***Приложение № 1***

**Карточка №1**

|  |
| --- |
| **связующие** |

|  |
| --- |
| **осветляющие** |

|  |
| --- |
|  **Яйца** |

|  |
| --- |
|  **пенообразующие** |

Слова для справок: **1. Котлеты.2. Желе. 3. Блинчики. 4. Безе. 5. Заливное. 6. Запеканка. 7. Крем. 8. Бульон. 9. Зефир.**

**Карточка №2**

**Выберите правильный ответ**

1. **Определить, вареное яйцо или сырое можно**

**А. опусканием в воду**

**Б. потряхиванием**

**В. кручением**

**2. Покрасить яйца к Пасхе можно**

**А. луковой шелухой**

**Б. пищевыми красителями**

**В. в отваре картофеля**

**3. Перед использованием яйца**

**А. моют проточной водой**

**Б. не моют**

**В. моют с питьевой содой**

**4. Яйцо «в мешочек» -- это:**

**А. жидкий желток и белок**

**Б. крутой белок, жидкий желток**

**5. Яичница- глазунья-это**

**А. фаршированное яйцо**

**Б. жареное яйцо с целым желтком**

**Карточка №3**

**Заполните пропуски:**

 ***Яйца всмятку***

**Вымытые яйца опустить в кипящую воду, варить\_\_\_\_\_\_ мин., охладить.**

 ***Яйца в мешочек***

**Вымытые яйца опустить в кипящую воду, варить\_\_\_\_\_\_ мин., охладить.**

 ***Яйца вкрутую***

 **Вымытые яйца опустить в холодную воду, варить\_\_\_\_\_\_ мин., считая с момента закипания воды, охладить.**