**МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ 1**

**Завдання 1. Дайте відповідь на запитання:**

**Варіант 1**

1. Кулінарна культура країн Прибалтики.
2. Кулінарні традиції Португалії.

**Варіант 2.**

1. Формування народної слов’янської кухні.
2. Кулінарні традиції грузинської кухні.

**Варіант 3.**

1. Характеристика кухні Чехії і Словаччини.
2. Характеристика національної кухні Італії.

**Завдання 2. Розв’язати тести:**

1. В яких етнічних кухнях широко використовується пиво для готування страв, зокрема перших:
2. а) чеській (словацькій);
3. б) німецькій;
4. в) англійській.

2. Яка традиційна продовольча сировина тваринного походження характерна для болгарської кухні:

а) баранина;

б) свинина;

в) м’ясо курчат-бройлерів.

3. В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв:

а) іспанській;

б) німецькій;

в) угорській.

4. Традиційні продукти болгарської кухні:

а) крупи;

б) бринза;

в) овочі.

5. Які страви румунської кухні відносять до традиційних:

а) помазанки;

б) чорба;

в) торт із накладенців.

6. Які страви німецької кухні відносять до традиційних?

а) ольмопс;

б) соте;

в) шніцель.

7. Які борошняні вироби належать до словацької кухні:

а) галушки;

б) пельмені;

в) кнедлики.

8. З якою етнічною кухнею має спільні риси польська кухня:

а) українською;

б) німецькою;

в) угорською.

9. Які із наведених страв відносяться до угорської кухні:

а) перкельт;

б) паприкаш;

в) гювеч.

10. В яких стравах французької кухні складовою частиною є вино:

а) соус мисливський;

б) соус бордоський;

в) суфле із креветок.

11. Фюме – це:

а) соус;

б) концентрований бульйон;

в) етнічна французька страва.

12. Скільки основних видів пудингів виділяють у сучасній англійській класифікації:

а) 3;

б) 2;

в)

13. В яких етнічних кухнях широко використовується виноградне вино для приготування страв:

а) іспанській;

б) італійській;

в) португальській.

14. Яка традиційна основна продовольча сировина характерна для іспанської кухні:

а) морепродукти;

б) сир;

в) маслини.

15. Мусака – основна традиційна страва етнічної кухні:

а) Німеччини;

б) Румунії;

в) Греції.

16. Етнічна назва шашлику у Греції:

а) кебаб;

б) бастурма;

в) сувлакі.

17. Фуа-гра – традиційна сировина у етнічній кухні

а) Франції;

б) Англії;

в) Італії.

18. Основні складові сировинного набору середземноморської кухні:

а) овочі, вершкове масло, морепродукти;

б) маслини, овочі, баранина, сир;

в) маслини, морепродукти, овочі, оливкова олія.

19. Які традиційні продукти характерні для італійської кухні:

а) копченості;

б) бринза;

в) макаронні вироби.

20. Яку з вказаних страв відносять до традиційних в іспанській кухні:

а) паелья;

б) чорба;

в) цибулевий суп.

21. З якою етнічною кухнею має спільні риси португальська кухня:

а) різотто;

б) катаплано;

в) паелья.

22. Які із наведених виробів належать до італійської кухні:

а) галушки;

б) гноцці;

в) кнедлики

23. Які із наведених страв відносяться до іспанської кухні:

а) перкельт;

б) паелья;

в) гювеч

24. Які із наведених страв (виробів) відносять до італійської кухні:

а) саварен;

б) суп Міністроне;

в) овочеве карі

25. Яка сировина є основною у технології етнічної страви гаспачо:

а) макарони;

б) помідори;

в) морепродукти.

26. До італійської кухні належить страва:

а) полента;

б) смерброд;

в) чорба.