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 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 |
|  | Незмінною складовою багатьох страв італійської кухні  є: | А. букет «Гарні»  Б. оливкова олія  В. молоко  Г. квашена капуста |
|  | Італійський десерт не уявляють без: | А. сиру  Б. вершків  В. кислої сметани  Г. пряних трав |
|  | Одна з найпоширеніших в Італії страв, легкий суп із сезонних овочів, іноді з    додаванням пасти або рису: | А. Касата  Б. Панетоне  В. Мінестроне  Г. Буйабес |
|  | Італійське Ігристе вино натурального шумування, міцний 30-градусний напій білого кольору з тонким ароматом меду і трав: | А. Молоко Венери  Б. Граппа  В. Кальвадос  Г. 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. Грисині  Б. Ризото  В. Касата  Г. Равіолі |
|  | Традиційні італійські хлібні палички, зазвичай невеликі за розміром, трохи товстіші  за олівець або ручку: | А. Грисині  Б. Панетоне  В. Мінестроне  Г. Буйабес |
|  | З часів стародавніх римлян на італійських столах красується десертний овоч: | А. артишок  Б. спаржа  В. ревінь  Г. немає правильної відповіді |
|  | Гордість італійської кухні — томатний соус ді помидоро: | А. Сальса  Б. Бешамель  В. Табаско  Г. Голландський |
|  | Овоч, який люблять в Італії, входять до складу більшості італійських салатів і гарячих  страв: | А. баклажан  Б. огірок  В. помідор  Г. гарбуз |
|  | Ще від античних часів в італійській кухні залишається дивного смаку страва з вівці, молочного поросяти чи козеняти: | А. теляче філе із шинкою і шавлією  Б. грудинка з полентою  В. квасоля зі шпиком  Г. бичачий хвіст з великою кількістю селери |
|  | Італійський десерт з вершків, молока, цукру і желатину, також часто додають ваніль: | А. Семіфредо  Б. Джелато  В. Па́на-ко́та (Panna cotta)  Г. Піньолі |
|  | Сухе печиво з мигдалем, що двічі випікають, яке подають на сніданок у італійців: | А. Біскотто  Б. Піццеллі  В. Сабайон  Г. Делла Нонна |
|  | Своєрідна запіканка з широких смуг тіста, що використовується для яєчної локшини, з  томатним соусом, соусом бешамель, м’ясом і сиром: | А. Різото  Б. Лазанья  В. Піца  Г. Брускета (bruschetta) |
|  | Італійська шинка, зроблена з окосту, натерта сіллю й пряностями, яку подають на стіл з  динею або інжиром. | А. Джелато  Б. Різото  В. Брускета (bruschetta)  Г. Прошуто |
|  | Іспанська вишукана їжа (свиняча нога), найкращий делікатес: | А. Паелья  Б. Хамон  В. 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. Касуела  В. Сap-i-pota  Г. Буйабес |
|  | Іспанська страва з крабів, креветок, осьминогів і білої риби в соусі приготованому на  вині і коньяку: | А. Хамон  Б. Тортійя  В. 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. Айнтопф  В. 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. Тапас  Б. Фабада  В. Butterbrot  Г. Гаспачо |
|  | Іспанський холодний томатний суп, який ідеально підходить для охолодження у  спекотну погоду, у нього завжди додається сік лимона, а іноді бальзамічний оцет: | А. Хамон  Б. 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. Сангрія  Б. Крема каталана  В. Бешамель  Г. Сидр |
|  | Перша страва Іспанії, дуже ситна, яка готується з білої квасолі з додаванням копченостей та соленого сала: | А. Тортійя  Б. Чорісо (Chorizo)  В. Фабада  Г. Крема каталана |
|  | Найвідоміша іспанська страва, яку готують з  тушкованого м'яса або морепродуктів з  рисом, батьківщиною якої є Валенсія: | А. Фолар  Б. Ризо́то (risotto)  В. Паелья  Г. Чіабатта |
|  | Кондитерський виріб, традиційний іспанський десерт, що являє собою відкритий пиріг з  основою з пісочного тіста: | А. Флан  Б. Пісто (pisto)  В. Кочінілло  Г. Наан |
|  | Іспанська (зокрема, баскська) страва з томатів, цибулі, баклажанів або кабачків,       зеленого і червоного перцю та оливкової олії: | А. Пісто (pisto)  Б. Кропкакор  В. Котбулар  Г. Спеттекака |
|  | Тонкий круглий коржик з кукурудзяного або пшеничного борошна Іспанії: | А. Буріто  Б. Тортилья (tortilla)  В. Фахіта  Г. 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. базилік  Б. шафра́н  В. естрагон  Г. куркума |
|  | Національною стравою португальців є: | А. солона тріска БАКАЛАУ  Б. вишневий пиріг клафуті  В. густий рибний суп-буйабес  Г. м’ясо кактуса |