

1

Впишите в текст пропущенные слова.

_____ – это удаления загнивших, сильно побитых экземпляров.

_____ – способствует более равномерной тепловой обработки овощей, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

_____ – это удаление частей с низкой питательной ценностью.

2

Вставьте в текст пропущенные слова.

При обработке овощей следует пользоваться ножом из нержавеющей стали, так как _____ от соприкосновения с железом разрушается.

Чем свежее _____, тем больше в них содержится витамина С.

Овощи следует _____ и _____ непосредственно перед варкой или употреблением.

3

Выберите все верные утверждения.

- Очищенные овощи нарезают на овощерезках или вручную
- При ручной обработке овощей используют желобковый нож
- На предприятиях механическая кулинарная обработка овощей производится в специальном горячем цехе
- В овощных цехах работают повара, уборщики, специалисты по обслуживанию специальных машин