

Методичні матеріали для діагностики рівня засвоєння програми модулів з
дисципліни **Етнічні кухні**

**Змістовий модуль 1. Особливості технологій етнічних кухонь країн
західної і східної Європи. Єврейська кухня**

1. Які особливості французької національної кухні?
2. Які відмітні особливості вибору сировини в італійській кухні?
3. Які страви грецької кухні популярні у світі?
4. Які особливості іспанської національної кухні?
5. Характерні технологічні прийоми німецької кухні.
6. Технологія приготування страви «Фондю». Який кухні належить ця страва?
7. Режим харчування англійців.
8. Які спеції використовуються в угорській кухні?
9. Технології приготування страви «Паелья». Який кухні належить ця страва?
10. Які особливості скандинавської кухні?
11. Чеська кухня, її особливості.
12. Технологія приготування страви «Різотто». Який кухні належить ця страва?
13. В чому полягає регіональність української кухні?
14. Формування прибалтійської кухні.
15. Який кухні належить страва «Ластівчині гнізда»? Технологія її приготування.
16. Які перші страви переважають в голландській кухні?
17. Які напої воліють вживати болгари?
18. Який спосіб приготування м'ясних страв набув широкого застосування у румунській кухні?
19. Яка пряна зелень широко використовується в азербайджанській кухні?
20. Який кухні належить страва «Бігос»? Технологія її приготування.

Змістовий модуль 2. Особливості технологій етнічних кухонь країн Близького Сходу, Африки, Азії і Америки

1. Традиційні страви турецької кухні.
2. Які види м'яса використовують для приготування страв у Лівані?
3. Традиції кухні Індонезії.
4. Які особливості кухні В'єтнаму?
5. Особливості японської кухні.
6. Технологія приготування страви «Бамі». Який кухні належить ця страва?
7. Екзотична сировина корейської кухні.
8. Асортимент закусок у кухні Близького сходу.
9. Які режими теплової обробки продуктів широко застосовуються в арабській і африканській кухні?
10. Як виглядає кухня кочових арабів Аравійського півострова?
11. Традиції єврейської кухні. Що таке кашрут?
12. Страви марокканської кухні.
13. Які прянощі поширені в кухні країн Південно-Східної Азії?
14. Які продукти переробки риби й морепродуктів використовують у тайській кухні?
15. Технологія приготування страви «Золоті нитки – фой тонг». Який кухні належить ця страва?
16. Які інгредієнти входять у склад приправи каррі?
17. Який не використовується у китайській кухні ні в натуральному, ні в переробленому вигляді?
18. Спосіб попередньої обробки яєць у китайській кухні.
19. Культура вживання чаю в Китаї.
20. Технології приготування страв японської кухні. Дайте характеристику саке.
21. Популярні національні страви японської кухні.
22. Які характерні особливості кухні країн Південно-Східної Азії?
23. Специфічні особливості в харчуванні індусів.

1. Які особливості харчування населення в США?
 2. Види стekів, ступінь їх смаження.
 3. Формування канадської кухні.
 4. Які характерні відмінності приготування страв кухонь країн Північної Америки?
 5. Особливості приготування страв кухонь країн Центральної Америки.
 6. Відмінні риси південноамериканської кухні.
 7. Який основний харчовий продукт в Мексиці? Які страви з нього готують?
 8. Що таке «тортільяс»? Страви на його основі.
 9. Які соуси готують в мексиканській кухні?
 10. Який традиційний місцевий напій в Аргентині?
 11. Дайте характеристику продукту – маніоки. Його використання у бразильській кухні.
 12. Технологія страви «Фейжоада». Який кухні належить ця стравa?
 13. Типові страви кубинської кухні.
 14. Які кубинські коктейлі знамениті у світі?
 15. Система ВУО в австралійських ресторанах.
 16. Дайте характеристику набору сировини кухні Нової Зеландії.
 17. Які екзотичні продукти використовують в австралійській кухні?
 18. Технології приготування популярних національних страв австралійської кухні.
1. Які види сніданків пропонують іноземним туристам у готелях?
 2. Типи ресторанного обслуговування за рівнем сервісу, простоті й іншим показникам.
 3. В чому доцільність застосування того або й іншого типу ресторанного обслуговування на практиці.
 4. Методи обслуговування іноземних туристів при організації сніданків, обідів і вечерів за рівнем сервісу, трудомісткості, швидкості обслуговування та іншим показникам.

5. В чому необхідність моніторингу послуг в організації харчування іноземних туристів?
6. Харчові антипатії корейців.
7. Які особливості в організації харчування туристів з Китаю?
8. Які страви не можна пропонувати туристам з арабських країн?
9. В чому особливість організації харчування туристів з Німеччини?