**КУХНЯ КРАЇН АМЕРИКИ**

1. 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.

2.  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.

3. 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.

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

а) риба смажена;

б) риба «Орлі»;

в) риба грильє;

г) заливна риба.

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

а) нежирної свинини;

б) баранини;

в) козлятини;

г) гуски.

6. Американці в своєму раціоні зовсім не вживають:

а) зелений горошок;

б) макаронні вироби;

в) картоплю смажену;

г) кукурудзу з вершками.

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

а) молочний кисіль;

б) капуста тушкована;

в) гарячий шоколад;

г) кока кола.

9. Традиційним за американським столом став звичай:.

1 бал

а) пити воду з льодом перед їжею;

б) пити імбирне пиво перед їжею;

в) пити пепсі-колу перед їжею;

г) пити каву перед їжею.

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

а) чебуреки;

б) долма;

в) хот-дог;

г) равіолі.

11.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.

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

а) корн-дог;

б) попкорн;

в) гамбургер;

г) мезе.

13.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.

14.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.

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

а) Стейк;

б) Хумус;

в) Фалафель;

г) Форшмак.

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

а) яблучний пиріг;

б) Тулумба татлиси;

в) Чолнт;

г) Лахмаджун.

17.Універсальний символ американської масової культури, американського бізнесу та процесу глобалізації, це котлета, вкладена між двох частин розрізаної круглої булочки:

а) мамабургер;

б) чизбургер;

в) гамбургер;

г) усі варіанти відповіді вірні.

18.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.

 19.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.

20. Глибоке коріння в американській культурі має страва:

а) Гефілте фіш;

б) фарширований індик;

в) Цимес;

г) пилав.

21.На десерт американці полюбляють вживати:

а) фрукти;

б) морозиво;

в) пудинги;

г) усі варіанти відповіді вірні.

22.Національний алкогольний напій США:

а) Бурбон (Jim Beam);

б) рисове вино;

в) горілка;

г) віскі.

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

а) м’яса;

б) спецій;

в) жиру;

г) молока.

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

а) м’ясо;

б) варений рис;

в) рокамболь;

г) дайкон.

25.Не рекомендується подавати до столу гостям зі США:

а) кетову ікру;

б) заливну рибу;

в) гарніри із круп;

г) усі варіанти відповіді вірні.

26.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.

27. 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.

28. 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.

29. Аргентинці готують різноманітні солодощі з:

а) чайоти;

б) батату;

в) патайї;

г) усі варіанти відповіді вірні.

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

а) Дульсе-де-лече;

б) Флан;

в) Альфахори;

г) Масаморра.