Вопросы для итогового контроля по кулинарии.

1. Для варки какой каши нужно брать строго определенное соотношение крупы и воды?
   1. Рассыпчатой
   2. Вязкой
   3. жидкой
2. Витамины-летучие ароматические вещества, обладающие антибактериальными свойствами.

Верно

Неверно

1. Режим питания - это время и \_\_\_\_\_\_\_\_ приемов пищи.  
   Диетологи рекомендуют принимать пищу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ раз в день.
2. Какую роль играет вода в питании? Как рассчитать количество воды,необходимое каждый день?
3. В какой крупе содержится наибольшее количество витамина В1?
   * + 1. Гречневой
       2. Овсяной
       3. Манной
4. Причиной порчи продуктов при длительном хранении является жизнедеятельность ферментов и микроорганизмов.

Верно

Неверно

1. В период подготовки к экзаменам следует питаться\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_