



**ZAPRASZAM DO ROZWIĄZANIA ZESTAWU PYTAŃ
SPRAWDZAJĄCYCH WIEDZĘ Z ŻYWIENIA CZŁOWIEKA
I TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ
PRZYGOTOWUJĄCYCH DO EGZAMINU ZAWODOWEGO
NA POZIOMIE TECHNIKUM W ZAWODACH KUCHARZ ,
TECHNIK ŻYWIENIA I GOSPODARSTWA DOMOWEGO**

***CHCESZ UZYSKAĆ KLUCZ ODPOWIEDZI ZGŁOŚ SIĘ DO
MNIE OSOBIŚCIE.***

DARIUSZ MAĆZKA ,nauczyciel przedmiotów zawodowych



1-Węglowodanem nieprzyswajalnym przez organizm człowieka jest

- a) glukoza.
- b) laktoza.
- c) fruktoza.
- d) błonnik pokarmowy.

2-Składniki mineralne pełnią w organizmie funkcję

- a) regulującą i energetyczną.
- b) energetyczną.
- c) budulcową i energetyczną.
- d) budulcową i regulującą.

3-Grupa produktów bogatych w cholesterol to:

- a) masło, żółtko jaj, smalec.
- b) olej słonecznikowy, warzywa, owoce.
- c) oliwa z oliwek, ser twarogowy, tłusta wieprzowina.
- d) sery żółte, wątroba, olej sojowy.

4-Błonnik pokarmowy w organizmie człowieka

- a) jest dobrym źródłem energii.
- b) jest materiałem budulcowym komórek i tkanek człowieka.
- c) pobudza ruchy robaczkowe jelit i odtruwa organizm.
- d) jest źródłem witamin i NNKT.

5-Jeżeli ilość energii dostarczonej z pożywieniem wynosi 3000 kcal, a wydatki energetyczne w ciągu doby wyniosą 2600 kcal to bilans energetyczny jest

- a) zerowy.
- b) dodatni, nadwaga.
- c) ujemny, chudnięcie.
- d) dodatni, spadek masy ciała.

6-Posiłek składa się z: zupy ogórkowej 400 g, ziemniaków 200 g, kotleta schabowego 100 g, surówki z kapusty pekińskiej z majonezem 150 g. Zawartość tłuszczu w 100 g potraw wynosi: zupa ogórkowa 2 g, ziemniaki 0,1 g, kotlet schabowy 24 g, surówka 8 g. Zawartość tłuszczu w tym posiłku wynosi

- a) 34,1 g.
- b) 44,2 g.
- c) 31 g.
- d) 40 g.

7-Grupa produktów spożywczych o wysokiej wartości energetycznej to:

- a) kefir, cielęcina, maliny, buraki.
- b) ryby, papryka, grzyby, jabłka.
- c) boczek, margaryna, chipsy, orzechy.
- d) mleko, ziemniaki, polędwica wołowa, gruszki.

8-Produkty będące dobrym źródłem witaminy C to:

- a) cytryna, jogurt, chleb razowy.
- b) porzeczki, papryka, truskawki.
- c) jabłka, mięso, kiwi.
- d) wiśnie, agrest, ser twarogowy.

9-Bilans wodny ujemny występuje gdy

- a) ilość wody dostarczonej do organizmu i wydalonej z niego jest taka sama.
- b) ilość wody wydalonej z organizmu jest większa od ilości wody dostarczonej do organizmu.
- c) ilość wody wydalonej jest mniejsza od ilości wody dostarczonej do organizmu.
- d) organizm nie otrzymuje żadnych płynów.

10-Kolejnym etapem obróbki wstępnej po oczyszczeniu i doczyszczaniu jest

- a) mycie.
- b) płukanie.
- c) rozdrabnianie.
- d) sortowanie.

11-Pieczeniem nazywamy proces obróbki cieplnej, w którym surowiec

- a) najpierw gotujemy, a potem panierujemy i smażyjemy.
- b) obsmażamy, a potem gotujemy w małej ilości wody pod przykryciem.
- c) poddajemy działaniu rozgrzanego powietrza.
- d) poddajemy działaniu pary wodnej w naczyniu przykrytym pokrywką.

12-Jeżeli do przygotowania 4 porcji ciasta ziemniaczanego zużywasz 0,4 kg ziemniaków, to ile gramów potrzebujesz do przygotowania 10 porcji?

- a) 400.
- b) 200.
- c) 1600.
- d) 1000.

13-Kucharz przygotował schemat etapów procesu produkcyjnego kotletów w panie runku podwójnym.

Właściwa kolejność etapów to:

- a) kotlety – masa jajeczna – mąka – bułka tarta – patelnia.
- b) patelnia – bułka tarta – masa jajeczna – mąka – kotlety.
- c) mąka – kotlety – masa jajeczna – bułka tarta – patelnia.
- d) kotlety – mąka – masa jajeczna – bułka tarta – patelnia.

14-Najniższą temperaturę wrzenia z wymienionych tłuszczów ma

- a) masło.
- b) smalec.
- c) ceres.
- d) olej rzepakowy.

15- Pracując przy trzonie kuchennym kucharz powinien stosować

- a) ścierkę.
- b) łapki.
- c) kelnerkę.
- d) zmoczony zimną wodą zmywak.

16-Urządzeń elektrycznych nie należy dotykać

- a) łapkami.
- b) suchymi rękoma.
- c) w gumowych rękawiczkach.
- d) mokrymi rękoma.

17- Jeżeli na patelni jednorazowo można usmażyć 6 kotletów, to ile minut potrzeba na usmażenie 30 wiedząc, że smażenie jednego trwa 2 minuty?

- a) 8 minut.
- b) 10 minut.
- c) 12 minut.
- d) 1 godzinę.

18- Podczas obsługi kotła warzelnego kucharz narażony jest na

- a) poparzenie.
- b) omdlenie.
- c) skaleczenie.
- d) złamanie.

19- Wydzielenie na zewnątrz soku z surowców roślinnych po posypaniu ich solą związane jest ze zjawiskiem/procesem

- a) ciemnienia.
- b) pęcznienia.
- c) osmozy.
- d) rozdrabniania.

20- Do mechanicznego rozdrabniania warzyw należy zastosować

- a) jarzyniarkę.
- b) wilka.
- c) krajalnicę.
- d) blender.

21- Do przygotowania zawiesiny służy

- a) kula.
- b) mątewka.
- c) łyżka metalowa.
- d) łyżka drewniana.

22- Karoten zachowuje intensywną barwę, jeśli warzywa nim zabarwione gotujemy z dodatkiem

- a) przypraw.
- b) cukru.
- c) tłuszczu.
- d) octu.

23- Do smażenia nadają się tłuszcze roślinne i zwierzęce, których temperatura rozkładu

- a) przekracza 200°C.
- b) wynosi 170–200°C.
- c) jest niższa niż 180°C.
- d) jest niższa niż 150°C.

24- Po ugotowaniu kapusty czerwonej zakwaszono ją, w wyniku czego

- a) straciła czerwony kolor.
- b) zmiękła i zwiotczała.
- c) uzyskała czerwony intensywny kolor.
- d) nie zaszły żadne widoczne zmiany.

25-Do gotowania dużych ilości potraw w stanie płynnym lub półpłynnym wykorzystuje się

- a) szybkowar.
- b) kocioł warzelny.
- c) patelnie elektryczną.
- d) bema

26-Po zanurzeniu suchych nasion fasoli w wodzie zachodzi zjawisko

- a) kleikowania.
- b) dekstrynizacji.
- c) osmozy.
- d) koagulacji.

27- Posolenie plasterka ogórka powoduje

- a) poprawę turgoru.
- b) przechodzenie soli do komórek.
- c) zmianę barwy ogórka.
- d) przechodzenie wody z miąższu na zewnątrz.

28- Barwa mleka zmienia się po dodaniu karmelu wskutek

- e) osmozy.
- f) dyfuzji.
- g) asymilacji.
- h) inkubacji.

29- Piana z białka ubita ręcznie

- a) jest trwalsza od ubitej maszynowo.
- b) ma większe komory powietrza.
- c) jest jaśniejsza od ubitej maszynowo.
- d) musi być natychmiast zamrożona.

30- Smażenie frytek prowadzi się

- a) w małej ilości tłuszczu.
- b) bez tłuszczu.
- c) w dużej ilości tłuszczu.
- d) w szybkowarze.

31-Aby zapobiec enzymatycznemu ciemnieniu warzyw lub owoców należy przeprowadzić:

- a) gotowanie.
- b) blanszowanie.
- c) przecieranie.
- d) smażenie.

32- Do fizycznych metod konserwowania żywności należy:

- a) solenie,
- b) suszenie.
- c) blanszowanie.
- d) marynowanie.

33-Który z makaronów jest wzbogacany w witaminy i białka przez dodanie drożdży?

- a) wyborowy.
- b) jajeczny.
- c) zwykły.
- d) wigor.

34- Z ciast zarabianych w naczyniu sporządza się następujące potrawy:

- a) makaron, kluski lane, kluski francuskie, szpetuchy.
- b) uszka, leniwe pierogi, naleśniki zwykłe, łazanki.
- c) kluski półfrancuskie, crepesy, kluski kładzione.
- d) kołduny, naleśniki, kluski śląskie.

35- Podstawowe składniki ciasta makaronowego to:

- a) mąka, płyn, jaja.
- b) mąka, 8 –10 jaj, sól.
- c) mąka płyn, sól, 5 –10 jaj.
- d) mąka, jaja, sól, składniki uzupełniające.

36- Ile wody należy użyć do gotowania makaronu?

- a) 1 objętość makaronu.
- b) 2 objętości makaronu.
- c) 3 objętości makaronu.
- d) 5 objętości makaronu.

37- Kluski francuskie kształtuje się:

- a) poprzez krajanie na krótką zapalkę.
- b) poprzez skubanie.
- c) za pomocą lejka.
- d) z wykorzystaniem deski.

38- Czynności, które składają się na obróbkę wstępną kaszy to:

- a) mierzenie, zacieranie.
- b) płukanie, przebieranie.
- c) przebieranie, płukanie.
- d) mierzenie lub ważenie objętości.

39- Której kaszy nie soli się w czasie gotowania?

- a) jęczmiennej.
- b) gryczanej.
- c) kuskus.
- d) sago.

40-Do przetworów z jaj należą:

- a) jaja mrożone, jaja liofilizowane, jaja suszone,
- b) mrożona masa jajeczna, proszek jajeczny, żółtka suszone,
- c) mrożone białka, mrożone żółtka, suszone jaja,
- d) mrożona masa z jaj, jaja konserwowe, jaja pasteryzowane.

41-Omlet naturalny sporządza się następująco:

- a) wymieszaną masę jajeczną wylewa się na podsmażone dodatki i smaży do zrumienienia z obu stron,
- b) wymieszaną masę jajeczną wylewa się na roztopiony tłuszcz i smaży mieszając,
- c) wymieszaną masę jajeczną spulchnia się pianą białek jaj i smaży do zrumienienia,
- d) wymieszaną masę jajeczną wylewa się na roztopiony tłuszcz i smaży aż wierzch będzie galaretowaty a spód zrumieniony.

42-Jaja poszetowe gotuje się:

- a) począwszy od wody zimnej przez 5 minut do ścięcia żółtka,
- b) począwszy od wody wrzącej w szklance przez 4 minuty,
- c) w wodzie osolonej przez 10 minut,
- d) bez skorupki od wrzącej wody przez ok. 3 min. do ścięcia białka.

43-Majonez sporządza się wg następujących etapów:

- a) naświetlić jajo, wybić oddzielając białko od żółtka, do żółtka dodać musztardę i część przypraw, wymieszać, następnie ubijać wlewając olej cienkim strumieniem,
- b) sparzyć jajo, wybić, dodać musztardę i część przypraw, wymieszać, następnie ubijać wlewając olej cienkim strumieniem,
- c) umyć jajko, wybić oddzielając białko od żółtka, następnie ubijać wlewając olej cienkim strumieniem,
- d) opłukać jajo, wybić do naczynia, miksować z tłuszczem.

44-Mleko, sery, mleczne napoje fermentowane należy przechowywać w:

- a) magazynie produktów suchych,
- b) w specjalnym magazynie w temperaturze 10–15°C,
- c) chłodni w temperaturze 0–4°C,
- d) magazynie podręcznym.

45- Ze względu na sposób produkcji (rodzaj skrzepu) wyróżnia się sery:

- a) chude, półtłuste, pełnotłuste, śmietankowe,
- b) krowie, owcze, kozie,
- c) podpuszczkowe, kwasowe, kwasowo-podpuszczkowe,
- d) angielskie, szwajcarskie, włoskie.

46-Kisiel mleczny sporządza się:

- a) zagęszczając gotujące się mleko z cukrem zawiesziną zimnego mleka z mąką ziemniaczaną,
- b) dodając mąkę ziemniaczaną do gotującego się mleka z cukrem i dodatkami smakowymi,
- c) łącząc mleko ze skrobią pszenną i cukrem,
- d) zagotowując mleko z cukrem waniliowym i mąką ziemniaczaną.

47-Do potraw z mlecznych napojów fermentowanych zalicza się:

- a) mleczko, mleko acydofilne, serwatkę,
- b) jogurt, koktajl mleczno-owocowy, kisiel,
- c) zupę mleczną, napój z serwatki i pomidorów,
- d) galaretkę z kwaśnego mleka, chłodnik z kefiru.

48-Podczas gotowania mleka powstaje:

- a) kożuch z węglowodanów mleka i przywarka z tłuszczem mleka,
- b) przywarka na dnie garnka z wytrąconych białek mleka, kożuch na wierzchu z białek i tłuszczem mleka,
- c) kożuch z tłuszczem mleka i przywarka z wapnia,
- d) kożuch z witamin i składników mineralnych mleka, przywarka z tłuszczem mleka.

49-Korki serowe to:

- a) deser z sera twarogowego pokrojonego w kostkę,
- b) potrawa zasadnicza z sera topionego w kształcie płaskiej kostki,
- c) sałatka z sera pokrojonego w kształt korków do butelek,
- d) zakąska z kostek sera żółtego (1,5×1,5×1,5 cm) i różnych składników nabite na wykałaczkę.

50-Śmietanka 30%-owa ma zastosowanie do produkcji:

- a) zup kwaśnych,
- b) deserów,
- c) sosów,
- d) surówek.

51-Potrawy z mleka i jego przetworów mają głównie zastosowanie:

- a) jako dania obiadowe w żywieniu ludzi chorych,
- b) jako śniadania i kolacje w żywieniu dzieci i młodzieży,
- c) jako pierwsze danie obiadowe w żywieniu chorych na skazę białkową,
- d) na przyjęcia okolicznościowe dla różnych grup ludności.

52-Fasole gotujemy w wodzie:

- a) świeżej,
- b) dobrze osolonej,
- c) w której się moczyła,
- d) zakwaszonej aby przyspieszyć proces.

53-Po ugotowaniu buraków w celu przywrócenia barwy dodajemy:

- a) kwas,
- b) antocyjan,
- c) szczyptę soli,
- d) płynny tłuszcz.

54-Desery z owoców niezestlane to:

- a) mlecza z dekoracją owoców,
- b) galaretki owocowe i mleczne,
- c) kompoty, surówki, sałatki,
- d) budynie.

55- Surówka to potrawa sporządzana:

- a) z surowych produktów roślinnych i spożywana na surowo,
- b) z surowych warzyw z dodatkiem warzyw konserwowych,
- c) z produktów częściowo ugotowanych z surowymi,
- d) na surowo i jadana na surowo.

56- Do gotowania marchwi dodajemy:

- a) tłuszczu,
- b) cukru,
- c) octu,
- d) soli.

57-Portcja deseru wynosi:

- a) 80 g – 100 g,
- b) 80 g – 150 g,
- c) 120 g – 200 g,
- d) 250 g – 300 g.

58- Wszystkie warzywa i owoce gotujemy od:

- a) wody doprowadzonej do smaku,
- b) wody przegotowanej,
- c) wrzącej wody,
- d) wody zimnej.

59-Ilość żelatyny do zestalenia 1 porcji kremu wynosi:

- a) 4 – 8 g,
- b) 5 – 10 g,
- c) 1 – 1,6 g,
- d) 15 – 25 g.

60-Kompot francuski jest deserem, a sporządza się go z:

- a) przetworów owocowych i owoców cytrusowych,
- b) brzoskwiń, kiwi, truskawki świeżej
- c) owoców sezonowych,
- d) owoców jasnych.

61-Które owoce wykorzystuje się na naturalną galaretkę do deserów:

- a) kiwi, brzoskwinie, wiśnie, cytryny,
- b) dowolne owoce lub syropy owocowe z żelatyną,
- c) agrest, antonówka przerobowa, porzeczki, wiśnie,
- d) cytryny, pomarańcze, jabłka deserowe, porzeczki.

62-Kremy to zupy:

- a) klarowne z dodatkiem kremów warzywnych,
- b) przecierane zaciągane żółtkiem,
- c) wszystkie z owoców morza,
- d) zestalone żelatyną.

63- Consomme to:

- a) potrawa z chińskich grzybów conse,
- b) sposób smażenia warzyw we włoku,
- c) zupa specjalna w owoców,
- d) tęgi rosół.

64-Który wywar sporządza się najkrócej:

- a) wywar z owoców mrożonych,
- b) wywar (bulion) rumiany,
- c) wywar rybny,
- d) wywar jarski.

65- Kolejne czynności przy sporządzaniu zup popularnych to:

- a) gotowanie wywaru, przygotowanie głównego składnika, łączenie, podprawianie, doprawianie,
- b) gotowanie wywaru, przyprawianie, podprawianie, łączenie ze składnikiem głównym,
- c) gotowanie wywaru, łączenie ze składnikiem głównym, przyprawianie, podprawianie,
- d) gotowanie wywaru, łączenie z podprawą, składnikiem głównym i przyprawami.

66-Do smażenia warzyw mieszanych po wiedeńsku zastosujesz:

- a) piec konwekcyjny,
- b) patelnię teflonową,
- c) frytkownicę,
- d) grill.

67-Do zmięczenia tkanki roślinnej suchych strączkowych stosuje się:

- a) środowisko chorku sodu,
- b) środowisko kwasu winnego,
- c) środowisko kwaśnego węglanu sodu,
- d) środowisko obojętne.

68-Aby przygotować befsztyk po angielsku, użyjesz:

- a) udźca cielęcego,
- b) schabu wieprzowego,
- c) polędwicy wołowej,
- d) karkówki wieprzowej.

69-Do przygotowania potrawy z kurcząt potrzebne będą:

- a) nóż, widelec, tarka, garnek, czajnik, trzepaczka,
- b) nóż, widelec, deska, łyżka, garnuszek, garnek, sito,
- c) tłuczek do mięsa, patelnia, czajnik, widelec, różga,
- d) igła do szpikowania, brytfanna, maszynka do mielenia.

70-Kotlety schabowe najlepiej smażyć na:

- a) maśle, smalcu, margarynie,
- b) oliwie, oleju, margarynie,
- c) oleju, smalcu, Plancie,
- d) oliwie, maśle, słoninie.

71- Mięso należy myć:

- a) długo w zimnej kąpieli wodnej,
- b) długo w gorącej kąpieli wodnej,
- c) krótko pod letnią bieżącą wodą,
- d) krótko pod gorącą bieżącą wodą.

72-Nerki przed obróbką cieplną należy:

- a) umyć, sparzyć, pobić tłuczkiem,
- b) umyć, wykroić przewody moczowe, posiekać,
- c) umyć, wykroić przewody moczowe, wymoczyć,
- d) wypłukać, zamarynować w occie lub warzywach.

73-Mięso na rosół należy gotować:

- a) od wody zimnej, intensywnie,
- b) od wody wrzącej, intensywnie,
- c) od wody zimnej, powoli,
- d) od wody wrzącej, powoli.

74-Smażenie mięsa powinno odbywać się w temperaturze:

- a) 100°C,
- b) 140°C,
- c) 170°C,
- d) 200°C.

75-Mięso z drobiu należy smażyć:

- a) obojętnie kiedy, przed podaniem podgrzać,
- b) dzień wcześniej, zostawić do skruszenia,
- c) kilka godzin przed podaniem,
- d) bezpośrednio przed podaniem.

76-Bryzole powinny mieć kształt:

- a) liścia,
- b) owalny,
- c) okrągły,
- d) prostokątny.

77-Dzielenie upieczonego drobiu nazywa się:

- a) flambiowaniem,
- b) tranżerowaniem,
- c) kutrowaniem,
- d) luzowaniem.

78-Do klarowania galarety używa się:

- a) białka jaj, ocet,
- b) żółtka jaj, olej,
- c) filtry papierowe,
- d) jaja całe, sok z cytryny.

79-Zakąski z mięsa surowego to:

- a) befsztyk po angielsku, metka,
- b) befsztyk po tatarsku, carpaccio,
- c) ozór w galarecie, kiełbasa biała,
- d) półmisek szwedzki, Boeuf Stroganow.

80-Tymbaliki to:

- a) drobne małe kanapki,
- b) grzanki z pastą z drobiu,
- c) porcjowe galaretki drobiowe,
- d) paszteciki nadziewane drobiem.

81- Składnikami sosu potrawkowego są:

- a) cebula, czosnek, pieczarki, zielona pietruszka,
- b) pomidory, bazylija, czosnek, oregano,
- c) marchew, pietruszka, seler,
- d) chrzan, śmietanka, mąka.

82-Paprykarz cielecy jest potrawą:

- a) smażoną w małych kawałkach przyprawioną ostrą papryką,
- b) z tuszek pieczonych w całości nadziewanych papryką,
- c) duszoną w małych kawałkach z dodatkiem papryki,
- d) gotowaną z mięsa, cebuli i papryki.

83-Kotlety cielece z kostką można podać z:

- a) kluskami śląskimi, czerwoną kapustą,
- b) makaronem, duszoną kapustą kiszoną, mizerią,
- c) ziemniakami z wody, frytkami, ryżem, surówką,
- d) kaszą gryczaną, warzywami z wody, surówkami.

84-Funkcje spulchniająca w mięsnej masie mielonej spełniają:

- a) jaja, bułka tarta,
- b) mięso chude, żółtka,
- c) cebula, mięso tłuste,
- d) ugotowana kasza lub ziemniaki, namoczone pieczywo.

85-Kotlety pożarskie to kotlety mielone z:

- a) cielęciny,
- b) mięsa mieszanego,
- c) mięsa drobiowego mieszanego,
- d) mięsa drobiowego jednego rodzaju.

86-Do pieczeni wołowej i z dzika podasz wino:

- a) białe wytrawne,
- b) białe półwytrawne,
- c) czerwone wytrawne,
- d) czerwone półwytrawne.

87-Zmiana barwy mięsa podczas obróbki cieplnej wynika z rozkładu:

- a) skrobi,
- b) kolagenu,
- c) mioglobiny,
- d) składników aromatycznych.

88-Do zakąsek zimnych należą

- a) galarety, galantyny, mięsa pieczone, jaja faszerowane.
- b) mięsa w galarecie, galantyny, mięsa pieczone, jaja w sosach.
- c) galarety, pasztety, mięsa pieczone, vol-au-vent.
- d) mięsa gotowane w galarecie, befsztyk tatarski, mózdzek po polsku, jajko w koszulce na grzance.

89-Dodatkami na półmisku serów mogą być

- a) cząstki pomidorów, ugotowane jaja, mandarynki.
- b) ogórki kiszane, papryka, borówki.
- c) winogrona, łuskane orzechy.
- d) nasiona dyni lub słonecznika, brzoskwinie.

90- Do sporządzania galaret używa się elementów bogatych w

- a) tkankę mięśniową poprzecznie prążkowaną.
- b) tkankę mięśniową gładką.
- c) tkankę łączną właściwą, chrzęstną i kostną.
- d) tkankę łączną tłuszczową i kostną.

91-Flambiowanie polega na

- a) dodaniu piany z białek do gotującej się galarety.
- b) dodaniu do potrawy suszonego imbiru.
- c) polaniu zakąski lub deseru spirytusem lub koniakiem i zapaleniu go.
- d) porcjowaniu zakąski w obecności gościa.

92-Auszpik to

- a) zakąska ze szpiku kostnego.
- b) wywar z mięsa i warzyw.
- c) mięso w galarecie.
- d) galareta do powlekania zakąsek.

93-Glazurowanie zakąsek jest to

- a) zwiększenie wagi porcji zakąski.
- b) przedłużenie trwałości zakąski.
- c) pokrycie zakąski cienką warstwą galarety.
- d) metoda ograniczenia dostępu drobnoustrojów.

94-Befszyk tatarski sporządza się z następujących elementów

- a) antrykotu, polędwicy, wątroby wieprzowej.
- b) polędwicy, rostbefu, zrazowej, wątroby cielęcej.
- c) rostbefu, polędwiczki wieprzowej, zrazowej.
- d) polędwicy, zrazowej, schabu, wątroby wołowej.

95-Pozostawienie mięsa w wywarze po ugotowaniu ma na celu

- a) podniesienie wartości odżywczej.
- b) zwiększenie masy porcji.
- c) zwiększenie klarowności wywaru.
- d) uzyskanie soczystości mięsa.

96-Galantyna jest to

- a) mięso zwijane (rozbity i zwinięty płat mięsa).
- b) mięso nadziewane.
- c) mięso szpikowane.
- d) pasztet w cieście.

97-Boeuf Strogonow to

- a) zakąska zimna.
- b) zakąska gorąca.
- c) zupa węgierska.
- d) befszyk z ananasem.

98-Majoneziki to

- a) zakąski z małych kawałków mięsa sklejonych majonezem w kulki.
- b) zakąski z kawałków mięsa i pokrojonych warzyw sklejonych i powleczonych majonezem.
- c) jednoporcjowe sałatki warzywne powleczone majonezem.
- d) jajo na sałatce oblane majonezem.

99-Aby zapobiec popękaniu skóry podczas gotowania ryby na zakąski należy

- a) wkładać rybę do zimnej wody.
- b) natrzeć skórę ryby solą.
- c) posmarować skórę ryby białkiem.
- d) ponakłuwać skórę ryby i wkładać na wrzątek.

100-Aby galaretki z mięs wyjąć prawidłowo z foremek należy

- a) wypłukać je zimną wodą przed napełnieniem.
- b) posmarować je oliwą przed napełnieniem.
- c) delikatnie wyjmować podważając nożem.
- d) włożyć na moment do gorącej wody.

101-Do wyrobów kulinarnych należą

- a) drożdżówki.
- b) kulebiaki.
- c) krawaty.
- d) pierniki.

102-Do wyrobów smażonych z ciast należą

- a) ptysie.
- b) rogaliki.
- c) vol-au vent.
- d) faworki.

103-Kruchość ciasta kruchego wynika między innymi z dodania

- a) środka spulchniającego.
- b) żółtek.
- c) kwaśnej śmietany.
- d) piany z białek.

104- Stosunek mąki do tłuszczu w cieście kruchym wynosi 1,5:1. Ile tłuszczu potrzeba do sporządzenia ciasta z 600 g mąki?

- a) 400 g.
- b) 500 g.
- c) 600 g.
- d) 900 g.

105-Ciasto półkruche

- a) jest zarabiane w naczyniu.
- b) jest zarabiane na stolnicy.
- c) nie zawiera środków spulchniających.
- d) sporządza się bez dodatku płynów.

106- Ciemny kolor i gorzkawy smak ciasta kruchego spowodowany jest

- a) rozpuszczeniem dodatków smakowych i zapachowych.
- b) rozłożeniem dwucukrów do cukrów prostych.
- c) wchłonięciem wody,
- d) nadmierną karmelizacją cukru.

107-Tarty są to wyroby z ciasta

- a) kruchego.
- b) drożdżowego.
- c) francuskiego.
- d) biszkoptowego.

108-Podstawowe surowce do sporządzenia ciasta biszkoptowego to:

- a) mąka pszenna, jaja, cukier, masło.
- b) mąka pszenna, jaja, cukier.
- c) cukier, jaja, mąka, proszek do pieczenia.
- d) masło, żółtka, mąka pszenna.

109- Jeżeli ciasto biszkoptowe sporządza się z jaj zaparzanym to ubija się je tak długo, aż

- a) masa stanie się jasno kremowa.
- b) masa osiągnie temp. 40–45°C.
- c) cukier rozpuści się całkowicie.
- d) konsystencja masy jajecznej stanie się gęsta i klejąca.

110- W cieście biszkoptowym wstrząsnym podczas pieczenia powstaje

- a) ciemnozłota barwa.
- b) zbity przekrój.
- c) rumiana skórka.
- d) zakalec.

111- Keksy sporządzane są z ciasta

- a) półkruchego i francuskiego.
- b) piernikowego i piaskowego.
- c) biszkoptowego i piaskowego.
- d) drożdżowego i biszkoptowego.

112- Stosunek mąki pszennej do ziemniaczanej w cieście piaskowym wynosi

- a) 1:1.
- b) 1:2.
- c) 2:1.
- d) 1,5:1

113- Po wleciu ciasta biszkoptowo-tłuszczowego do formy powierzchnię ciasta nacina się natłuszczonym nożem, aby

- a) nie tworzyła się skórka na powierzchni.
- b) ciasto pękało po równej linii.
- c) nie tworzył się zakalec.
- d) ciasto miało ładny wygląd.

115- Do ubijania masy jajeczno-cukrowej służy

- a) maszyna uniwersalna.
- b) kula.
- c) różga.
- d) wilk.

116- Keksiki z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego piecze się w temperaturze

- a) 160–180°C.
- b) 170–190°C.
- c) 190–200°C.
- d) 200–210°C.

117- Drożdże są to

- a) jednokomórkowe grzyby.
- b) mikroorganizmy zwiększające swoją objętość.
- c) fizyczne środki spulchniające.
- d) dodatki smakowe do ciasta drożdżowego.

118-Do ciasta drożdżowego dodaje się tłuszcz

- a) na początku zarabiania.
- b) w trakcie zarabiania.
- c) na początku wyrabiania.
- d) pod koniec wyrabiania.

119-Ciasto drożdżowe jest nadmiernie wyrośnięte, gdy

- a) do ciasta nie dodano soli.
- b) dodano zbyt dużo cukru.
- c) temperatura pieczenia jest za niska.
- d) temperatura pieczenia jest za wysoka.

120-Grunt jest to

- a) ciasto sporządzone z mąki, jaj i wody o konsystencji pierogowego.
- b) masa potrzebna do sporządzenia kremu russel.
- c) jest to podstawowa masa do sporządzania kajmaku.
- d) mieszanina mąki i tłuszczu stosowania w produkcji ciasta francuskiego.

121-Temperaturę pieczenia ciasta francuskiego wynosi

- a) 200°C.
- b) 225°C.
- c) 250°C.
- d) 260°C.

ZADANIE 1

Na podstawie poniższej tabeli oblicz ilość produktów na **jedną** porcję , cenę **jednej** porcji , ilość surowców potrzebną na przygotowanie **33 porcji** klopsów i cenę **33 porcji** klopsów

	<u>Jednostka miary</u>	<u>Cena jednostkowa</u>	<u>Ilość na 7 porcji</u>	<u>Cena jednej porcji</u>	<u>Ilość na jedną porcję</u>	<u>Ilość na 33 porcje</u>	<u>Cena 33 porcji</u>
WOŁOWINA BEZ KOŚCI	Kg	26,80 zł	2,2				
BULKA TARTA	Kg	4,26 zł	0,6				
ŁOPATKA WIEPRZOWA	kg	17,22 zł	1,9				
BULKA CZERSTWA	Kg	0,89 zł	3				
JAJA	Szt.	0,72 zł	4				
BOCZEK WĘDZONY	Kg	14,70 zł	0,3				
CEBULA	Kg	5,80 zł	0,3				

ZADANIE 2

NA PODSTAWIE PONIŻSZYCH DANYCH UZUPEŁNIJ PUSTE POLA TABELKI, WSTAWIAJĄC WARTOŚĆ KALORYCZNA LUB WARTOŚĆ ODŻYWCZĄ

WARTOŚĆ ODŻYWCZA NA 100 GRAM

Potrawa	ilość (g)	kcal	białko (g)	tłuszcze (g)	węglowodany (g)
ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM	100	37,8	1,5	1,8	3,9
POTRAWKA Z KURCZAKA	100	152,6	13,2	9	4,7

OBLICZ

Potrawa	ilość (g)	kcal	białko (g)	tłuszcze (g)	węglowodany (g)
ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM	400				
POTRAWKA Z KURCZAKA	450				
RAZEM					

ARKUSZ ODPOWIEDZI

PYTANIE	ODPOWIEDŹ			
	A	B	C	D
1	A	B	C	D
2	A	B	C	D
3	A	B	C	D
4	A	B	C	D
5	A	B	C	D
6	A	B	C	D
7	A	B	C	D
8	A	B	C	D
9	A	B	C	D
10	A	B	C	D
11	A	B	C	D
12	A	B	C	D
13	A	B	C	D
14	A	B	C	D
15	A	B	C	D
16	A	B	C	D
17	A	B	C	D
18	A	B	C	D
19	A	B	C	D
20	A	B	C	D
21	A	B	C	D
22	A	B	C	D

23	A	B	C	D
24	A	B	C	D
25	A	B	C	D
26	A	B	C	D
27	A	B	C	D
28	A	B	C	D
29	A	B	C	D
30	A	B	C	D
31	A	B	C	D
32	A	B	C	D
33	A	B	C	D
34	A	B	C	D
35	A	B	C	D
36	A	B	C	D
37	A	B	C	D
38	A	B	C	D
39	A	B	C	D
40	A	B	C	D
41	A	B	C	D
42	A	B	C	D
43	A	B	C	D
44	A	B	C	D
45	A	B	C	D
46	A	B	C	D
47	A	B	C	D
48	A	B	C	D
49	A	B	C	D
50	A	B	C	D
51	A	B	C	D
52	A	B	C	D
53	A	B	C	D
54	A	B	C	D
55	A	B	C	D
56	A	B	C	D
57	A	B	C	D
58	A	B	C	D
59	A	B	C	D
60	A	B	C	D
61	A	B	C	D
62	A	B	C	D
63	A	B	C	D
64	A	B	C	D
65	A	B	C	D
66	A	B	C	D
67	A	B	C	D
68	A	B	C	D
69	A	B	C	D
70	A	B	C	D
71	A	B	C	D
72	A	B	C	D
73	A	B	C	D

74	A	B	C	D
75	A	B	C	D
76	A	B	C	D
77	A	B	C	D
78	A	B	C	D
79	A	B	C	D
80	A	B	C	D
81	A	B	C	D
82	A	B	C	D
83	A	B	C	D
84	A	B	C	D
85	A	B	C	D
86	A	B	C	D
87	A	B	C	D
88	A	B	C	D
89	A	B	C	D
90	A	B	C	D
91	A	B	C	D
92	A	B	C	D
93	A	B	C	D
94	A	B	C	D
95	A	B	C	D
96	A	B	C	D
97	A	B	C	D
98	A	B	C	D
99	A	B	C	D
100	A	B	C	D
101	A	B	C	D
102	A	B	C	D
103	A	B	C	D
104	A	B	C	D
105	A	B	C	D
106	A	B	C	D
107	A	B	C	D
108	A	B	C	D
109	A	B	C	D
110	A	B	C	D
111	A	B	C	D
112	A	B	C	D
113	A	B	C	D
114	A	B	C	D
115	A	B	C	D
116	A	B	C	D
117	A	B	C	D
118	A	B	C	D
119	A	B	C	D
120	A	B	C	D
121	A	B	C	D