Добрый день уважаемые учащиеся! Мы с вами прошли темы «Мясо и мясные продукты». Выполните тестовое задание по данным темам.

«Мясо и мясные продукты»

Согласны ли вы, что

1. Мясо классифицируют по виду животного, по возрасту, по упитанности, по термическому состоянию

А) да

Б) нет

1. Различают субпродукты 3 и 4 категории

А) да

Б) нет

1. Мясные полуфабрикаты по способу приготовления бывают натуральные, копченые, рубленые

А) да

Б) нет

1. Мясо – это туши и полутуши животных прошедшие после убоя первичную обработку

А) да

Б) нет

1. Мясо хранят при комнатной температуре

А) да

Б) нет

1. Основная ткань мяса жировая

А) да

Б) нет

1. Субпродукты – второстепенные продукты убоя скота

А) да

Б) нет

1. Мясо диких животных содержит много жировой ткани

А) да

Б) нет

1. Мясо птицы имеет белый цвет

А) да

Б) нет

1. Перечислить 5 названий колбасных изделий.