ ТА АЗІЇ**

**Завдання 1. Дайте чітку та лаконічну відповідь на питання:**

1. Які загальні риси притаманні етнічним африканським кухням?

2. Особливості сировинного набору в кухнях народів Африки.

3. Відмінності способів обробки продовольчої сировини в африканській кухні.

4. Які відмінні риси притаманні індійській кухні?

5. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв Індії.

**Завдання 2. Тести:**

1. Сичуаньська кухня славиться:

а) гострими стравами;

б) пісними стравами;

в) солоними і жирними стравами;

г) солодкими стравами.

2.  Шаньдуньска кухня північного Китаю славиться:

а) пісними стравами;

б) солоними і жирними стравами;

в) гострими стравами;

г) солодкими стравами.

 3. За основним правилом китайської кухні, теплова обробка продуктів повинна  проводитися:

а) протягом 2-3 хвилин;

б) протягом 5-6 хвилин;

в) протягом 8-10 хвилин;

г) протягом 1-2 хвилин.

4. Злак, який містить велику кількість складних вуглеводних сполук, необхідних для нормалізації роботи м`язової тканини і має велике значення в дієтичних уподобаннях китайців:

а) вівсянка;

б) манка;

в) гречиха;

г) рис.

5. Страва, якою китайці завершують обід:

а) чаєм;

б) пловом;

в) супом;

г) кавою.

6. Улюблений продукт турецької кухні, одна з найвисокопродуктивніших злакових  культур універсального призначення, яку разом з рисом і пшеницею відносять до  «трьох найголовніших хлібів людства»:

а) кукурудза;

б) манка;

в) кус-кус;

г) булгур.

7. 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.

8. Незважаючи на величезну популярність кави, напоєм номер один у Туреччині  залишається:

а) молочний кисіль;

б) чай;

в) гарячий шоколад;

г) кока кола.

9.  Як і в усьому ісламському світі, в Туреччині діють особливі приписи для їжі і її   приготування – "заборонена":

а) харам;

б) халяль;

в) треф;

г) кашрут.

10. Страва, яка широко поширена в кухарстві народів колишньої Османської імперії, включаючи саму  Туреччину - начинені рисом або м'ясним фаршем листя винограду:

а) чебуреки;

б) долма;

в) голубці;

г) равіолі.

11.На сніданок у Туреччині споживають:

а) холодну рибу з овочевим гарніром;

б) страви з яєць, омлети;

в) чорні солоні маслини;

г) шарлотку.

12.В Західному Середземномор'ї наїдки у вигляді набору закусок або маленьких страв,  часто з напоями, це -:

а) морозиво;

б) креми;

в) прискавці (оладки);

г) мезе.

13. Хлібний пудинг з листів тіста, просочених цукровим сиропом, який протягом довгих  років був історичним делікатесом османської кухні, і навіть в наш час залишається  невід'ємною частиною кухні держав колишньої Османської імперії:

а) пахлава;

б) Екмек кадаїф;

в) шарлотка;

г) kadayıfı.

 14. Десертна страва Туреччини, яку готують із кукурудзяного крохмалю та пшеничного  борошна, містить волоські горіхи між шарами, які кладуть у молоко:

а) Гюлляч;

б) Пекмез;

в) Ревані;

г) Сютлач.

15. Найпопулярніша в Ізраїлі закуска з перемеленого нуту з оливковою олією, лимонним  соком, часником і тхиною:

а) Фалафель;

б) Хумус;

в) Пракес;

г) Форшмак.

16. Традиційна єврейська суботня страва з м'яса, овочів, крупи й квасолі. Ідея полягає в приготуванні гарячої страви при дотриманні релігійної заборони на розпалювання вогню в суботу:

а) Пракес;

б) Тулумба татлиси;

в) Чолнт;

г) Лахмаджун.

17. Єврейські м'ясні голубці з густим томатним соусом, які готують з м'ясного фаршу з відварним рисом, яйцем і цибулею, загортаючи у великі капустяні листки:

а) Адана-кебаб;

б) Кефти;

в) Гезлеме;

г) Пракес.

18. Холодна закуска єврейської кухні, яка означає «їжа перед їжею»:

а) Форшмак;

б) мезе;

в) Пракес;

г) Хумус.

19. Для приготування м'ясних страв у єврейській кухні використовується жир:

а) свинячий;

б) яловичий або гусячий;

в) баранячий;

г) індички.

20. У єврейській кухні з продуктів тваринного походження високої харчової і біологічної  цінності найбільшою популярністю користується:

а) м'ясо птиці;

б) м'ясо свинини;

в) м'ясо яловичини;

г) м'ясо козлятини.

21.У стравах єврейської кухні широко використовується поєднання продуктів тваринного і рослинного походження, прикладом можуть служити страви з відварних продуктів (локшини, рису, буряків, картоплі) на шталт запіканці чи бабки:

а) Гефілте фіш;

б) Кугелі;

в) Тулумба татлиси;

г) Цимес.

 22. Популярна овочева страва єврейської кухні з тушкованої моркви, яблук і родзинок:

а) Латкес;

б) Бульбелаткес;

в) Цимес;

г) Кугелі.

23. Через існуючу в японській кухні тенденцію до мінімалізму, природний смак та запах  страв підкреслюється лише:

а) яблучним оцтом;

б) йогуртом;

в) медом;

г) васабі.

24. Основний продукт  японської кухні, який зовсім не солиться, але зате доповнюється  різноманітними соусами і приправами:

а) дайкон;

б) варений рис;

в) рокамболь;

г) удон.

25.Японці їдять маловідомі європейцям, що володіють корисними властивостями, овочі та рослини:

а) паростки бамбука;

б) топінамбур;

в) квашені солодкі огірки;

г) квашена капуста.

26.Відмітною рисою японської кухні є продукт, завезений з Китаю, який отримав широке  використання:

а) лайм;

б) соя-боби;

в) бадьян;

г) оцет.

27.Який продукт особливо цінується в Японії, а суп із нього вважається вишуканою  стравою?

а) лимон;

б) корінь імбиру;

в) акулячі плавники;

г) лотос.

28.«Провідна зірка» японської кухні - важливий акомпанемент до суші, сашимі, який  буває різних кольорів від рожевого до червоного:

а) унагі;

б) рисове вино;

в) пепероні;

г) гарі.

29. Японська варіація упакованого обіду, який  можна узяти з собою на роботу або в  школу, який складається з двох частин: перша - це рис, а друга - це будь-які овочі,  риба, м'ясо:

а) темпура;

б) бенто;

в) вагаси;

г) моті.

30. Відома японська страва, для приготування якої продукти  покривають особливим  складом тіста і смажать в киплячий кунжутній олії:

а) темпура;

б) полядвиця;

в) шніцель відбивний;

г) ескалоп.