|  |
| --- |
| ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ  **КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ГАСТОРОНОМІЯ** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Текст завдання | Варіанти відповідей |
|  | В яких етнічних кухнях широко використовується пиво для готування страв, зокрема перших: | А. чеській (словацькій)  Б. німецькій  В. англійській  Г. польській  Д. французькій |
|  | Яка традиційна продовольча сировина тваринного походження характерна для болгарської кухні: | А. баранина  Б. свинина  В. м’ясо курчат-бройлерів  Г. м’ясо перепілки  Д. яловичина |
|  | В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв: | А. іспанській  Б. німецькій  В. угорській  Г. польській  Д. французькій |
|  | Традиційні продукти болгарської кухні: | А. крупи  Б. бринза  В. овочі  Г. м’ясо  Д. всі відповіді вірні |
|  | Які страви румунської кухні відносять до традиційних: | А. помазанки  Б. чорба  В. торт із накладенців  Г. вареники  Д. крученики |
|  | Які страви німецької кухні відносять до традиційних? | А. ольмопс  Б. соте  В. шніцель  Г. крученик  Д. хумус |
|  | Які борошняні вироби належать до словацької кухні: | А. галушки  Б. пельмені  В. кнедлики  Г. вареники  Д. пампушки |
|  | З якою етнічною кухнею має спільні риси польська кухня: | А. українською  Б. німецькою  В. угорською  Г. італійською  Д. чеською |
|  | Які із наведених страв відносяться до угорської кухні: | А. перкельт  Б. паприкаш  В. бастурма  Г. гювеч  Д. сувлакі |
|  | В яких стравах французької кухні складовою частиною є вино: | А. соус мисливський  Б. соус бордоський  В. суфле із креветок  Г. соус болоньєз  Д. соус буальєз |
|  | Фюме – це: | А. соус  Б. концентрований бульйон  В. етнічна французька страва  Г. соте  Д. суп |
|  | Скільки основних видів пудингів виділяють у сучасній англійській класифікації: | А. 2  Б. 3  В. 7  Г. 6  Д. 10 |
|  | В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв: | А. іспанській  Б. італійській  В. чеській  Г. португальській  Д. канадській |
|  | Яка традиційна основна продовольча сировина характерна для іспанської кухні: | А. морепродукти  Б. сир  В. маслини  Г. м’ясо  Д. овочі |
|  | Мусака – основна традиційна страва етнічної кухні: | А. Німеччини  Б. Румунії  В. Греці  Г. Польщі  Д. Італії |
|  | Етнічна назва шашлику у Греції: | А. кебаб  Б. бастурма  В. сувлакі  Г. фуа-гра  Д. паелья |
|  | Фуа-гра – традиційна сировина у етнічній кухні | А. Франції  Б. Англії  В. Італії  Г. Німеччині  Д. Польщі |
|  | Основні складові сировинного набору середземноморської кухні: | А. овочі, вершкове масло, морепродукти  Б. маслини, овочі, баранина, сир  В. маслини, морепродукти, овочі, оливкова олія  Г. овочі, баранина, сир  Д. м’ясо, овочі, морепродукти, олія |
|  | Які традиційні продукти характерні для італійської кухні: | А. копченості  Б. бринза  В. макаронні вироби  Г. овочі  Д. м’ясо |
|  | Яку з вказаних страв відносять до традиційних в іспанській кухні: | А. паелья  Б. чорба  В. цибулевий суп  Г. паста  Д. мамалига |
|  | З якою етнічною кухнею має спільні риси португальська кухня: | А. різотто  Б. катаплано  В. паелья  Г. гаспачо  Д. саке |
|  | Які із наведених виробів належать до італійської кухні: | А. галушки  Б. гноцці  В. кнедлики  Г. паста  Д. равіоллі |
|  | Які із наведених страв відносяться до іспанської кухні: | А. перкельт  Б. паелья  В. гювеч  Г. сальса  Д. гуакамоле |
|  | Які із наведених страв (виробів) відносять до італійської кухні: | А. саварен  Б. суп Міністроне  В. овочеве карі  Г. ягня на вертелі  Д. цибулевий суп |
|  | Яка сировина є основною у технології етнічної страви гаспачо: | А. макарони  Б. помідори  В. морепродукти  Г. авокадо  Д. риба |
|  | До італійської кухні належить страва: | А. полента  Б. смерброд  В. чорба  Г. цибулевий суп  Д. гювеч |
|  | На формування відмінних рис кухні Індії найбільше вплинуло: | А. місце розташування країни  Б. релігійні заборони та приписання  В. історичне минуле  Г. сусідство країн  Д. всі відповіді вірні |
|  | Яка традиційна основна м'ясна сировина характерна для бразильської кухні: | А. баранина  Б. свинина  В. яловичина  Г. курятина  Д. оленина |
|  | Основні складові сировинного набору мексиканської кухні: | А. овочі, рис, бобові, молочні продукти  Б. маслини, овочі, свинина, сир, перець чилі  В. яловичина, квасоля, кукурудза  Г. нут, авокадо, томати  Д. рис, кукурудза, зелень, риба |
|  | Закінчення трапези у індіанців жуванням пан здійснюють для: | А. відбивання запаху їжі  Б. покращення переварювання їжі  В. за традицією  Г. немає правильної відповіді  Д. переходу до чаювання |
|  | Яку з вказаних страв відносять до традиційних в індійській кухні: | А. паелья  Б. чилі кон карне  В. квасолевий суп  Г. хумус  Д. сальса |
|  | Які гарячі напої відносять до традиційних в кухні Індії? | А. саке  Б. шоколад  В. чай  Г. кава  Д. квасоля |
|  | Які борошняні вироби індійської кухні відносять до традиційних: | А. тортільяс  Б. гноцці  В. чапаті  Г. тортільяс  Д. полента |
|  | Для китайської кухні характерні: | А. тривала теплова обробка продуктів  Б. старанна підготовка продуктів до теплової обробки  В. короткочасна механічна обробка сировини  Г. фламбування  Д. швидка обжарка в фритюрі |
|  | 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  Г. фламбування  Д. тривала теплова обробка |
|  | Основні складові сировинного набору китайської кухні: | А. рис, кукурудза, клубнеплоди, молоко  Б. риба, овочі, свинина, соєвий сир, імбир  В. птиця, риба, квасоля, кукурудза  Г. нут, авокадо, томати  Д. рис, кукурудза, зелень, риба |
|  | Яку назву має етнічна гостра овочева закуска корейської кухні: | А. хе  Б. кімчхі  В. карі  Г. буяблос  Д. саверен |
|  | Яку з вказаних страв відносять до традиційних в китайській кухні: | А. ха гіо  Б. ван-дон  В. якіторі  Г. кімчхі  Д. саке |
|  | До традиційного чаю в Китаї подають: | А. тістечка  Б. зацукровані фрукти  В. чай п'ють окремо  Г. мармелад  Д. бріки |
|  | Які борошняні вироби японської кухні відносять до традиційних: | А. локшину удон  Б. пельмені  В. бріки  Г. равіоллі  Д. хінкалі |
|  | 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  Д. буяблос |
|  | 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  Д. кленовий сироп |
|  | Сучасне американське харчування характеризується ресторанами швидкого  обслуговування з широким розповсюдженням: | А. делікатесів  Б. особливих умов заварки чаю  В. фаст-фуду  Г. солодощів  Д. усі варіанти відповіді вірні |
|  | В асортименті американської кухні відсутня рибна холодна страва і закуска: | А. риба смажена  Б. риба «Орлі»  В. риба грильє  Г. заливна риба  Д. риба тушкована |
|  | В якості других страв американці споживають м’ясо: | А. нежирної свинини  Б. баранини  В. козлятини  Г. гуски  Д. курятина |
|  | Американці в своєму раціоні зовсім не вживають: | А. зелений горошок  Б. макаронні вироби  В. картоплю смажену  Г. кукурудзу з вершками  Д. риба смажена |
|  | 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  Д. нут та капуста |
|  | Страва, яку дуже полюбляють німці і не вживають у своєму раціоні американці: | А. молочний кисіль  Б. капуста тушкована  В. гарячий шоколад  Г. кока кола  Д. конина в’ялена |
|  | 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  Д. пити чай перед їжею |
|  | Американська кухня перш за все асоціюється зі швидким, досить калорійним і не завжди  здоровим харчуванням: | А. чебуреки  Б. долма  В. хот-дог  Г. равіолі  Д. кукурудза |
|  | 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  Д. яблука |
|  | Сосиска вкрита кукурудзяним тістом і смажена в олії, яка відома в усьому світі: | А. корн-дог  Б. попкорн  В. гамбургер  Г. гамбургер  Д. хот-дог |
|  | 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  Д. гарбуз |
|  | 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  Д. кукурудза |
|  | Основна національна страва, яку сприймають виключно як американську класику: | А. стейк  Б. хумус  В. фалафель  Г. форшмак  Д. тортільяс |
|  | Страва, рецепт якої родом зі штату Вірждинія, це класика американської випічки: | А. яблучний пиріг  Б. тулумба татлиси  В. чолнт  Г. лахмаджун  Д. панетоне |
|  | Універсальний символ американської масової культури, американського бізнесу та процесу глобалізації, це котлета, вкладена між двох частин розрізаної круглої булочки: | А. мамабургер  Б. папабургер  В. чизбургер  Г. гамбургер  Д. усі варіанти відповіді вірні |
|  | 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  Д. амерікано |
|  | 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  Д. рибну закуску |
|  | Глибоке коріння в американській культурі має страва: | А гефілте фіш  Б. фарширований індик  В. цимес  Г. пилав  Д. хумус |
|  | На десерт американці полюбляють вживати: | А. фрукти  Б. морозиво  В. пудинги  Г. усі варіанти відповіді вірні  Д. випічка |
|  | Національний алкогольний напій США: | А. бурбон (Jim Beam)  Б. рисове вино  В. горілка  Г. віскі  Д. шампанська |
|  | У сучасній американській кухні рекомендується їжа багата білком і вітамінами і   по можливості без: | А. м’яса  Б. спецій  В. жиру  Г. молока  Д. соусу |
|  | Продукт, який став ознакою непристойної кухні Америки з причини різного роду  хвороби населення країни: | А. м’ясо  Б. варений рис  В. рокамболь  Г. дайкон  Д. нут |
|  | Не рекомендується подавати до столу гостям зі США: | А. кетову ікру  Б. заливну рибу  В. гарніри із круп  Г. усі варіанти відповіді вірні  Д. паштет |
|  | 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  Д. картопля фрі |
|  | 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  Д. сироп з ревеню |
|  | 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  Д. млинці з нутелою |
|  | Аргентинці готують різноманітні солодощі з: | А.чайоти  Б. батату  В. патайї  Г. усі варіанти відповіді вірні  Д. ватрушки |
|  | Найвідоміший десерт в аргентинській кухні, виготовлений із молока та цукру, схожий на  карамель: | А. дульсе-де-лече  Б. флан  В. альфахори  Г. масаморра  Д. вежеміт |
|  | 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  Д. восьминого |
|  | Фаворит на столі австралійця м’ясо: | А. гуски  Б. баранини  В. свинини  Г. козлятини  Д. курятина |
|  | Найавстралійська із всіх австралійських страв - спеціальний «дріжджовий екстракт»: | А. lamington  Б. тулумба татлиси  В. vegemite  Г. цимес  Д. хумус |
|  | Австралійській бісквіт, облитий шоколадною помадкою й обсипаний кокосовою  крихтою: | А. vegemite  Б. хумус  В. фалафель  Г. lamington  Д. хумус |
|  | Австралія багата рибою місцевих видів: | А. вайтбейт  Б. корюшка  В. маринка  Г. судак  Д. дорадо |
|  | Гідробіонти, які майже невідомі австралійській кухні: | А. лангусти  Б. мідії  В. устриці  Г. усі варіанти відповіді вірні  Д. краби |
|  | Основним гарніром і компонентом багатьох страв на австралійській кухні є: | А. кус-кус  Б. гречиха  В. рис  Г. вівсянка  Д. нут |
|  | Найбільше поширення в Австралії мають овочі: | А. броколі  Б. помідори  В. артишок  Г. селера  Д. орква |
|  | Для приготування страв австралійці використають тропічні фрукти: | А. таро  Б. ківі  В. апельсини  Г. шарон  Д. манго |
|  | 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  Д. хумус |
|  | Справжня цариця Океанії -: | А. дика розель  Б. слива какаду  В. горіхи bunya  Г. кокосова пальма  Д. банани бебі |
|  | На території Папуа-Нової Гвінеї місцева кухня базується на всіляких коренеплодах типу: | А. колоказії  Б. імбиру  В. пастернаку  Г. брукви  Д. немає вірної відповіді |
|  | 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  Д. немає вірної відповіді |
|  | Характерною стравою у всій Океанії вважаються всілякі салати і каррі з  їстівної рослини  роду гібіскусових: | А. талауту  Б. тапіока  В. абіку  Г. піт-піт  Д. пуху |
|  | Рослина, стебла й корінь якої обов'язково, супроводжує будь-яку страву Новозеландців: | А. пуху  Б. абіку  В. тапіока  Г. талауту  Д. піт-піт |
|  | Місцевий солодкуватий різновид  картоплі, який Новозеландці використовують як гарнір: | А. кумара  Б. пуху  В. піт-піт  Г. тапіока  Д. абіку |
|  | У Новозеландців найбільш популярні страви з  маленької прозорої рибки, яку вони  їдять смаженою й консервованою: | А. вайтбейт  Б. барракуда  В. шнепер  Г. снеток  Д. чумизу |
|  | Новозеландці приймають їжу: | А. 7 разів на добу  Б. 5 разів на добу  В. 4 рази на добу  Г. 3 рази на добу |
|  | У Західній Грузії широко розповсюджені хліб та особливі балабушки з кукурудзяного борошна: | А. пилав  Б. гомі  В. чумизу  Г. мчаді  Д. лаваш |
|  | У Мегрелії та Абхазії набагато менше їдять м'яса, віддаючи перевагу домашній птиці, тобто, в основному: | А. качкам  Б. індикам  В. гусці  Г. перепілці  Д. курці |
|  | У приморській частині Грузії жителі полюбляють вживати: | А. пісні страви  Б. солодкі страви  В. солоні страви  Г. гострі страви  Д. жирні страви |
|  | У грузинській кухні зі свинини готують страву -: | А. мутуті  Б. чанахи  В. харчо  Г. чахохбілі  Д. мусака |
|  | На грузинському столі з баранини полюбляють страву -: | А. чахохбілі  Б. лобіо  В. чанахи  Г. мутуті  Д. хінкалі |
|  | Більшість овочевих страв грузини готують з: | А. баклажанів  Б. буряків  В. помідорів  Г. перців  Д. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Величезне значення на грузинській кухні придбали пряні трави: | А. кінза  Б. естрагон  В. базилік  Д. петрушка  Г. усі варіанти відповіді вірні |
|  | 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  Д. сацебела |
|  | 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. використання закваски  Д. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Неодмінним інгредієнтом грузинських страв є: | А. волоські горіхи  Б. гриби  В. коренеплоди  Г. крупи  Д. спеції |
|  | Фрукт Вірменії, колір якого прикрашає нижню смужку вірменського прапору: | А. слива  Б. абрикос  В. апельсин  Г. вишня  Д. гранат |
|  | Солодощі Вірменії - висушені персики, начинені замість кісточок горіховою крихтою із  цукровим піском: | А. алани  Б. суджух  В. хоровац  Г. дошаб  Д. чурчхела |
|  | Австралійська кухня має спільні риси з кухнею: | А. Франції  Б. США  В. Англії  Г. Італії  Д. Іспанії |
|  | Яка м'ясна сировина характерна для австралійської кухні: | А. птиця  Б. свинина  В. яловичина  Г. оленина  Д. конина |
|  | Які борошняні вироби магрибської кухні відносять до традиційних: | А. маца  Б. бріки  В. моті  Г. бринза  Д. гювеч |
|  | Основою харчування арабів здавна вважається: | А. маніока  Б. фініки  В. кукурудза  Г. курага  Д. цукати |
|  | Яка традиційна основна м'ясна сировина характерна для кухні Єгипту: | А. баранина  Б. свинина  В. птиця  Г. оленина  Д. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Для маринування риби у етнічній єврейській кухні використовують: | А. оцет  Б. цукор  В. сік лайму  Г. айран  Д. лимон |
|  | В етнічних кухнях Ірану та Іраку основною м’ясною сировиною є: | А. яловичина  Б. баранина та ягнятина  В. свинина  Г. ягнятина  Д. яловичина та свинина |
|  | Етнічний кисломолочний напій в Ірані: | А. дуг  Б. йогурт  В. айран  Г. сироватка  Д. кефір |
|  | Для турецької кухні характерне використання приправи: | А. сметани  Б. йогурту  В. томатної пасти  Г. парика  Д. куркума |
|  | Бастирма – це: | А. пиріг з м’ясом  Б. в’ялене з прянощами м’ясо яловичини  В. шашлик  Г. солодкий пиріг  Д. ковбасні вироби |
|  | Традиційна для Туреччини назва закусок: | А. ур гуль о;  Б. мезе  В. кюфте  Г. бріки  Д. моті |
|  | Яку назву носить асорті з м’яса гриль в Аргентині:. | А. емпанадес  Б. паррільяда;  В. чорісо  Г. буяблос  Д. енчеладос |
|  | Етнічний алкогольний напій в Мексиці: | А. ром  Б. текіла  В. саке  Г. вино  Д. віскі |
|  | Традиційно сніданок у США починається з: | А. вівсяної каші  Б. склянки свіжовичавленого соку  В. чашки кави  Г. склянки води з льодом  Д. чашки чаю |
|  | Шаньдуньска кухня північного Китаю славиться: | А. пісні страви  Б. солодкі страви  В. солоні страви  Г. гострі страви  Д. жирні страви |
|  | 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  Д. протягом 10-12 хвилин |
|  | Страва, якою китайці завершують обід: | А. чай  Б. плов  В. суп  Г. кава  Д. вода |
|  | Незважаючи на величезну популярність кави, напоєм номер один у Туреччині  залишається: | А. молочний кмсіль  Б. чай  В. гарячий шоколад  Г. кока кола  Д. сік |
|  | 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. равіоллі  Д. пельмені |
|  | Десертна страва Туреччини, яку готують із кукурудзяного крохмалю та пшеничного  борошна, містить волоські горіхи між шарами, які кладуть у молоко: | А. гулляч  Б. пекмез  В. ревані  Г. сблтач  Д. рахат-лукум |