

Большая кулинарная викторина: 50 вопросов для знатоков

1. Агар-агар — растительный заменитель желатина, который делают из ...

- грибов
- яблок
- водорослей

2. Правда ли, что популярный в Китае суп «ласточкины гнезда» готовят из настоящих птичьих гнезд?

- Да
- Нет

3. Что такое джезва?

- Сосуд для приготовления кофе с широким дном.
- Вид самовара.
- Маленькая чаша с ручкой, в которой подают горячие закуски.

4. Этот горячий яично-масляный соус считается одним из основных соусов французской кухни.

- Бёр нуар
- Айоли
- Голландез

5. Говядина, свинина и баранина — привычные сорта мяса, кониной тоже никого не удивишь. А как насчёт ослятины? Можно ли её есть?

- Нельзя, в ней слишком много ретинола, можно отравиться.
- Можно. Её едят в Китае, Сенегале, Испании и других странах.
- Есть можно, но у неё отвратительный вкус.

6. Су-вид — это технология приготовления пищи ...

- на пару
- на углях
- в вакууме

7. Для чего используют тримолин?

- Для приготовления яиц-пашот
- Для загущения соусов и десертов
- Для взбивания яиц

8. Существует ли растение с названием «васаби» или так называется только знаменитый японский соус, который готовят из зреня?

- Такого растения не существует. Соус готовится либо из хрена, либо из особого сорта редиса.
- Такое растение существует. В традиционном рецепте японский соус васаби готовится из него, а не из хрена.

9. Какое мясное блюдо назвали в честь итальянского живописца?

- Паштицада
- Карпаччо
- Галантин

10. Террин — это ...

- посуда французского происхождения
- блюдо из овощей, мяса или рыбы, нечто среднее между запеканкой и паштетом
- Оба ответа верны.

11. Отличаются ли белые куриные яйца от коричневых по вкусовым и питательным свойствам?

- Не отличаются
- Отличаются

12. В честь кого назван салат «Цезарь»?

- В честь Гая Юлия Цезаря.
- «Цезарь» — это титул в Римской и Византийской империи. Этот салат изначально называли «цезарским» или «царским».
- В честь итальянского повара Цезаря Кардини, который изобрёл рецепт этого салата.

13. Может ли употребление выпечки с маковыми зёрнами вызывать положительную реакцию теста на наркотики в крови?

- Да

Нет

14. Жюльен — это ...

- запечённое блюдо из овощей или грибов в соусе
- способ нарезки овощей и фруктов
- Оба ответа верны.

15. Какое блюдо является аналогом дёнер-кебаба и гироса?

- Шаурма
- Плов
- Паэлья

16. Существуют ли растительные масла с высоким содержанием холестерина?

- Нет, в растительных маслах низкое содержание холестерина.
- Нет, холестерин не содержится в растительных маслах.
- Да, в оливковом и соевом масле высокий уровень холестерина.

17. В какой стране одной из популярных закусок являются кленовые листья во фритюре?

- Франция
- Италия
- Япония
- США

18. Как переводится французское слово, от которого образовалось название лакомства «суфле»?

- «выдох, дуновение»
- «шорох»
- «нежность»

19. Из чего готовят исландское национальное блюдо хаукартль (хакарль)?

- Из трав, пережёванных коровой
- Из бобов, прошедших через организм небольших грызунов
- Из протухшой акулы

20. Аффогато — это ...

- банановый ликёр
- десерт на основе ванильного мороженного и кофе
- мясо, запечённое на углях

21. Правда ли, что в странах Азии готовят из чеснока десерт?

- Да
- Нет

22. Какое молоко скисает быстрее: коровье или верблюжье?

- Коровье
- Верблюжье
- Примерно одинаково

23. Как профессиональные сыроделы называют дырочки в сыре?

- Ячейками
- Норами
- Глазками
- Артефактами

24. Какое из этих твороженных блюдо — десерт?

- Мозги ткача
- Бибелескес
- Осткака

25. Кратковременная обработка продукта кипятком или паром — это ...

- пассеровка
- бланширование
- поширование

26. Аль-денте — это степень готовности ...

- спагетти
- овощей
- Оба ответа верны.

27. Что использует повар для цизелирования?

- Нож
- Дуршлаг
- Миксер

28. Перед чем подаётся анtronэ?

- Перед супом
- Перед десертом
- Перед вином

29. Можно ли приготовить суп из крапивы?

- Да
- Да, но он будет совершенно невкусным
- Нет

30. Сыр карфилли появился в 1830 году в городе Кайрфилли в Уэльсе. Для кого был разработан его рецепт?

- Для местных шахтёров
- Для знатных семей города
- Для маленьких детей

31. Каким блюдом является форшмак?

- Твороженной запеканкой
- Рыбным блюдом с картофелем
- Мясным пирогом

32. Из чего готовят Льежский салат, знаменитое бельгийское блюдо?

- Из зелёной солёной рыбы, риса и фисташек.

- Из зелёной стручковой фасоли, картофеля и бекона.
- Из морской капусты с ревенем и майонезом.

33. Грильяж — это ...

- восточная сладость
- французское лакомство
- сладость, которую впервые приготовили в СССР

34. Какой орех самый дорогой в мире?

- Маньчжурский орех
- Кокос
- Кешью
- Макадамия

35. Как называется холодная закуска, которую едят с крепкими напитками, и представляющая собой ломтик лимона, посыпанный мелко молотым кофе и сахарной пудрой? Считается, что её название произошло от имени любившего её российского императора.

- Петрушка
- Павлушки
- Николашка

36. Строганина, одно из основных блюд северной кухни, — это нарезанная стружкой ...

- солёная рыба или мясо
- сушёная рыба или мясо
- вяленая рыба или мясо
- замороженная рыба или мясо

37. Какую часть спаржи употребляют в пищу?

- Молодые побеги
- Корни
- Зрелые листья

38. Как называется тёплый русский напиток, который варят из мёда с пряностями?

- Кисель
- Медовуха
- Сбитень

39. Эльзасская кухня — эта одна из традиционных кухонь ...

- Франции
- Германии
- Италии

40. Что такое еленски бут, который производят на севере центральной Болгарии?

- Ветчина
- Колбаса
- Хлеб

41. Какого вида сахара не существует?

- Пальмовый
- Кленовый
- Сорговый
- Еловый

42. Знаменитый Империал русо («Русский императорский»), который впервые приготовили в столице Аргентины — это ...

- коктейль
- десерт
- выпечка

43. В 2018 году технология приготовления и рецепт этой острой приправы был включён в список нематериального культурного наследия Грузии.

- Аджика
- Янним
- Гремолата

44. Готовят ли цукаты из овощей?

- Да
- Нет

45. Какой овощ чаще других используется в финской кухне в качестве гарнира?

- Капуста
- Картофель
- Репа

46. Лазанье — популярное итальянское блюдо. В XVI веке её рецепт был заимствован и трансформирован польской кухней. Как называется появившееся благодаря этому блюдо?

- Лазанки
- Чернина
- Фляки

47. Ризони, фузилли и лингвини — это ...

- традиционные итальянские пиццы
- итальянские макароны
- десерты итальянской кухни

48. Как переводится с итальянского название знаменитого десерта «тирамису»?

- «влюблённый бог»
- «взволнованность»
- «вознеси меня»

49. В традиционный рецепт соуса песто входят семена пинии. Что это за растение?

- Дуб
- Вереск
- Сосна
- Мимоза

50. Пиперада, паэлья и гачас — это известные блюда ...

- итальянской кухни

- испанской кухни
- мексиканской кухни