|  |
| --- |
| 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. німецькійВ. англійськійГ. польськійД. французькій |
|  | Яка традиційна продовольча сировина тваринного походження характерна для болгарської кухні:  | А. баранинаБ. свининаВ. м’ясо курчат-бройлерівГ. м’ясо перепілкиД. яловичина |
|  | В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв:  | А. іспанськійБ. німецькійВ. угорськійГ. польськійД. французькій |
|  | Традиційні продукти болгарської кухні:  | А. крупиБ. бринзаВ. овочіГ. м’ясоД. всі відповіді вірні |
|  | Які страви румунської кухні відносять до традиційних:  | А. помазанкиБ. чорбаВ. торт із накладенцівГ. вареникиД. крученики |
|  | Які страви німецької кухні відносять до традиційних?  | А. ольмопсБ. сотеВ. шніцельГ. крученикД. хумус |
|  | Які борошняні вироби належать до словацької кухні:  | А. галушкиБ. пельменіВ. кнедликиГ. вареникиД. пампушки |
|  | З якою етнічною кухнею має спільні риси польська кухня:  | А. українськоюБ. німецькою В. угорськоюГ. італійськоюД. чеською |
|  | Які із наведених страв відносяться до угорської кухні:  | А. перкельтБ. паприкашВ. бастурмаГ. гювечД. сувлакі |
|  | В яких стравах французької кухні складовою частиною є вино:  | А. соус мисливськийБ. соус бордоськийВ. суфле із креветокГ. соус болоньєзД. соус буальєз |
|  | Фюме – це:  | А. соусБ. концентрований бульйонВ. етнічна французька страваГ. сотеД. суп |
|  | Скільки основних видів пудингів виділяють у сучасній англійській класифікації:  | А. 2Б. 3В. 7 Г. 6Д. 10 |
|  | В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв:  | А. іспанськійБ. італійськійВ. чеськійГ. португальськійД. канадській |
|  | Яка традиційна основна продовольча сировина характерна для іспанської кухні:  | А. морепродуктиБ. сирВ. маслиниГ. м’ясоД. овочі |
|  | Мусака – основна традиційна страва етнічної кухні:  | А. НімеччиниБ. РумуніїВ. ГреціГ. ПольщіД. Італії |
|  | Етнічна назва шашлику у Греції:  | А. кебаб Б. бастурма В. сувлакіГ. фуа-граД. паелья |
|  | Фуа-гра – традиційна сировина у етнічній кухні  | А. ФранціїБ. Англії В. ІталіїГ. НімеччиніД. Польщі |
|  | 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 |
|  | На формування відмінних рис кухні Індії найбільше вплинуло:  | А. місце розташування країниБ. релігійні заборони та приписанняВ. історичне минулеГ. сусідство країнД. всі відповіді вірні |
|  | Яка традиційна основна м'ясна сировина характерна для бразильської кухні:   | А. баранинаБ. свининаВ. яловичинаГ. курятинаД. оленина |
|  | Основні складові сировинного набору мексиканської кухні:  | А. овочі, рис, бобові, молочні продуктиБ. маслини, овочі, свинина, сир, перець чиліВ. яловичина, квасоля, кукурудзаГ. нут, авокадо, томатиД. рис, кукурудза, зелень, риба |
|  | Закінчення трапези у індіанців жуванням пан здійснюють для:  | А. відбивання запаху їжіБ. покращення переварювання їжіВ. за традицієюГ. немає правильної відповідіД. переходу до чаювання |
|  | Яку з вказаних страв відносять до традиційних в індійській кухні:  | А. паельяБ. чилі кон карнеВ. квасолевий супГ. хумусД. сальса |
|  | Які гарячі напої відносять до традиційних в кухні Індії?  | А. сакеБ. шоколад В. чайГ. каваД. квасоля |
|  | Які борошняні вироби індійської кухні відносять до традиційних:  | А. тортільясБ. гноцціВ. чапатіГ. тортільясД. полента |
|  | Для китайської кухні характерні:  | А. тривала теплова обробка продуктів Б. старанна підготовка продуктів до теплової обробкиВ. короткочасна механічна обробка сировиниГ. фламбуванняД. швидка обжарка в фритюрі |
|  | Рис у Кореї готують особливим способом:  | А. попередньо обсмажують на маслі, потім варятьБ. у великій кількості підсоленої водиВ. на пару і без соліГ. фламбуванняД. тривала теплова обробка |
|  | Основні складові сировинного набору китайської кухні:   | А. рис, кукурудза, клубнеплоди, молокоБ. риба, овочі, свинина, соєвий сир, імбирВ. птиця, риба, квасоля, кукурудзаГ. нут, авокадо, томатиД. рис, кукурудза, зелень, риба |
|  | Яку назву має етнічна гостра овочева закуска корейської кухні:  | А. хеБ. кімчхіВ. каріГ. буяблосД. саверен |
|  | Яку з вказаних страв відносять до традиційних в китайській кухні:  | А. ха гіо Б. ван-донВ. якіторіГ. кімчхіД. саке |
|  | До традиційного чаю в Китаї подають:  | А. тістечкаБ. зацукровані фрукти В. чай п'ють окремоГ. мармеладД. бріки |
|  | Які борошняні вироби японської кухні відносять до традиційних:  | А. локшину удонБ. пельменіВ. брікиГ. равіолліД. хінкалі |
|  | Італійська кухня, що у своєму репертуарі має страву, яка стала стандартною і конкурентною за ціною з стравами раціоналістичної американської кухні: | А. полентаБ. темпураВ. долмаГ. пракесД. буяблос |
|  | Страва, яка слугує обов'язковим додатком до сніданку чи обіду американців, точно так  само як склянка води з льодом: | А. пловБ. зелений салатВ. морозивоГ. збиті вершкиД. кленовий сироп |
|  | Сучасне американське харчування характеризується ресторанами швидкого  обслуговування з широким розповсюдженням: | А. делікатесівБ. особливих умов заварки чаюВ. фаст-фудуГ. солодощівД. усі варіанти відповіді вірні |
|  | В асортименті американської кухні відсутня рибна холодна страва і закуска:   | А. риба смаженаБ. риба «Орлі»В. риба грильєГ. заливна рибаД. риба тушкована |
|  | В якості других страв американці споживають м’ясо: | А. нежирної свининиБ. бараниниВ. козлятиниГ. гускиД. курятина |
|  | Американці в своєму раціоні зовсім не вживають: | А. зелений горошокБ. макаронні виробиВ. картоплю смаженуГ. кукурудзу з вершкамиД. риба смажена |
|  | Овочі американського походження, без яких турецьку кухню взагалі неможливо собі  представити: | А. цибуля-порей й бататБ. броколі й часникВ. помідори й солодкий перецьГ. спаржа й артишокД. нут та капуста |
|  | Страва, яку дуже полюбляють німці і не вживають у своєму раціоні американці: | А. молочний кисільБ. капуста тушкованаВ. гарячий шоколадГ. кока колаД. конина в’ялена |
|  | Традиційним за американським столом став звичай: | А. пити воду з льодом перед їжеюБ. пити імбирне пиво перед їжеюВ. пити пепсі-колу перед їжеюГ. пити каву перед їжеюД. пити чай перед їжею |
|  | Американська кухня перш за все асоціюється зі швидким, досить калорійним і не завжди  здоровим харчуванням: | А. чебурекиБ. долмаВ. хот-догГ. равіоліД. кукурудза |
|  | Багаторічна трав'яниста рослина, батьківщиною якої є тропіки Південно-Східної Азії, яку американці подають свіжою, смажать, готують з неї салати та десерти: | А. грейпфрутБ. ківіВ. ананасиГ. бананиД. яблука |
|  | Сосиска вкрита кукурудзяним тістом і смажена в олії, яка відома в усьому світі: | А. корн-догБ. попкорнВ. гамбургерГ. гамбургерД. хот-дог |
|  | Овоч, який несе спільну рису кухонь Аргентини, Бразилії, Куби, Мексики, Парагваю, Уругваю, а також став улюбленим за американським столом:    | А. баклажаниБ. кукурудзаВ. кабачкиГ. рокамбольД. 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-порейБ. дайконВ. гарбузГ. броколіД. кукурудза |
|  | Основна національна страва, яку сприймають виключно як американську класику: | А. стейкБ. хумусВ. фалафельГ. форшмакД. тортільяс |
|  | Страва, рецепт якої родом зі штату Вірждинія, це класика американської випічки: | А. яблучний пирігБ. тулумба татлисиВ. чолнтГ. лахмаджунД. панетоне |
|  | Універсальний символ американської масової культури, американського бізнесу та процесу глобалізації, це котлета, вкладена між двох частин розрізаної круглої булочки:  | А. мамабургерБ. папабургерВ. чизбургерГ. гамбургерД. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Американці жартують, що вони п'ють тільки один напій у гарячому вигляді - каву, а в холодному –: | А. кока-колуБ. каву глясеВ. чай зеленийГ. лимонадД. амерікано |
|  | Наприкінці робочої доби людина потребує свята, і тому американці за вечерею "відриваються на всю котушку", куштуючи: | А. фруктові супиБ. суп-пюреВ. складну м’ясну закускуГ. усі варіанти відповіді вірніД. рибну закуску |
|  | Глибоке коріння в американській культурі має страва: | А гефілте фішБ. фарширований індикВ. цимесГ. пилавД. хумус |
|  | На десерт американці полюбляють вживати: | А. фруктиБ. морозивоВ. пудингиГ. усі варіанти відповіді вірніД. випічка |
|  | Національний алкогольний напій США: | А. бурбон (Jim Beam)Б. рисове виноВ. горілкаГ. віскіД. шампанська |
|  | У сучасній американській кухні рекомендується їжа багата білком і вітамінами і   по можливості без: | А. м’ясаБ. спеційВ. жируГ. молокаД. соусу |
|  | Продукт, який став ознакою непристойної кухні Америки з причини різного роду  хвороби населення країни:  | А. м’ясоБ. варений рисВ. рокамбольГ. дайконД. нут |
|  | Не рекомендується подавати до столу гостям зі США: | А. кетову ікруБ. заливну рибуВ. гарніри із крупГ. усі варіанти відповіді вірніД. паштет |
|  | Національна страва, яка стала невід'ємним елементом канадської кухні, хоча запозичена у шотландців: | А. картопляне пюреБ. панірована картопляВ. капуста в тісті «кляр»Г. шашликД. 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 сиропБ. сироп з кореню імбируВ. сироп з кореню лотосаГ. рисове виноД. сироп з ревеню |
|  | При обслуговуванні груп туристів з США і Канади рекомендується звернути увагу на  перший сніданок, це страва: | А. пшенична каша з гарбузомБ. кукурудзяні пластівці з вершкамиВ. яєчня з бекономГ. усі варіанти відповіді вірніД. млинці з нутелою |
|  | Аргентинці готують різноманітні солодощі з:   | А.чайотиБ. бататуВ. патайїГ. усі варіанти відповіді вірніД. ватрушки |
|  | Найвідоміший десерт в аргентинській кухні, виготовлений із молока та цукру, схожий на  карамель: | А. дульсе-де-лечеБ. фланВ. альфахориГ. масаморраД. 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 крабиБ. рибаВ. кальмариГ. рапаниД. восьминого |
|  | Фаворит на столі австралійця м’ясо: | А. гускиБ. бараниниВ. свининиГ. козлятиниД. курятина |
|  | Найавстралійська із всіх австралійських страв - спеціальний «дріжджовий екстракт»: | А. lamingtonБ. тулумба татлисиВ. vegemiteГ. цимесД. хумус |
|  | Австралійській бісквіт, облитий шоколадною помадкою й обсипаний кокосовою  крихтою:       | А. vegemiteБ. хумусВ. фалафельГ. lamingtonД. хумус |
|  | Австралія багата рибою місцевих видів: | А. вайтбейтБ. корюшкаВ. маринкаГ. судакД. дорадо |
|  | Гідробіонти, які майже невідомі австралійській кухні: | А. лангустиБ. мідіїВ. устриціГ. усі варіанти відповіді вірніД. краби |
|  | Основним гарніром і компонентом багатьох страв на австралійській кухні є: | А. кус-кусБ. гречихаВ. рисГ. вівсянкаД. нут |
|  | Найбільше поширення в Австралії мають овочі: | А. броколіБ. помідориВ. артишокГ. селераД. орква |
|  | Для приготування страв австралійці використають тропічні фрукти: | А. тароБ. ківіВ. апельсиниГ. шаронД. манго |
|  | У наші дні в ресторанному меню Австралії стали з’являтися нові продукти місцевого вегетаріанського столу, такі, як: | А. ямсБ. дайконВ. горіхи bunyaГ. кленовий сиропД. хумус |
|  | Справжня цариця Океанії -: | А. дика розельБ. слива какадуВ. горіхи bunyaГ. кокосова пальмаД. банани бебі |
|  | На території Папуа-Нової Гвінеї місцева кухня базується на всіляких коренеплодах типу: | А. колоказіїБ. імбируВ. пастернакуГ. бруквиД. немає вірної відповіді |
|  | Місцева страва Папуа-Нової Гвінеї, яку готують зі смаженого м'яса крабів з колоказією: | А. Баллі-біфБ. ХулаВ. КокодаГ. Кол-піс-но-рейсД. немає вірної відповіді |
|  | Характерною стравою у всій Океанії вважаються всілякі салати і каррі з  їстівної рослини  роду гібіскусових: | А. талаутуБ. тапіокаВ. абікуГ. піт-пітД. пуху |
|  | Рослина, стебла й корінь якої обов'язково, супроводжує будь-яку страву Новозеландців: | А. пухуБ. абікуВ. тапіокаГ. талаутуД. піт-піт |
|  | Місцевий солодкуватий різновид  картоплі, який Новозеландці використовують як гарнір: | А. кумараБ. пухуВ. піт-пітГ. тапіокаД. абіку |
|  | У Новозеландців найбільш популярні страви з  маленької прозорої рибки, яку вони  їдять смаженою й консервованою: | А. вайтбейтБ. барракудаВ. шнеперГ. снетокД. чумизу |
|  | Новозеландці приймають їжу: | А. 7 разів на добуБ. 5 разів на добуВ. 4 рази на добуГ. 3 рази на добу |
|  | У Західній Грузії широко розповсюджені хліб та особливі балабушки з кукурудзяного борошна: | А. пилавБ. гоміВ. чумизуГ. мчадіД. лаваш |
|  | У Мегрелії та Абхазії набагато менше їдять м'яса, віддаючи перевагу домашній птиці, тобто, в основному: | А. качкамБ. індикамВ. гусціГ. перепілціД. курці |
|  | У приморській частині Грузії жителі полюбляють вживати: | А. пісні стравиБ. солодкі стравиВ. солоні стравиГ. гострі стравиД. жирні страви |
|  | У грузинській кухні зі свинини готують страву -: | А. мутутіБ. чанахиВ. харчоГ. чахохбіліД. мусака |
|  | На грузинському столі з баранини полюбляють страву -:  | А. чахохбіліБ. лобіоВ. чанахиГ. мутутіД. хінкалі |
|  | Більшість овочевих страв грузини готують з:  | А. баклажанівБ. буряківВ. помідорівГ. перцівД. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Величезне значення на грузинській кухні придбали пряні трави: | А. кінзаБ. естрагонВ. базилікД. петрушкаГ. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Широко використовують грузини різноманітні прянощі, які створюють не стільки  печіння, скільки аромат, але улюблена єдина, справді пекуча пряність:        | А. ткемаліБ. перець червонийВ. хмелі-сунеліГ. аджикаД. сацебела |
|  | Для створення своєрідного смаку та консистенції грузинських супів і  соусів  для збагачення асортименту других страв грузини застосовують наступні прийоми кулінарії: | А. використання кислого середовищаБ. використання кисло-жирного середовищаВ. використання кисло-молочного середовища.Г. використання закваскиД. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Неодмінним інгредієнтом грузинських страв є: | А. волоські горіхиБ. грибиВ. коренеплодиГ. крупиД. спеції |
|  | Фрукт Вірменії, колір якого прикрашає нижню смужку вірменського прапору: | А. сливаБ. абрикосВ. апельсинГ. вишняД. гранат |
|  | Солодощі Вірменії - висушені персики, начинені замість кісточок горіховою крихтою із  цукровим піском: | А. аланиБ. суджухВ. хоровацГ. дошабД. чурчхела |
|  | Австралійська кухня має спільні риси з кухнею:  | А. ФранціїБ. СШАВ. АнгліїГ. ІталіїД. Іспанії |
|  | Яка м'ясна сировина характерна для австралійської кухні:  | А. птицяБ. свининаВ. яловичинаГ. оленинаД. конина |
|  | Які борошняні вироби магрибської кухні відносять до традиційних:  | А. мацаБ. брікиВ. мотіГ. бринзаД. гювеч |
|  | Основою харчування арабів здавна вважається:  | А. маніокаБ. фінікиВ. кукурудзаГ. курагаД. цукати |
|  | Яка традиційна основна м'ясна сировина характерна для кухні Єгипту:  | А. баранинаБ. свининаВ. птицяГ. оленинаД. усі варіанти відповіді вірні |
|  | Для маринування риби у етнічній єврейській кухні використовують:  | А. оцетБ. цукорВ. сік лаймуГ. айранД. лимон |
|  | В етнічних кухнях Ірану та Іраку основною м’ясною сировиною є:  | А. яловичинаБ. баранина та ягнятинаВ. свининаГ. ягнятинаД. яловичина та свинина |
|  | Етнічний кисломолочний напій в Ірані: | А. дугБ. йогуртВ. айранГ. сироваткаД. кефір |
|  | Для турецької кухні характерне використання приправи:  | А. сметаниБ. йогурту В. томатної пастиГ. парикаД. куркума |
|  | Бастирма – це:  | А. пиріг з м’ясомБ. в’ялене з прянощами м’ясо яловичиниВ. шашликГ. солодкий пирігД. ковбасні вироби |
|  | Традиційна для Туреччини назва закусок:  | А. ур гуль о; Б. мезеВ. кюфтеГ. брікиД. моті |
|  | Яку назву носить асорті з м’яса гриль в Аргентині:. | А. емпанадесБ. паррільяда;В. чорісоГ. буяблосД. енчеладос |
|  | Етнічний алкогольний напій в Мексиці:  | А. ромБ. текілаВ. сакеГ. виноД. віскі |
|  | Традиційно сніданок у США починається з: | А. вівсяної кашіБ. склянки свіжовичавленого сокуВ. чашки кавиГ. склянки води з льодомД. чашки чаю |
|  | Шаньдуньска кухня північного Китаю славиться: | А. пісні стравиБ. солодкі стравиВ. солоні стравиГ. гострі стравиД. жирні страви |
|  | За основним правилом китайської кухні, теплова обробка продуктів повинна  проводитися: | А. протягом 2-3 хвилинБ. протягом 5-6 хвилинВ. протягом 8-10 хвилинГ. протягом 1-2 хвилинД. протягом 10-12 хвилин |
|  | Страва, якою китайці завершують обід: | А. чайБ. пловВ. суп Г. каваД. вода |
|  | Незважаючи на величезну популярність кави, напоєм номер один у Туреччині  залишається: | А. молочний кмсільБ. чай В. гарячий шоколад Г. кока колаД. сік |
|  | Страва, яка широко поширена в кухарстві народів колишньої Османської імперії, включаючи саму  Туреччину - начинені рисом або м'ясним фаршем листя винограду: | А. чебурекиБ. долмаВ. голубціГ. равіолліД. пельмені |
|  | Десертна страва Туреччини, яку готують із кукурудзяного крохмалю та пшеничного  борошна, містить волоські горіхи між шарами, які кладуть у молоко: | А. гуллячБ. пекмезВ. реваніГ. сблтачД. рахат-лукум |