

EGZAMIN 2016

(styczeń)

1/ Zdolnością do barwienia potraw charakteryzują się przyprawy:

- a) estragon i anyż
- b) imbir i jałowiec
- c) kurkuma i szafran
- d) oregano i kardamon

2/ Do warzyw zawierających kwas szczawiowy zalicza się

- a) rukolę i karczoch
- b) szpinak i rabarbar
- c) roszponkę i fenkuł
- d) endywię i boćwinę

3/ Jaja po spożyciu dostarczają organizmowi człowieka

- a) witaminy C
- b) węglowodanów złożonych
- c) witamin rozpuszczalnych w tłuszczach
- d) rozpuszczalnego błonnika pokarmowego

4/ Najwięcej pełnowartościowego białka znajduje się

- a) w ryżu
- b) w dyni
- c) w jajach
- d) w mleku

5/ Rostbef jest elementem gastronomicznym otrzymywanym z tuszy

- a) cielęcej
- b) baraniej
- c) wołowej
- d) wieprzowej

6/ Który deser jest zestalany mąką ziemniaczaną?

- a) kisiel kakaowy
- b) budyń bakaliowy
- c) mus truskawkowy
- d) mleczko waniliowe

7/ Wskaż początkową masę przechowywanych mrożonek rybnych, jeżeli stwierdzony 2% jej ubytek stanowi 2 kg.

- a) 60 kg
- b) 80 kg
- c) 100 kg
- d) 120 kg

8/ Optymalna temperatura przechowywania świeżych tuszek drobiowych w pomieszczeniach o wilgotności 90% wynosi

- a) $2 \div 4^{\circ}\text{C}$
- b) $6 \div 8^{\circ}\text{C}$
- c) $10 \div 12^{\circ}\text{C}$
- d) $14 \div 16^{\circ}\text{C}$

9/ Na podstawie danych w tabeli wskaż optymalne warunki przechowywania pasztetu drobiowego

| | Środki spożywcze | Temperatura (w °C) | Wilgotność (w %) |
|----|--|--------------------|------------------|
| a) | koncentraty, produkty zbożowe | 10 ÷ 14 | ~ 60 |
| b) | wyroby garmażeryjne, przetwory mleczne | 0 ÷ 4 | ~ 60 |
| c) | warzywa korzeniowe, ziemniaki | 6 ÷ 10 | ~ 90 |
| d) | ryby, mięso, drób | 0 ÷ 3 | ~ 80 |

10/ Solanina powstaje w wyniku niewłaściwego przechowywania

- a) jaj
- b) mleka
- c) orzechów
- d) ziemniaków

11/ Która cecha charakteryzuje świeżą rybę?

- a) oczy zapadnięte
- b) łuski bez połysku
- c) skrzela jasnoczerwone
- d) tkanka mięśniowa luźna

12/ Przechowywanie warzyw i owoców w szczelnie zamkniętych opakowaniach z plastiku powoduje

- a) rozwój i aktywność drobnoustrojów
- b) zachowanie cech organoleptycznych
- c) zwiększenie bezpieczeństwa żywności
- d) powstrzymanie rozwoju drobnoustrojów

13/ System HACCP podczas produkcji majonezu obejmuje

- a) dezynfekcję jaj
- b) kalkulację ceny
- c) czas rozmrażania
- d) ustalanie normatywu

14/ Koncentrat pomidorowy otrzymuje się stosując procesy

- a) suszenia i pasteryzacji
- b) suszenia i marynowania
- c) zagęszczania i pasteryzacji
- d) zagęszczania i marynowania

15/ Żywność liofilizowaną otrzymuje się stosując procesy

- a) mrożenia i suszenia
- b) gotowania i suszenia
- c) homogenizacji i mrożenia
- d) gotowania i homogenizacji

16/ Przedmagazyn zakładu gastronomicznego powinien być wyposażony

- a) w wózki transportowe
- b) w komory chłodnicze
- c) w wózki beamarowe
- d) w stoły chłodnicze

17/ Które czynności technologiczne należy wykonywać w przygotowalni czystej zakładu gastronomicznego?

- a) mycie i obieranie
- b) sortowanie i obieranie
- c) skórowanie i formowanie
- d) rozdrabnianie i formowanie

18/ Wskaż, ile należy przygotować fasolki szparagowej do sporządzenia 5 porcji potrawy, jeżeli do sporządzenia 2 porcji zużywa się 260g?

- a) 0,065 kg
- b) 0,650 kg
- c) 0,650 dag
- d) 650,0 dag

19/ Z mąki pszennej, masła, mleka, żółtek i przypraw należy sporządzić sos

- a) winegret
- b) remoulade
- c) holenderski
- d) beszamelowy

20/ Na podstawie zamieszczonego normatywu należy sporządzić

- a) kluski śląski
- b) pyzy ziemniaczane
- c) babkę ziemniaczaną
- d) kotlety ziemniaczane

| Normatyw surowcowy na 10 porcji | |
|--|--------------|
| Surowiec | Ilość |
| Ziemniaki obrane, surowe | 1 kg |
| Ziemniaki ugotowane | 1 kg |
| Jajo | 1 szt. |
| Mąka ziemniaczana | 0,2 kg |

21/ Normatyw surowcowy na sznycel ministerski należy uzupełnić

- a) o ser żółty
- b) o mąkę pszenną
- c) o bułkę na grzanki
- d) o ogórki kwaszone

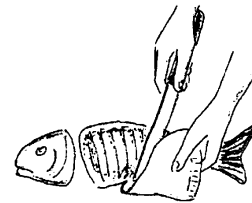
| Surowce | |
|----------------|-------------|
| mięso mielone | cebula |
| bułka czerstwa | bułka tarta |
| mleko | tłuszcz |
| ? | sól |
| jajo | pieprz |

22/ Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzenia ragoût?

- a) duszenie
- b) pieczenie
- c) smażenie
- d) gotowanie

23/ Na rysunku przedstawione jest

- a) golenie
- b) patroszenie
- c) filetowanie
- d) oczyszczanie



24/ Ciasta parzone są spulchniane w wyniku działania

- a) pary wodnej
- b) piany z białek
- c) sody oczyszczonej
- d) proszku do pieczenia

25/ Według podanego sposobu wykonania: „*Drobiowe mięso mielone z dodatkami zawiń w skórę, uformuj w ścisły rulon i ugotuj*” sporządza się

- a) klops
- b) pasztet
- c) pieczeń
- d) galantynę

26/ Do sporządzania tiramisu należy użyć

- a) wina białego
- b) likieru amaretto
- c) wina czerwonego
- d) likieru kokosowego

27/ Który element kulinarny powinien być użyty do sporządzenia rumsztyku?

- a) pręga
- b) schab
- c) połówka
- d) karkówka

28/ Składnikiem spulchniającym suflet jest

- a) jajo
- b) mąka
- c) mleko
- d) śmietanka

29/ Do sporządzenia medalionu należy użyć

- a) łaty
- b) schabu
- c) łopatki
- d) karkówki

30/ Sos potrawkowy powinien być zagęszczony

- a) tłustą śmietanką
- b) mąką ziemniaczaną
- c) podprawą zacieraną
- d) zasmażką II stopnia

31/ Jak długo od włożenia do wody wrzącej należy gotować jaja mollet?

- a) od 2 do 3 minut
- b) od 4 do 5 minut
- c) od 6 do 7 minut
- d) od 8 do 9 minut

32/ Podczas tablerowania mięsnej masy mielonej

- a) tłuszcz jęlczeje
- b) białko pęcznieje
- c) białko denaturuje
- d) tłuszcz hydrolizuje

33/ W środowisku silnie kwaśnym kapusta czerwona zabarwia się na

- a) zielono
- b) niebiesko
- c) fioletowo
- d) purpurowo

34/ Kolagen zawarty w mięsie podczas gotowania

- a) topi się
- b) kurczy się
- c) ulatnia się
- d) rozkleja się

35/ Podczas sporządzania wyrobów z ciasta drożdżowego gluten zawarty w mące pszennej

- a) wzmacnia aromat ciasta
- b) nadaje wyrobom złocistą barwę
- c) zmniejsza objętość i trwałość ciasta
- d) zwiększa spoistość i ciągliwość ciasta

36/ Cyrkulator temperatury należy stosować do

- a) gotowania na parze
- b) smażenia kontaktowego
- c) gotowania w kąpieli wodnej
- d) smażenia w głębokim tłuszczu

37/ Które urządzenie przedstawione jest na zdjęciu?

- a) blender
- b) malakser
- c) młynek do kawy
- d) mikser zanurzeniowy



38/ Sprzęt przedstawiony na zdjęciu należy użyć do

- a) kruszenia lodu
- b) łupania orzechów
- c) wyciskania cytrusów
- d) przeciskania ziemniaków



39/ Do podawania sufletu nie należy stosować

- a) kieliszków szklanych
- b) kokilek żaroodpornych
- c) talerzyków deserowych
- d) pucharków porcelanowych

40/ Deser sporządzony z owoców ugotowanych w wodzie z dodatkiem cukru należy konsumentowi podać

- a) w pokalu
- b) w filiżance
- c) w pucharku
- d) w kompotierce