

<b>Модуль атауы</b> <b>КМ-2</b>	<b>Пайдаланылатын шикізаттың ерекшеліктерін ескерумен алғашқы аспаздық өңдеуді орындау</b>
<b>№1 тапсырма</b>	<b>Шницель үшін қырықжапырақ жапырақтарына ... үшін жұмыртқа жағады</b>
Дұрыс	Себілген кепкен нан түсіп қалмауы
Дұрыс емес	Дәмін жақсарту
Дұрыс емес	Салмағын арттыру
Дұрыс емес	Пішінін сақтау
<b>№2 тапсырма</b>	<b>Көкөністерден жасалған котлеттердің массасына ... үшін ұнтақ жармасын салады</b>
Дұрыс	байланыстыру
Дұрыс емес	калориялылық
Дұрыс емес	дәм
Дұрыс емес	дәрумендеу
Дұрыс емес	салмақ
<b>№3 тапсырма</b>	<b>Қырықжапырақтан жасалған шницельді кепкен нанға аунату үшін қажет</b>
Дұрыс	ұн, жұмыртқа, кепкен нан
Дұрыс емес	ұн
Дұрыс емес	жұмыртқа, кепкен нан
Дұрыс емес	ақ кепкен нан
Дұрыс емес	ұн, кепкен нан
<b>№4 тапсырма</b>	<b>Қырықжапырақтан жасалған котлеттердің сәбізден жасалған котлеттерден айырмашылығы</b>
Дұрыс	өнімдер жиынтығы
Дұрыс емес	салмағы
Дұрыс емес	Кепкен нанға аунату
Дұрыс емес	Дайындау технологиясы
Дұрыс емес	пішіні
<b>№5 тапсырма</b>	<b>Шарлотка үшін тартылған нанға қосылады</b>

Дұрыс	даршын
Дұрыс емес	қалампыр
Дұрыс емес	зире
Дұрыс емес	даршын
Дұрыс емес	бозғалдақ
<b>№6 тапсырма</b>	<b>«Картоптан жасалған крокетті» аунату</b>
Дұрыс	Ұнға аунатады, жұмыртқаға малады, кепкен нанға аунатады
Дұрыс емес	льезонға маламыз, кепкен нанға аунатады
Дұрыс емес	кепкен нанға аунатады
Дұрыс емес	льезонға маламыз, ұнға аунатады
Дұрыс емес	ұнға аунатады
<b>№7 тапсырма</b>	<b>Сәбізден жасалған котлеттерге байланыстыру үшін қосады</b>
Дұрыс	Ұнтақ жармасын
Дұрыс емес	ұнды
Дұрыс емес	Кілегей майы
Дұрыс емес	Кепкен нан
Дұрыс емес	Сүт
<b>№8 тапсырма</b>	<b>Көкөністерден рагу үшін қырықжапырақты турау пішіні</b>
Дұрыс	төртбұрыштар
Дұрыс емес	бөліктер
Дұрыс емес	ұзыннан
Дұрыс емес	тіктөртбұрыштар
Дұрыс емес	үгіту
<b>№9 тапсырма</b>	<b>Картоптан жасалған орамада ... үшін тесік жасайды</b>
Дұрыс	Пішінді сақтау
Дұрыс емес	Оттегімен қандыру
Дұрыс емес	Шырыны ағу

Дұрыс емес	Тез пісу
Дұрыс емес	Майды сіңіру
<b>№10 тапсырма</b>	<b>Дондық зразыларды аунатады</b>
Дұрыс	ұнға, льезонге, ақ кепкен нанға
Дұрыс емес	льезонге, ақ кепкен нанға
Дұрыс емес	Кепкен нанға
Дұрыс емес	ұнға
Дұрыс емес	ақ кепкен нанға
<b>№11 тапсырма</b>	<b>Котлета массасындағы су пайызы</b>
Дұрыс	30%
Дұрыс емес	40%
Дұрыс емес	10%
Дұрыс емес	20%
Дұрыс емес	5%
<b>№12 тапсырма</b>	<b>Балықтың порциялық бөліктерінде кесік жасайды</b>
Дұрыс	Жылумен әңдеу кезінде пішінін өзгертпеуі үшін
Дұрыс емес	Тез жылыту үшін
Дұрыс емес	Дәм үшін
Дұрыс емес	Пішінін сақтау үшін
Дұрыс емес	Әсемдік үшін
<b>№13 тапсырма</b>	<b>Балықты ішіне салатын массаға қосады</b>
Дұрыс	Шала қуырылған пиязды
Дұрыс емес	Бұқтырылған күрішті
Дұрыс емес	Жұмыртқа сарыуыздарын
Дұрыс емес	Даршынны
Дұрыс емес	ақжелкенді

<b>№14 тапсырма</b>	<b>Балықтан кнельді массаға қосады</b>
Дұрыс	Шайқалған жұмыртқа ақуыздарын
Дұрыс емес	Лимон қышқылын
Дұрыс емес	Бұқтырылған күрішті
Дұрыс емес	Уксус қышқылын
Дұрыс емес	Минералды суды
<b>№15 тапсырма</b>	<b>Бұқтырылған балыққа мына тұздықты қосып пісіреді</b>
Дұрыс	Ақ «паровой» тұздық
Дұрыс емес	Ақ негізгі тұздық
Дұрыс емес	Қызыл негізгі тұздық
Дұрыс емес	Пияз
Дұрыс емес	Польша
<b>№16 тапсырма</b>	<b>Балық котлета массасындағы нанның көлемі, грамда</b>
Дұрыс	250
Дұрыс емес	100
Дұрыс емес	300
Дұрыс емес	280
Дұрыс емес	150
<b>№17 тапсырма</b>	<b>Мұздатылған балық еріген кезде... үшін суға тұз қосады</b>
Дұрыс	Минералды заттарды сақтау
Дұрыс емес	Ақуыздардың ісінуі және салмақтың артуы
Дұрыс емес	Жылумен өңдеуді жеделдету
Дұрыс емес	Дәмді жақсарту
Дұрыс емес	Қайнатқан кезде қылқандарды асыра қайнатпаймыз
<b>№18 тапсырма</b>	<b>Сұйық қамырға шайқалған жұмыртқа ақуыздарын ... үшін қосады</b>
Дұрыс	Ұнның жұмсаруы
Дұрыс емес	Балауыздың ісінуі

Дұрыс емес	Жартылай фабрикаттың шырындылығы
Дұрыс емес	Калориялылық
Дұрыс емес	Салмақты арттыру
<b>№19 тапсырма</b>	<b>«Қамырдағы балық» тағамын дайындаған кезде ... үшін лимон қышқылын қосады</b>
Дұрыс	Балық тіндерін жұмсарту
Дұрыс емес	Хош иістендіру
Дұрыс емес	Дәмін жақсарту
Дұрыс емес	Шырындылығын арттыру
Дұрыс емес	Калориялылық
<b>№20 тапсырма</b>	<b>Қамырдағы балық жартылай фабрикатын турайды</b>
Дұрыс	Тіктөртбұрыш қылып
Дұрыс емес	Порциялық бөліктерге
Дұрыс емес	Ромб пішінінде
Дұрыс емес	Таспа түрінде
Дұрыс емес	Дөңгелектерге
<b>№21 тапсырма</b>	<b>Фри балық жартылай фабрикатын дайындау үшін пайдаланады</b>
Дұрыс	Таза жұмсақ етті
Дұрыс емес	Терісі және сүйегі бар жұмсақ етті
Дұрыс емес	Сүйектері жоқ терісі бар жұмсақ етті
Дұрыс емес	Порциялық бөлікті
Дұрыс емес	Котлета массасын
<b>№22 тапсырма</b>	<b>«Тельное» жартылай фабрикатының пішіні</b>
Дұрыс	Жарты ай
Дұрыс емес	Тіктөртбұрыш
Дұрыс емес	Кішкентай шарлар түрінде
Дұрыс емес	дөңгелек
Дұрыс емес	Батон

<b>№23 тапсырма</b>	<b>Балық котлета массасынан дайындалатын жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	Тельное
Дұрыс емес	Дондық зразы
Дұрыс емес	Қамырдағы балық
Дұрыс емес	Фри балық
Дұрыс емес	Жасыл маймен қуырылған балық
<b>№24 тапсырма</b>	<b>Ұсақ балықты турау тәсілі</b>
Дұрыс	толығымен
Дұрыс емес	Терісі және сүйегі бар жұмсақ ет
Дұрыс емес	Сүйектері жоқ терісі бар жұмсақ ет
Дұрыс емес	дөңгелектер
Дұрыс емес	Терісі және сүйегі жоқ жұмсақ ет
<b>№25 тапсырма</b>	<b>Шала пісірілген пияз қосылған балық котлета массасынан жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	Тефтели
Дұрыс емес	котлеттер
Дұрыс емес	шницель
Дұрыс емес	тельное
Дұрыс емес	орама
<b>№26 тапсырма</b>	<b>Балық котлета массасы үшін пайдаланылады</b>
Дұрыс	Таза жұмсақ ет
Дұрыс емес	Сүйектері жоқ терісі бар жұмсақ ет
Дұрыс емес	Терісі және сүйегі жоқ жұмсақ ет
Дұрыс емес	Толық балық
Дұрыс емес	дөңгелектер
<b>№27 тапсырма</b>	<b>Котлета массасына жұмсақтық және шырындылық үшін қосады</b>
Дұрыс	Суға жұмсартылған нан
Дұрыс емес	тұз, бұрыш

Дұрыс емес	Сүт және су
Дұрыс емес	Картоп
Дұрыс емес	Пияз
<b>№28 тапсырма</b>	<b>Льезонге малынған жартылай фабрикат кепкен нанға аунатылады</b>
Дұрыс	Тельное
Дұрыс емес	Котлеттер
Дұрыс емес	Биточки
Дұрыс емес	Бұршақ ет
Дұрыс емес	Шницель
<b>№29 тапсырма</b>	<b>Гуляш жартылай фабрикаттың пішіні</b>
Дұрыс	текшелер
Дұрыс емес	Ұзыннан кесілген
Дұрыс емес	тіктөртбұрыштар
Дұрыс емес	тілімдер
Дұрыс емес	бөліктер
<b>№30 тапсырма</b>	<b>Люля- кебабқа басты пиязды ... үшін салады</b>
Дұрыс	Ет тіндерін жұмсарту
Дұрыс емес	дәм
Дұрыс емес	Хош иістендіру
Дұрыс емес	ащылық
Дұрыс емес	Калориялылық
<b>№31 тапсырма</b>	<b>Еттен жасалған аунатылған жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	ромштекс
Дұрыс емес	Жаншылған зразы
Дұрыс емес	Жұмсақ ет
Дұрыс емес	Антрекот
Дұрыс емес	Бифштекс

<b>№32 тапсырма</b>	<b>Табиғи-кесілген массадағы су пайызы</b>
Дұрыс	10
Дұрыс емес	5
Дұрыс емес	40
Дұрыс емес	30
Дұрыс емес	20
<b>№33 тапсырма</b>	<b>Бұршақ ет массасына қосады</b>
Дұрыс	Жұмыртқа
Дұрыс емес	Бұқтырылған күріш
Дұрыс емес	Шала құырылған томат
Дұрыс емес	Кілегей майын
Дұрыс емес	нан
<b>№34 тапсырма</b>	<b>Еттен жасалған кесілген ораманың ішіне салады</b>
Дұрыс	макарон
Дұрыс емес	күріш
Дұрыс емес	Кептірілген әрік
Дұрыс емес	Ветчина
Дұрыс емес	қырықжапырақ
<b>№35 тапсырма</b>	<b>Духовкада пісірілген сиыр етін ұсынады</b>
Дұрыс	Қыш құмырада
Дұрыс емес	Ұсақ асхана тәрелкесінде
Дұрыс емес	Порциялық тәрелкеде
Дұрыс емес	Порциялық табада
Дұрыс емес	Қақпағы бар терең металл ыдыста (баранчик)
<b>№36 тапсырма</b>	<b>Сарымсақ қосылған тағам</b>
Дұрыс	Татарша азу
Дұрыс емес	Бефстроганов



Дұрыс емес	қуырма
Дұрыс емес	Қой еті қосылған палау
Дұрыс емес	Гуляш
<b>№37 тапсырма</b>	<b>Тұтас еттегі ең жақсы аспаздық бәлік</b>
Дұрыс	Сапалы кесек ет
Дұрыс емес	Көгет
Дұрыс емес	Ішкі бөлігі
Дұрыс емес	жиек
Дұрыс емес	Жуан шеті
<b>№38 тапсырма</b>	<b>Строганша бауырды турау пішіні</b>
Дұрыс	ұзыннан
Дұрыс емес	текшелер
Дұрыс емес	Порциялық бөлік
Дұрыс емес	тілім
Дұрыс емес	Пластик
<b>№39 тапсырма</b>	<b>Етті маринадтаған кезде ... үшін уксус қышқылын қосады</b>
Дұрыс	Бұлшықет тінін жұмсарту
Дұрыс емес	Дәмін жақсарту
Дұрыс емес	Иісі
Дұрыс емес	Хош иісті қасиеттер
Дұрыс емес	Шырындылығын арттыру
<b>№40 тапсырма</b>	<b>Бауырдан жасалған паштетке қосады</b>
Дұрыс	Кілегейлі май
Дұрыс емес	ұн
Дұрыс емес	Ұнтақ жармасын
Дұрыс емес	Желатин
Дұрыс емес	Маргарин

<b>№41 тапсырма</b>	<b>Нан бұйымдарға</b>
Дұрыс	Жұмсақтық береді
Дұрыс емес	Түс береді
Дұрыс емес	Салмақ қосады
Дұрыс емес	Кеуектілік береді
Дұрыс емес	Иіс береді
<b>№42 тапсырма</b>	<b>Палау дайындау үшін пайдаланады</b>
Дұрыс	жауырын
Дұрыс емес	жиiek
Дұрыс емес	Артқы сирақ
Дұрыс емес	тәстік
Дұрыс емес	Бүйір бөлік
<b>№43 тапсырма</b>	<b>Ірі кесекті жартылай фабрикатты қуыру үшін пайдаланады</b>
Дұрыс	Сапалы кесек етті
Дұрыс емес	Сыртқы бөлікті
Дұрыс емес	Жиекті
Дұрыс емес	Төс етін
Дұрыс емес	Бүйір бөлігін
<b>№44 тапсырма</b>	<b>Құс етінен жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	Киев котлетасы
Дұрыс емес	антрекот
Дұрыс емес	Жұмсақ ет
Дұрыс емес	Эскалоп
Дұрыс емес	Ромштекс
<b>№45 тапсырма</b>	<b>Шикізат – бұл</b>
Дұрыс	Тағам дайындауға арналған өнімдер

Дұрыс емес	өңделген өнімдер
Дұрыс емес	Дайындық деңгейі жоғары өнімдер
Дұрыс емес	Тамақ өнімдері емес
Дұрыс емес	өңдеу сатысынан өткен өнімдер үйлесімі
<b>№46 тапсырма</b>	<b>Тағам сапасының көрсеткіштері</b>
Дұрыс	Дәмі, хош иісі, консистенциясы, иісі
Дұрыс емес	Түсі, саны
Дұрыс емес	Дәмі, мөлшері
Дұрыс емес	Түсі, дәмі
Дұрыс емес	Иісі
<b>№47 тапсырма</b>	<b>Кесудің күрделі пішіндері</b>
Дұрыс	Сарымсақ тәрізді
Дұрыс емес	тілімдер
Дұрыс емес	бөліктер
Дұрыс емес	текшелер
Дұрыс емес	ұзыннан
<b>№48 тапсырма</b>	<b>Кесудің текше тәрізді пішіні</b>
Дұрыс	Ірі текше
Дұрыс емес	бөліктер
Дұрыс емес	дөңгелектер
Дұрыс емес	тілімдер
Дұрыс емес	төртбұрыштар
<b>№49 тапсырма</b>	<b>Кішкентай шарлар үшін картопты кесу тәсілі</b>
Дұрыс	жону
Дұрыс емес	тілгілеу
Дұрыс емес	Ұсақтап кесу
Дұрыс емес	шабу

Дұрыс емес	турау
<b>№50 тапсырма</b>	<b>Жону – бұл</b>
Дұрыс	Кесу тәсілі
Дұрыс емес	Жылумен өңдеу
Дұрыс емес	Бастапқы өңдеу
Дұрыс емес	Сақтау тәсілі
Дұрыс емес	Консервілеу тәсілі
<b>№51 тапсырма</b>	<b>Котлета массасына қоспайды</b>
Дұрыс	Картоп
Дұрыс емес	Нан
Дұрыс емес	Сүт
Дұрыс емес	Ет
Дұрыс емес	Тұз
<b>№52 тапсырма</b>	<b>Қойдың тұтас етінде қандай бөлік жоқ</b>
Дұрыс	Сапалы кесек ет
Дұрыс емес	Төстік
Дұрыс емес	Төс ет
Дұрыс емес	Жауырын
Дұрыс емес	Жамбас бөлігі
<b>№53 тапсырма</b>	<b>Сапалы кесек еттен жасалған жартылай фабрикаттар</b>
Дұрыс	Лангет
Дұрыс емес	Гуляш
Дұрыс емес	Табиғи котлета
Дұрыс емес	Кесілген еттен жасалған котлета
Дұрыс емес	«Киев» котлетасы
<b>№54 тапсырма</b>	<b>Сылып алу – бұл</b>

Дұрыс	Жұмсақ етті сүйектен айыру
Дұрыс емес	Көбікті алу
Дұрыс емес	Майды айырып алу
Дұрыс емес	Шандырды жою
Дұрыс емес	Сіңірді жою
<b>№55 тапсырма</b>	<b>Порциялық жартылай фабрикаттар</b>
Дұрыс	Табиғи котлета
Дұрыс емес	Рагу
Дұрыс емес	Ішіне тартылған ет салынған төс ет
Дұрыс емес	Қуырма
Дұрыс емес	Палау
<b>№56 тапсырма</b>	<b>Түйнекжемістерге жатады</b>
Дұрыс	Батат
Дұрыс емес	Тарна
Дұрыс емес	Кольраби
Дұрыс емес	Самсар
Дұрыс емес	асбұршақ
<b>№57 тапсырма</b>	<b>Бекіре балығын ... үшін ыстық суға жидіту</b>
Дұрыс	Қабығын алу
Дұрыс емес	Қайнату уақытын жеделдету
Дұрыс емес	Дәмін жақсарту
Дұрыс емес	Жұмсақ ет тінін тығыздау
Дұрыс емес	Салмағын азайту
<b>№58 тапсырма</b>	<b>Балықтың ішіне салатын массаға қосады</b>
Дұрыс	Кілегей майын
Дұрыс емес	Бұқтырылған күріш
Дұрыс емес	Жұмыртқа сарыуыздарын

Дұрыс емес	Даршын
Дұрыс емес	Ақжелкен
<b>№59 тапсырма</b>	<b>Кальмарлардыбұқтырып пісіреді</b>
Дұрыс	қаймақта
Дұрыс емес	сорпада
Дұрыс емес	сүтте
Дұрыс емес	суда
Дұрыс емес	Көкөністер қайнатпасында
<b>№60 тапсырма</b>	<b>Ет сорпасындағы ақ негізгі тұздықтың туындысы</b>
Дұрыс	Жұмыртқа қосылған ақ
Дұрыс емес	Ащы тұздық
Дұрыс емес	Ақ шарап
Дұрыс емес	Пияз қосылған
Дұрыс емес	Корнишондар қосылған пиязбен
<b>№61 тапсырма</b>	<b>Дірілдекті заттек</b>
Дұрыс	Агар
Дұрыс емес	Лимон қышқылы
Дұрыс емес	Крахмал
Дұрыс емес	Ұн
Дұрыс емес	Қант
<b>№62 тапсырма</b>	<b>Жұмсарту үшін желатинге су құяды</b>
Дұрыс	Қайнатылған суық
Дұрыс емес	Суық
Дұрыс емес	Жылы
Дұрыс емес	Ыстық
Дұрыс емес	Бәрібір

<b>№63 тапсырма</b>	<b>Сұйық қамырдың құрамы</b>
Дұрыс	Ақуыздар, сүт, өсімдік майы, тұз, ұн
Дұрыс емес	Сарыуыздар, қант, ұн
Дұрыс емес	Ақуыздар, қант, ұн
Дұрыс емес	Ақуыздар, тұз, ұн
Дұрыс емес	Желатин, тұз, ұн
<b>№64 тапсырма</b>	<b>Компотқа жидектерді</b>
Дұрыс	Бүтіндей салады
Дұрыс емес	салқындатады
Дұрыс емес	іріктемейді
Дұрыс емес	қайнатады
Дұрыс емес	кеседі
<b>№65 тапсырма</b>	<b>Кисельге арналған крахмал</b>
Дұрыс	Суға араластырады
Дұрыс емес	Қантпен ұнтақтайды
Дұрыс емес	ұнтақтайды
Дұрыс емес	қайнатады
Дұрыс емес	себеді
<b>№66 тапсырма</b>	<b>Құсты тұтастай қайнату үшін</b>
Дұрыс	дәмдейді
Дұрыс емес	маринадтайды
Дұрыс емес	салқындатады
Дұрыс емес	аунатады
Дұрыс емес	соғады
<b>№67 тапсырма</b>	<b>Киев котлеттерін жылумен өңдеу жүзеге асырылады</b>
Дұрыс	Шыжып тұрған майда

Дұрыс емес	Негізгі тәсілмен қуырады
Дұрыс емес	бұқтырады
Дұрыс емес	Пешке пісіреді
Дұрыс емес	Негізгі тәсілмен қайнатады
<b>№68 тапсырма</b>	<b>Тауық сирағын шабады</b>
Дұрыс	қиғаштап
Дұрыс емес	кәлденең
Дұрыс емес	ұзыннан
Дұрыс емес	бойлап
Дұрыс емес	бәрібір
<b>№69 тапсырма</b>	<b>Кесілген массадаң жасалған тағам</b>
Дұрыс	Бұршақ ет
Дұрыс емес	Домалатпалар
Дұрыс емес	Орама
Дұрыс емес	Котлеттер
Дұрыс емес	Тефтели
<b>№70 тапсырма</b>	<b>Тефтели тағамын жылумен өңдеу</b>
Дұрыс	Бұқтыру
Дұрыс емес	Негізгі тәсілмен қуыру
Дұрыс емес	Қайнату
Дұрыс емес	Пешке пісіру
Дұрыс емес	Шыжып тұрған майда қуыру
<b>№71 тапсырма</b>	<b>Гуляш тағамын жылумен өңдеу</b>
Дұрыс	Бұқтыру
Дұрыс емес	Қуыру
Дұрыс емес	Шарпылау
Дұрыс емес	Шала қуыру



Дұрыс емес	Пешке пісіру
<b>№72 тапсырма</b>	<b>Люля- кебаб –ұлттық тағамы</b>
Дұрыс	Әзірбайжан
Дұрыс емес	Армян
Дұрыс емес	Грузин
Дұрыс емес	Белорус
Дұрыс емес	Өзбек
<b>№73 тапсырма</b>	<b>Голубцы тартылған етті орайды</b>
Дұрыс	шикі
Дұрыс емес	қайнатылған
Дұрыс емес	қуырылған
Дұрыс емес	Шала қуырылған
Дұрыс емес	Пешке пісірілген
<b>№74 тапсырма</b>	<b>Тұздалған қияр мына тағамның құрамдас бөлігі</b>
Дұрыс	Азу
Дұрыс емес	Рагу
Дұрыс емес	Қуырма
Дұрыс емес	Бефстроганов
Дұрыс емес	Кәуап
<b>№75 тапсырма</b>	<b>Сиыр етін нақыштайды</b>
Дұрыс	сәбізбен
Дұрыс емес	Картоппен
Дұрыс емес	алмұртпен
Дұрыс емес	Макарон бұйымдарымен
Дұрыс емес	қамырмен
<b>№76 тапсырма</b>	<b>Макарон қосылған ораматағамын</b>

Дұрыс	Пешке пісіреді
Дұрыс емес	бұқтырады
Дұрыс емес	қуырады
Дұрыс емес	қайнатады
Дұрыс емес	Шала қуырады
<b>№77 тапсырма</b>	<b>Азу тағамын жылумен өңдеу</b>
Дұрыс	Бұқтыру
Дұрыс емес	Қуыру
Дұрыс емес	Пешке пісіру
Дұрыс емес	Шала қуыру
Дұрыс емес	Қайнату
<b>№78 тапсырма</b>	<b>Үйдегідей пісірілген қуырдақ тағамы үшін картопты</b>
Дұрыс	Қуырады
Дұрыс емес	қайнатады
Дұрыс емес	бұқтырады
Дұрыс емес	булайды
Дұрыс емес	қатырады
<b>№79 тапсырма</b>	<b>Қабырға сүйегімен бірге кесетін жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	табиғи котлет
Дұрыс емес	ромштекс
Дұрыс емес	шницель
Дұрыс емес	антрекот
Дұрыс емес	эскалоп
<b>№80 тапсырма</b>	<b>Сүйегі бар қой етінен ұсақ кесекті жартылай фабрикаттар</b>
Дұрыс	Рагу
Дұрыс емес	Гуляш
Дұрыс емес	Мәскеуше кәуап

Дұрыс емес	Лангет
Дұрыс емес	Азу
<b>№81 тапсырма</b>	<b>Котлет массасын дайындау үшін 1 кг етке қанша нан алады</b>
Дұрыс	250 г
Дұрыс емес	220 г
Дұрыс емес	100 г
Дұрыс емес	300 г
Дұрыс емес	330 г
<b>№82 тапсырма</b>	<b>Голубцы тартылған етті орайды</b>
Дұрыс	шикі
Дұрыс емес	қайнатылған
Дұрыс емес	қуырылған
Дұрыс емес	Шала қуырылған
Дұрыс емес	Пешке пісірілген
<b>№83 тапсырма</b>	<b>Дондық зразыларды аунатады</b>
Дұрыс	ұнға, льезонге, ақ кепкен нанға
Дұрыс емес	льезонге, ақ кепкен нанға
Дұрыс емес	Кепкен нанға
Дұрыс емес	ұнға
Дұрыс емес	ақ кепкен нанға
<b>№84 тапсырма</b>	<b>Компотқа жидектерді</b>
Дұрыс	Бүтіндей салады
Дұрыс емес	салқындатады
Дұрыс емес	іріктемейді
Дұрыс емес	қайнатады
Дұрыс емес	кеседі
<b>№85 тапсырма</b>	<b>Құсты тұтастай қайнату үшін</b>
Дұрыс	дәмдейді

Дұрыс емес	маринадтайды
Дұрыс емес	салқындатады
Дұрыс емес	аунатады
Дұрыс емес	соғады
<b>№86 тапсырма</b>	<b>Қырықжапырақтан жасалған шницельді кепкен нанға аунату үшін қажет</b>
Дұрыс	ұн, жұмыртқа, кепкен нан
Дұрыс емес	ұн
Дұрыс емес	жұмыртқа, кепкен нан
Дұрыс емес	ақ кепкен нан
Дұрыс емес	ұн, кепкен нан
<b>№87 тапсырма</b>	<b>Дондық зразыларды аунатады</b>
Дұрыс	ұнға, лъезонге, ақ кепкен нанға
Дұрыс емес	лъезонге, ақ кепкен нанға
Дұрыс емес	Кепкен нанға
Дұрыс емес	ұнға
Дұрыс емес	ақ кепкен нанға
<b>№88 тапсырма</b>	<b>Балықтан кнельді массаға қосады</b>
Дұрыс	Шайқалған жұмыртқа ақуыздарын
Дұрыс емес	Лимон қышқылын
Дұрыс емес	Бұқтырылған күрішті
Дұрыс емес	Уксус қышқылын
Дұрыс емес	Минералды суды
<b>№89 тапсырма</b>	<b>Кесудің күрделі пішіндері</b>
Дұрыс	Сарымсақ тәрізді
Дұрыс емес	тілімдер
Дұрыс емес	бөліктер
Дұрыс емес	текшелер
Дұрыс емес	ұзыннан

<b>№90 тапсырма</b>	<b>Нан бұйымдарға</b>
Дұрыс	Жұмсақтық береді
Дұрыс емес	Түс береді
Дұрыс емес	Салмақ қосады
Дұрыс емес	Кеуектілік береді
Дұрыс емес	Иіс береді
<b>№ 91 тапсырма</b>	<b>Льезонге малынған жартылай фабрикат кепкен нанға аунатылады</b>
Дұрыс	Тельное
Дұрыс емес	Котлеттер
Дұрыс емес	Биточки
Дұрыс емес	Бұршақ ет
Дұрыс емес	Шницель
<b>№ 92 тапсырма</b>	<b>Бұқтырылған балыққа мына тұздықты қосып пісіреді</b>
Дұрыс	Ақ «паровой» тұздық
Дұрыс емес	Ақ негізгі тұздық
Дұрыс емес	Қызыл негізгі тұздық
Дұрыс емес	Пияз
Дұрыс емес	Польша
<b>№93 тапсырма</b>	<b>«Картоптан жасалған крокетті» аунату</b>
Дұрыс	Ұнға аунатады, жұмыртқаға малады, кепкен нанға аунатады
Дұрыс емес	льезонға маламыз, кепкен нанға аунатады
Дұрыс емес	кепкен нанға аунатады
Дұрыс емес	льезонға маламыз, ұнға аунатады
Дұрыс емес	ұнға аунатады
<b>№94 тапсырма</b>	<b>Балық котлета массасы үшін пайдаланылады</b>
Дұрыс	Таза жұмсақ ет
Дұрыс емес	Сүйектері жоқ терісі бар жұмсақ ет
Дұрыс емес	Терісі және сүйегі жоқ жұмсақ ет

Дұрыс емес	Толық балық
Дұрыс емес	дөңгелектер
<b>№ 95 тапсырма</b>	<b>«Қамырдағы балық» тағамын дайындаған кезде ... үшін лимон қышқылын қосады</b>
Дұрыс	Балық тіндерін жұмсарту
Дұрыс емес	Хош иістендіру
Дұрыс емес	Дәмін жақсарту
Дұрыс емес	Шырындылығын арттыру
Дұрыс емес	Калориялылық
<b>№96 тапсырма</b>	<b>Балықты ішіне салатын массаға қосады</b>
Дұрыс	Шала қуырылған пиязды
Дұрыс емес	Бұқтырылған күрішті
Дұрыс емес	Жұмыртқа сарыуыздарын
Дұрыс емес	Даршынны
Дұрыс емес	ақжелкенді
<b>№ 97 тапсырма</b>	<b>Ұсақ балықты турау тәсілі</b>
Дұрыс	толығымен
Дұрыс емес	Терісі және сүйегі бар жұмсақ ет
Дұрыс емес	Сүйектері жоқ терісі бар жұмсақ ет
Дұрыс емес	дөңгелектер
Дұрыс емес	Терісі және сүйегі жоқ жұмсақ ет
<b>№ 98 тапсырма</b>	<b>Духовкада пісірілген сиыр етін ұсынады</b>
Дұрыс	Қыш құмырада
Дұрыс емес	Ұсақ асхана тәрелкесінде
Дұрыс емес	Порциялық тәрелкеде
Дұрыс емес	Порциялық табада
Дұрыс емес	Қақпағы бар терең металл ыдыста (баранчик)
<b>№ 99 тапсырма</b>	<b>Кисельге арналған крахмал</b>

Дұрыс	Суға араластырады
Дұрыс емес	Қантпен ұнтақтайды
Дұрыс емес	ұнтақтайды
Дұрыс емес	қайнатады
Дұрыс емес	себеді
<b>№100 тапсырма</b>	<b>Фри балық жартылай фабрикатын дайындау үшін пайдаланады</b>
Дұрыс	Таза жұмсақ етті
Дұрыс емес	Терісі және сүйегі бар жұмсақ етті
Дұрыс емес	Сүйектері жоқ терісі бар жұмсақ етті
Дұрыс емес	Порциялық бөлікті
Дұрыс емес	Котлета массасын
<b>КМ-3</b>	
<b>Түрлі тәсілдерді пайдаланумен өнімдерді жылумен аспаздық өңдеуді орындау</b>	
<b>№1 тапсырма</b>	<b>Тартылған ет қосылған омлет үшін тартылған етті мына тұздықпен дәмдейді</b>
Дұрыс	Негізгі қызыл
Дұрыс емес	Ақ «паровой» тұздық
Дұрыс емес	Пияз қосылған
Дұрыс емес	Негізгі ақ
Дұрыс емес	Қаймақ қосылған
<b>№2 тапсырма</b>	<b>Шыжыған май температурасы</b>
Дұрыс	160-180 С
Дұрыс емес	100-110 С
Дұрыс емес	100-300 С
Дұрыс емес	120-200 С
Дұрыс емес	200-250 С
<b>№3 тапсырма</b>	<b>Шала пісірілген жұмыртқаны қайнату уақыты</b>
Дұрыс	3 мин

Дұрыс емес	5 мин
Дұрыс емес	10 мин
Дұрыс емес	4 мин
Дұрыс емес	8 мин
<b>№4 тапсырма</b>	<b>Жұмыртқаларды картоп массасына енгізу температурасы</b>
Дұрыс	50-60°C
Дұрыс емес	15-20 °C
Дұрыс емес	70-80 °C
Дұрыс емес	10-12 °C
Дұрыс емес	85-90 °C
<b>№5 тапсырма</b>	<b>Ұн пассировкасын сумен араластырмас бұрын ... үшін салқындатады</b>
Дұрыс	ұн пісіп кетпеуі
Дұрыс емес	Жабыспақтық сақталу
Дұрыс емес	Тез араластыру
Дұрыс емес	Ұнда балауызды төмендету
Дұрыс емес	Дәмді жақсарту
<b>№6 тапсырма</b>	<b>Тәтті сорпаға арналған гарнир</b>
Дұрыс	үй кеспесі
Дұрыс емес	Кесіліп қуырылған нан
Дұрыс емес	профитроли
Дұрыс емес	Сүзбе қосылған вареники
Дұрыс емес	Үзбе кеспе
<b>№7 тапсырма</b>	<b>Ұн пассировкасын сумен араластыру температурасы</b>
Дұрыс	50-60°C
Дұрыс емес	15-20 °C
Дұрыс емес	70-80 °C
Дұрыс емес	20-30 °C



Дұрыс емес	85-90 °C
<b>№8 тапсырма</b>	<b>Негізгі тәсілмен қуыру температурасы</b>
Дұрыс	120-150 °C
Дұрыс емес	160-180 °C
Дұрыс емес	100-120 °C
Дұрыс емес	200-220 °C
Дұрыс емес	250-280 °C
<b>№9 тапсырма</b>	<b>Майлы қоспа дайындау үшін пайдаланылатын сыр</b>
Дұрыс	рокфор
Дұрыс емес	балқытылған
Дұрыс емес	костромалық
Дұрыс емес	шұжық
Дұрыс емес	голландиялық
<b>№10 тапсырма</b>	<b>Кілегейлі майдағы тұздық</b>
Дұрыс	польшалық
Дұрыс емес	Саңырауқұлақ қосылған
Дұрыс емес	ащы тұздық
Дұрыс емес	Қаймақ қосылған
Дұрыс емес	Сүт қосылған
<b>№11 тапсырма</b>	<b>Кеспеге қосатын әнім</b>
Дұрыс	сүзбе
Дұрыс емес	мейіз
Дұрыс емес	сыр
Дұрыс емес	ванилин
Дұрыс емес	цукаттар
<b>№12 тапсырма</b>	<b>Балықтан кнель массаға қосады</b>
Дұрыс	шайқалған жұмыртқа ақуыздарын

Дұрыс емес	ұн
Дұрыс емес	сүт
Дұрыс емес	Кепкен нан
Дұрыс емес	қаймақ
<b>№13 тапсырма</b>	<b>Сұйық қамырда алмаларды турау пішіні</b>
Дұрыс	сақинамен
Дұрыс емес	текше
Дұрыс емес	бәліктер
Дұрыс емес	тілімдер
Дұрыс емес	ұзыннан
<b>№14 тапсырма</b>	<b>Балық котлеттеріне ұсынылатын тұздық</b>
Дұрыс	томаттан
Дұрыс емес	майонез
Дұрыс емес	Ақ «паровой»
Дұрыс емес	Ақ негізгі
Дұрыс емес	пияздан
<b>№15 тапсырма</b>	<b>Қаптағыдай жұмыртқаларды қайнату уақыты</b>
Дұрыс	4-4,5 мин
Дұрыс емес	10-12 мин
Дұрыс емес	1-2 мин
Дұрыс емес	8-10 мин
Дұрыс емес	2-3 мин
<b>№16 тапсырма</b>	<b>Картоп зразыларына арналған турама</b>
Дұрыс	шала қуырылған пияз, туралған жұмыртқа, көкшөп, дәмдеуіштер
Дұрыс емес	көкшөп, дәмдеуіштер
Дұрыс емес	шала қуырылған пияз, күріш, көкшөп, дәмдеуіштер
Дұрыс емес	туралғанкөкшөп, дәмдеуіштер

Дұрыс емес	шала қуырылған пияз, дәмдеуіштер
<b>№17 тапсырма</b>	<b>«Мәскеуше пісірілген балық» тағамының құрамына кіретін өнім</b>
Дұрыс	қайнатылған жұмыртқа
Дұрыс емес	қырықжапырақ
Дұрыс емес	күрішбұқтырылған
Дұрыс емес	майонез
Дұрыс емес	сәбіз
<b>№18 тапсырма</b>	<b>Қайнатуға арналған балықты бұрышта кеседі</b>
Дұрыс	90 °
Дұрыс емес	45 °
Дұрыс емес	60 °
Дұрыс емес	75 °
Дұрыс емес	30 °
<b>№19 тапсырма</b>	<b>Фри балығының пішіні</b>
Дұрыс	бантик
Дұрыс емес	доға
Дұрыс емес	дөңгелек -жалпақ
Дұрыс емес	тіктөртбұрыш
Дұрыс емес	далпақбілікше
<b>№20 тапсырма</b>	<b>Орысша балықты мына тұздықпен пісіреді</b>
Дұрыс	ақ негізгі
Дұрыс емес	Томаттан
Дұрыс емес	Ақ «Паровое»
Дұрыс емес	қаймақтан
Дұрыс емес	Пияз қосылған сүттен
<b>№21 тапсырма</b>	<b>Тұтастай қуыру үшін пайдаланылатын еттің аспаздық бөлігі</b>
Дұрыс	Сапалы кесек ет

Дұрыс емес	Еттің бүйір бөлігі
Дұрыс емес	жиек
Дұрыс емес	төс ет
Дұрыс емес	Сыртқы бөлігі
<b>№22 тапсырма</b>	<b>Сиыр етін бөлген кездегі аспаздық бөліктердің саны</b>
Дұрыс	13
Дұрыс емес	12
Дұрыс емес	5
Дұрыс емес	6
Дұрыс емес	14
<b>№23 тапсырма</b>	<b>бефстрогановты кесетін аспаздық бөлік</b>
Дұрыс	Сапалы кесек ет
Дұрыс емес	Жиек
Дұрыс емес	бүйір бөлік
Дұрыс емес	Төс ет
Дұрыс емес	сыртқы бөлік
<b>№24 тапсырма</b>	<b>«Азу» жартылай фабрикатын кесу пішіні</b>
Дұрыс	Тіктөртбұрыш тәрізді
Дұрыс емес	Текше
Дұрыс емес	Ұзыннан
Дұрыс емес	Тілім
Дұрыс емес	Тіктөртбұрыш
<b>№25 тапсырма</b>	<b>Еттен жасалған жартылай фабрикаттарды соғады</b>
Дұрыс	Тіні жұмсару үшін
Дұрыс емес	Ауданын үлкейту үшін
Дұрыс емес	Пішін беру үшін
Дұрыс емес	Ет шырынын сақтау үшін

Дұрыс емес	Қажет қалыңдық беру үшін
<b>№26 тапсырма</b>	<b>Ромштекс жартылай фабрикатының шницельден айырмашылығы</b>
Дұрыс	Еттің түрі
Дұрыс емес	салмағы
Дұрыс емес	аунату
Дұрыс емес	пішіні
Дұрыс емес	мөлшері
<b>№27 тапсырма</b>	<b>Еттен жасалған ұсақ кесекті жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	Гуляш
Дұрыс емес	Пеште пысырылған сиыр еті
Дұрыс емес	Котлеттер
Дұрыс емес	Жаншылған зразы
Дұрыс емес	Ромштекс
<b>№28 тапсырма</b>	<b>Ет тағамдарын негізгі тәсілмен қуыру температурасы</b>
Дұрыс	120-150 °C
Дұрыс емес	200-120 °C
Дұрыс емес	250-280 °C
Дұрыс емес	100-120 °C
Дұрыс емес	160-180 °C
<b>№29 тапсырма</b>	<b>Табиғи кесілген массадан дайындалған жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	Ромштекс
Дұрыс емес	Домалатпалар
Дұрыс емес	Зразы
Дұрыс емес	Тефтели
Дұрыс емес	Орама
<b>№30 тапсырма</b>	<b>Самбукты неден дайындайды</b>
Дұрыс	өрік

Дұрыс емес	таңқурайдан
Дұрыс емес	құлпынайдан
Дұрыс емес	шиеден
Дұрыс емес	Қара бүлдіргеннен
<b>№31 тапсырма</b>	<b>Жаншылмайтын жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	Жұмсақ ет
Дұрыс емес	Антрекот
Дұрыс емес	Ромштекс
Дұрыс емес	табиғи котлет
Дұрыс емес	духовкадағы сиыр еті
<b>№32 тапсырма</b>	<b>Сиыр етінен жасалған аунатылған жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	Шницель
Дұрыс емес	Жаншылған зразы
Дұрыс емес	жұмсақ ет
Дұрыс емес	Антрекот
Дұрыс емес	Стейк
<b>№33 тапсырма</b>	<b>«Антрекот» жартылай фабрикатты үшін еттің аспаздық бөлігі</b>
Дұрыс	Жіңішке жиек
Дұрыс емес	сыртқы бөлік
Дұрыс емес	Жауырын
Дұрыс емес	Мойын
Дұрыс емес	Жиек
<b>№34 тапсырма</b>	<b>«Эскалоп» дайындалады</b>
Дұрыс	Шошқа етінен
Дұрыс емес	Сиыр етінен
Дұрыс емес	Қой етінен
Дұрыс емес	Тауық етінен
Дұрыс емес	Жылқы етінен

<b>№35 тапсырма</b>	<b>Қуыруға арналған 1-сұрыпты сиыр етін нақыштайды</b>
Дұрыс	Шпик саломен
Дұрыс емес	Сәбізбен
Дұрыс емес	сарымсақпен
Дұрыс емес	Ақжелкенмен
Дұрыс емес	балдыркөкпен
<b>№36 тапсырма</b>	<b>Сапалы кесек еттен жартылай фабрикат</b>
Дұрыс	Жұмсақ ет
Дұрыс емес	Шницель
Дұрыс емес	Жаншылғанзразы
Дұрыс емес	Антрекот
Дұрыс емес	Ромштекс
<b>№37 тапсырма</b>	<b>Гуляш аспаздық бөліктен туралады</b>
Дұрыс	Жауырын
Дұрыс емес	ішкі
Дұрыс емес	кәгет
Дұрыс емес	Сапалы кесек ет
Дұрыс емес	Жіңішке жиек
<b>№38 тапсырма</b>	<b>люля-кебабқа ет</b>
Дұрыс	Қой еті
Дұрыс емес	Шошқа еті
Дұрыс емес	Сиыр еті
Дұрыс емес	Бұзау еті
Дұрыс емес	Жылқы еті
<b>№39 тапсырма</b>	<b>Сұйықтықтың реңін ашуға арналған аспаздық бөлік</b>
Дұрыс	Мойын

Дұрыс емес	Сапалы кесек ет
Дұрыс емес	Жауырын
Дұрыс емес	Төс ет
Дұрыс емес	Төстік
<b>№40 тапсырма</b>	<b>Сиыр етін ірі кесекпен салмағы ... қайнатады</b>
Дұрыс	2кг
Дұрыс емес	0,5кг
Дұрыс емес	0,2кг
Дұрыс емес	3кг
Дұрыс емес	4кг
<b>№41 тапсырма</b>	<b>Голубцыны жылумен өңдеу</b>
Дұрыс	қуырады, содан соң пісіреді
Дұрыс емес	Сорпада қайнатады
Дұрыс емес	Тұздықта бұқтырады
Дұрыс емес	қуырады, содан соң бұқтырады
Дұрыс емес	Жабық ыдыста шамалы суммен қайнату
<b>№42 тапсырма</b>	<b>Қуырылған бауырды аунату</b>
Дұрыс	Ұн
Дұрыс емес	Кепкен нан
Дұрыс емес	льезон кепкен нан
Дұрыс емес	жұмыртқа, ақ аунатпа
Дұрыс емес	льезон, ұн
<b>№43 тапсырма</b>	<b>«астаналық шницельді» жылумен өңдеу</b>
Дұрыс	негізгі тәсілмен
Дұрыс емес	шыжып тұрған майда
Дұрыс емес	қуыру шкафында
Дұрыс емес	Қақпақтың астында



Дұрыс емес	грильде
<b>№44 тапсырма</b>	<b>Шала қуыру – бұл</b>
Дұрыс	Жартылай дайын болғанға дейін қуыру
Дұрыс емес	дайын болғанға дейін қуыру
Дұрыс емес	Жартылай дайын болғанға дейін қайнату
Дұрыс емес	дайын болғанға дейін қайнату
Дұрыс емес	Жабық ыдыста шамалы суммен қайнату
<b>№45 тапсырма</b>	<b>Бұқтыру – бұл</b>
Дұрыс	Аралас тәсіл
Дұрыс емес	Көмекші тәсіл
Дұрыс емес	Негізгі тәсіл
Дұрыс емес	Шарпылау
Дұрыс емес	Қуырмай жабық ыдыста қайнату
<b>№46 тапсырма</b>	<b>Ақ тұздыққа қосылмайтын тамыр жеміс</b>
Дұрыс	Сәбіз
Дұрыс емес	Балдыркөк
Дұрыс емес	Ақжелкен
Дұрыс емес	Пияз
Дұрыс емес	ботташық
<b>№47 тапсырма</b>	<b>Қойылтылған қоңыр сорпа қалай аталады</b>
Дұрыс	Фюме
Дұрыс емес	Бешамель
Дұрыс емес	Маришаль
Дұрыс емес	сілікпе
Дұрыс емес	Суспензия
<b>№48 тапсырма</b>	<b>Уксутағы тұздық</b>

Дұрыс	Маринад
Дұрыс емес	қаймақпен
Дұрыс емес	Саңырауқұлақтардан
Дұрыс емес	Қызыл негізгі
Дұрыс емес	Ақ негізгі
<b>№49 тапсырма</b>	<b>Қою сүтті тұздық ... үшін қолданылады</b>
Дұрыс	Турамамен толтыру
Дұрыс емес	пісіру
Дұрыс емес	Тағамға құю
Дұрыс емес	бұқтыру
Дұрыс емес	барлығы
<b>№50 тапсырма</b>	<b>Томатпен тұздықты ... негізінде дайындайды</b>
Дұрыс	Ақ негізгі тұздық
Дұрыс емес	Қызыл негізгі тұздық
Дұрыс емес	Сүтті тұздық
Дұрыс емес	Қаймақ қосылған тұздық
Дұрыс емес	Балықтан тұздық
<b>№51 тапсырма</b>	<b>Негізгі тұздықтарға қою консистенцияны береді</b>
Дұрыс	Ұн
Дұрыс емес	Крахмал
Дұрыс емес	Үгітілген көкөністер
Дұрыс емес	Агар
Дұрыс емес	Шала қуырылған көкөністер
<b>№52 тапсырма</b>	<b>Қызылтұздықтардың дәмі</b>
Дұрыс	Ащы
Дұрыс емес	жұмсақ
Дұрыс емес	бейтарап

Дұрыс емес	тәтті
Дұрыс емес	қышқыл
<b>№53 тапсырма</b>	<b>Қоңыр сорпа үшін ас сүйектерін ... түске дейін қуырады</b>
Дұрыс	Күңгірт қоңыр
Дұрыс емес	Крем тәрізді
Дұрыс емес	сары
Дұрыс емес	Күңгірт жасыл
Дұрыс емес	Қызыл
<b>№54 тапсырма</b>	<b>«Майонез» тұздығының түсін ашығырақ қылу үшін пайдаланады</b>
Дұрыс	Уксус
Дұрыс емес	Жұмыртқаақуыздарын
Дұрыс емес	Сүт
Дұрыс емес	Кілегей майын
Дұрыс емес	Ақ тұздықты
<b>№55 тапсырма</b>	<b>Майлы қоспалардың негізі бұл</b>
Дұрыс	Кілегей майын
Дұрыс емес	Маргарин
Дұрыс емес	Мақта майы
Дұрыс емес	Жүгері майы
Дұрыс емес	Күнбағыс майы
<b>№56 тапсырма</b>	<b>Уксусты ... қайнатқан кезде қосады</b>
Дұрыс	қызылша
Дұрыс емес	картоп
Дұрыс емес	сәбіз
Дұрыс емес	қырықжапырақ
Дұрыс емес	Жасыл бұршақ

<b>№57 тапсырма</b>	<b>Тұздалған суда қайнатады</b>
Дұрыс	бөрікгүлдер
Дұрыс емес	Картопты
Дұрыс емес	қызылшаны
Дұрыс емес	қырықжапырақты
Дұрыс емес	сәбізді
<b>№58 тапсырма</b>	<b>Қуырмас бұрын ... үшін туралған картопты жуады</b>
Дұрыс	Бөлшектер жабыспас
Дұрыс емес	Қабығы пайда болуы
Дұрыс емес	Дәмін жақсарту
Дұрыс емес	Салмағын ұлғайту
Дұрыс емес	Сіңірілуін арттыру
<b>№59 тапсырма</b>	<b>Көкөністерде ... кезінде нәрлі заттардың минималды шығыны</b>
Дұрыс	бұқтырған
Дұрыс емес	Суға қайнатқан
Дұрыс емес	Буға пісірген
Дұрыс емес	шыжып тұрған майда қуырған
Дұрыс емес	негізгі тәсілмен қуырған
<b>№60 тапсырма</b>	<b>Жылумен өңдеуге тұрақты емес дәрумен</b>
Дұрыс	С
Дұрыс емес	Д
Дұрыс емес	А
Дұрыс емес	РР
Дұрыс емес	В
<b>№61 тапсырма</b>	<b>Саумалдық пенқымыздықты бұқтырады</b>
Дұрыс	1-3 минут
Дұрыс емес	40 минут

Дұрыс емес	20 минут
Дұрыс емес	15 минут
Дұрыс емес	1 сағат
<b>№62 тапсырма</b>	<b>Үрме бұршақты судың үлкен кәлемінде қайнатады</b>
Дұрыс	Түсін сақтау
Дұрыс емес	Салмағын арттыру
Дұрыс емес	Пішінін сақтау
Дұрыс емес	Дәмін жақсарту
Дұрыс емес	Қайнату уақытын азайту
<b>№63 тапсырма</b>	<b>Сұйықтықты қосусыз бұқтырады</b>
Дұрыс	жүгеріні
Дұрыс емес	қызанақтарды
Дұрыс емес	асқабақты
Дұрыс емес	кәдіні
Дұрыс емес	Тұздалған қиярды
<b>№64 тапсырма</b>	<b>... сақтау үшін жасыл көкөністерді қатты қайнаған кезде қайнатады</b>
Дұрыс	түсін
Дұрыс емес	дәмін
Дұрыс емес	пішінін
Дұрыс емес	салмағын
Дұрыс емес	Минералды заттарын
<b>№65 тапсырма</b>	<b>Бауырды мына тұздықта бұқтырады</b>
Дұрыс	Қаймақ қосылған
Дұрыс емес	ақ
Дұрыс емес	Томат қосылған
Дұрыс емес	қызыл
Дұрыс емес	сүтті

<b>№66тапсырма</b>	<b>Субөнімдерден гуляш</b>
Дұрыс	бұқтырады
Дұрыс емес	қайнатады
Дұрыс емес	қуырады
Дұрыс емес	Шала қуырады
Дұрыс емес	пісіреді
<b>№67 тапсырма</b>	<b>Сүзбе бай</b>
Дұрыс	Кальцийге
Дұрыс емес	Фосфорға
Дұрыс емес	Дәрумендерге
Дұрыс емес	көмірсуларға
Дұрыс емес	ақуыздарға
<b>№68 тапсырма</b>	<b>Сүзбеден сырниктерді аунатады</b>
Дұрыс	ұнда
Дұрыс емес	Ақ аунатпаға
Дұрыс емес	льезонге
Дұрыс емес	Кепкен нанға
Дұрыс емес	Қос аунатпаға
<b>№69 тапсырма</b>	<b>Сүзбеден пісірмені ұсынады</b>
Дұрыс	Тәтті тұздықпен
Дұрыс емес	жемістермен
Дұрыс емес	шырынмен
Дұрыс емес	балмұздақпен
Дұрыс емес	Кілегей маймен
<b>№70 тапсырма</b>	<b>сүзбе толтырма үшін</b>
Дұрыс	үгітеді

Дұрыс емес	салқындатады
Дұрыс емес	шайқайды
Дұрыс емес	өңдемейді
Дұрыс емес	қыздырады
<b>№71 тапсырма</b>	<b>Какао ұнтақты біріктіреді</b>
Дұрыс	Қантпен және сүтпен
Дұрыс емес	Сумен
Дұрыс емес	Сүтпен
Дұрыс емес	Қантпен
Дұрыс емес	Қаймақпен
<b>№72 тапсырма</b>	<b>Сорпаларқұрамбас бөлігі болып табылады</b>
Дұрыс	Түскі астың
Дұрыс емес	Кешкі астың
Дұрыс емес	Таңғы астың
Дұрыс емес	бесіндіктің
Дұрыс емес	Ланчтың
<b>№73 тапсырма</b>	<b>Сиыр сүйегінен сорпаны қайнату ұзақтығы</b>
Дұрыс	3-4 сағат
Дұрыс емес	10-12 сағат
Дұрыс емес	5-6 сағат
Дұрыс емес	4-5 сағат
Дұрыс емес	1-2 сағат
<b>№74 тапсырма</b>	<b>Қайнату аяқталмас бұрын 30-40 минут алдында сорпаға салады</b>
Дұрыс	Ақжелкен (тамыры), пісірілгенсәбіз, пияз
Дұрыс емес	Лавр жапырағын
Дұрыс емес	Балғынсәбізді және басты пиязды
Дұрыс емес	Бұрышты

Дұрыс емес	Көкшөпті
<b>№75 тапсырма</b>	<b>Сорпаны дайындау үшін сүйектерге су құяды</b>
Дұрыс	суық
Дұрыс емес	ыстық
Дұрыс емес	жылы
Дұрыс емес	Қайнап тұрған
Дұрыс емес	бәрібір
<b>№76 тапсырма</b>	<b>Салқын сорпаның негізі</b>
Дұрыс	Квас
Дұрыс емес	Қоңыр сорпа
Дұрыс емес	Балық сорпасы
Дұрыс емес	Ет сорпасы
Дұрыс емес	су
<b>№77 тапсырма</b>	<b>Борщтардың міндетті құрамдас бөлігі бұл</b>
Дұрыс	Қызылша
Дұрыс емес	Шалқан
Дұрыс емес	Тұздалған пияз
Дұрыс емес	Бауыр
Дұрыс емес	Қызылша, қияр
<b>№78 тапсырма</b>	<b>Үйдегідей кеспе сорпаны мына сорпада дайындайды</b>
Дұрыс	Құс еті
Дұрыс емес	Қой еті
Дұрыс емес	Шошқа еті
Дұрыс емес	Жылқы еті
Дұрыс емес	Бұзау еті
<b>№79 тапсырма</b>	<b>Сорпаларға ақ тамырсабақтарды қосады</b>



Дұрыс	шикідей
Дұрыс емес	қуырылған
Дұрыс емес	қайнатылған
Дұрыс емес	бұқтырылған
Дұрыс емес	Бәрібір
<b>№80 тапсырма</b>	<b>Балықты аспаздық пайдалану неге байланысты</b>
Дұрыс	мәлшеріне
Дұрыс емес	Физикалық күйіне
Дұрыс емес	санына
Дұрыс емес	балғындығына
Дұрыс емес	Калориялылығына
<b>№81 тапсырма</b>	<b>Азуға арналған картопты пайдаланады</b>
Дұрыс	Қуырылған түрде
Дұрыс емес	шикідей
Дұрыс емес	қайнатылған
Дұрыс емес	Картоп езбесі
Дұрыс емес	Бұқтырылған
<b>№82 тапсырма</b>	<b>«Киевше котлетті» толтырады</b>
Дұрыс	Кілегей майымен
Дұрыс емес	саңырауқұлақтармен
Дұрыс емес	Қою сүтті тұздықпен
Дұрыс емес	Шала қуырылған кәкәністермен
Дұрыс емес	Кнельді массамен
<b>№83 тапсырма</b>	<b>«Чахохбили» - бұл бұқтырылған еттен жасалған тағам</b>
Дұрыс	құстың
Дұрыс емес	бұзаудың
Дұрыс емес	жылқының

Дұрыс емес	қойдың
Дұрыс емес	сиырдың
<b>№84 тапсырма</b>	<b>Жылумен өңдеудің аралас әдісіне жатады</b>
Дұрыс	Бұқтыру
Дұрыс емес	Шарпылау
Дұрыс емес	Шала қуыру
Дұрыс емес	Қуыру
Дұрыс емес	Қайнату
<b>№85 тапсырма</b>	<b>өнімге қайнап жатқан сұйықтықтың аз уақытқа әсер етуі - бұл</b>
Дұрыс	шарпылау
Дұрыс емес	шала қуыру
Дұрыс емес	Қайнату
Дұрыс емес	Бұқтыру
Дұрыс емес	термостаттау
<b>№86 тапсырма</b>	<b>Мына сорпаларды қайнатқан кезде гарнирлер бөлек дайындалады</b>
Дұрыс	Мөлдір
Дұрыс емес	Езбетәрізді
Дұрыс емес	Сүтті
Дұрыс емес	Көкөністерден
Дұрыс емес	Картоппен
<b>№87 тапсырма</b>	<b>Балғын, кептірілген немесе консервіленген жемістер – сорпалардың негізі</b>
Дұрыс	Тәтті
Дұрыс емес	Сүтті
Дұрыс емес	Салқын
Дұрыс емес	Мөлдір
Дұрыс емес	Езбетәрізді

<b>№88 тапсырма</b>	<b>Сұйылтылған крахмалды ... сорпаларға қосады</b>
Дұрыс	Тәтті
Дұрыс емес	Сүтті
Дұрыс емес	Көкөністерден
Дұрыс емес	Езбетәрізді
Дұрыс емес	дәмдейтін
<b>№89 тапсырма</b>	<b>... дәмдеу үшін пайдаланылатын қайнатылған жұмыртқалардың сарыуыздары және қант жағылған қыша</b>
Дұрыс	Окрошканы
Дұрыс емес	Көк көжені
Дұрыс емес	Қызылша сорпасын
Дұрыс емес	Көк қосып пісірілген салқын щиді
Дұрыс емес	Салқын борщты
<b>№90 тапсырма</b>	<b>Қою, қоюлығы орташа, сұйық тұздықтарды көрсетіңіз</b>
Дұрыс	Сүтті
Дұрыс емес	Қаймақпен
Дұрыс емес	Саңырауқұлақтармен
Дұрыс емес	Ақ
Дұрыс емес	Қызыл
<b>№91 тапсырма</b>	<b>№1 диета қай кезде тағайындалады</b>
Дұрыс	Гастриттер және асқазанның және қышқылдығы жоғары он екі елі ішектің ойық жара ауруы
Дұрыс емес	Жүрек аурулары
Дұрыс емес	Қышқылдығы төмен асқазан аурулары.
Дұрыс емес	Бауыр аурулары
Дұрыс емес	Жақ аурулары
<b>№92 тапсырма</b>	<b>№1 диетасының тағамдарын дайындау үшін өнімдерді жылумен өңдеу түрлері</b>

Дұрыс	Буға немесе суға қайнату
Дұрыс емес	Негізгі тәсілмен қуыру
Дұрыс емес	Тұздықта бұқтыру
Дұрыс емес	Шкафта пісіру
Дұрыс емес	шыжып тұрған майға қуыру
<b>№93 тапсырма</b>	<b>№1 диета кезінде тамақтану жиілігі</b>
Дұрыс	Күніне 5-6 рет
Дұрыс емес	Күніне 1-2 рет
Дұрыс емес	Күніне 1-3 рет
Дұрыс емес	Күніне 3-4 рет
Дұрыс емес	Күніне 2-3 рет
<b>№94 тапсырма</b>	<b>№2 диета қай кезде тағайындалады</b>
Дұрыс	Қышқылдығы төмен созылмалы гастрит кезінде
Дұрыс емес	Колит кезінде
Дұрыс емес	Бүйрек аурулары кезінде
Дұрыс емес	Жүрек аурулары кезінде
Дұрыс емес	Қышқылдығы жоғары созылмалы гастрит кезінде
<b>№95 тапсырма</b>	<b>№2 диета үшін қандай тағамдар ұсынылады</b>
Дұрыс	Қайнатылған майлы емес: ет, балық
Дұрыс емес	Ет тағамдары – қайнатылған, қуырылған
Дұрыс емес	Балық тағамдары – бұқтырылған, пісірілген
Дұрыс емес	Тұздық қосылған ет тағамдары
Дұрыс емес	Қуырылған сүзбе тағамдар
<b>№96 тапсырма</b>	<b>№5 диета қай кезде тағайындалады</b>
Дұрыс	Бауыр аурулары кезінде
Дұрыс емес	Жүрек-тамыраурулары кезінде
Дұрыс емес	Қышқылдығы жоғары гастриттер кезінде

Дұрыс емес	жақ аурулары кезінде
Дұрыс емес	бүйрек аурулары кезінде
<b>№97 тапсырма</b>	<b>№5 диета үшін қандай өнімдер рұқсат етіледі</b>
Дұрыс	Сүт өнімдері
Дұрыс емес	Кофе, какао
Дұрыс емес	Тұзды өнімдер
Дұрыс емес	Еттен
Дұрыс емес	Балықтан
<b>№98 тапсырма</b>	<b>№5 диета кезінде қандай өнімдер тұтынылмайды</b>
Дұрыс	Саңырауқұлақ сорпалары
Дұрыс емес	үгітілген сүзбеден тағамдар
Дұрыс емес	Сүтті және сүт қышқылды өнімдер
Дұрыс емес	Ботқалар (сұлы, геркулес, қарақұмық)
Дұрыс емес	Вегетариандық сорпалар
<b>№99 тапсырма</b>	<b>№7 диета қай кезде тағайындалады</b>
Дұрыс	бүйрек аурулары кезінде
Дұрыс емес	Бауыр аурулары кезінде
Дұрыс емес	Жүрек-тамыраурулары кезінде
Дұрыс емес	Тұмау аурулары кезінде
Дұрыс емес	Пневмония кезінде
<b>№100 тапсырма</b>	<b>№7 диета үшін қандай тағамдар ұсынылады</b>
Дұрыс	Сүзбе
Дұрыс емес	Ет сорпалары
Дұрыс емес	Тұздықтар
Дұрыс емес	Құрамында холестерин көп тағамдар
Дұрыс емес	тұздалған, ашықтан өнімдер



