

## Egzamin 2017 styczeń.

1/ Pączki kwiatowe są jadalną częścią

- a) rukoli
- b) kalarepy
- c) kalafiora
- d) pomidora

2/ Przyprawami uprawianymi w Polsce są

- a) imbir i kminek
- b) szafran i czosnek
- c) lubczyk i oregano
- d) kurkuma i cynamon

3/ Korzystając z danych w tabeli wskaż, w którym drobiu jest najwięcej tłuszczu

	<b>art. spożywcze (na 100 części jadalnych)</b>	<b>białko w g (proteiny)</b>	<b>tłuszcze w g ogółem</b>	<b>kwasy tłuszczowe NNKT w g</b>
A.	gęś	15,7	31,0	3,3
B.	kura	15,5	20,3	5,6
C.	indyk	20,2	8,5	2,4
D.	kaczka	18,1	17,2	2,2

4/ Czarny kawior pozyskiwany jest z ikry

- a) śledzi
- b) jesiotrów
- c) halibutów
- d) tuńczyków

5/ Fitoncydy występują

- a) w marchwi i w dyni
- b) w cebuli i w czosnku
- c) w pigwie i w jabłku
- d) w dyni i w porzeczkach

6/ Ocenę organoleptyczną żywności należy sprawdzać za pomocą

- a) zmysłów badającego
- b) tabeli porównawczych
- c) urządzeń laboratoryjnych
- d) odczynników chemicznych

7/ Ile dni maksymalnie można przechowywać świeże maliny w chłodni?

- a) 3 dni
- b) 9 dni
- c) 21 dni
- d) 30 dni

8/ Magazyn, w którym temperatura wynosi 0°C, a wilgotność względna jest około 60%, zapewnia optymalne warunki do przechowywania

- a) sałaty
- b) cebuli
- c) porów
- d) marchwi

9/ Przemiany w przechowywanych owocach, która prowadzą do poprawy wyglądu, smaku i zapachu, są wynikiem

- a) sorpcji
- b) transpiracji
- c) oddychania
- d) dojrzewania

10/ Do instrukcji GHP/ GMP nie należy instrukcja

- a) mycia chłodni
- b) ekspedycji potraw
- c) bezpieczeństwa pożarowego
- d) rozmrażania surowców/ półproduktów

11/ Połączenie dwóch metod utrwalania żywności: zamrażania i suszenia stosuje się podczas

- a) wędzenia ryb
- b) suszenia warzyw
- c) liofilizacji owoców
- d) marynowania grzybów

12/ Biologiczna metoda utrwalania polega na zastosowaniu fermentacji

- a) kwasu octowego
- b) kwasu sorbowego
- c) kwasu mlekowego
- d) kwasu fosforowego

13/ Podstawowym wyposażeniem magazynu produktów suchych są

- a) wagi, regały, palety
- b) sortowniki, stoły, lamy
- c) separator, szatkownica, kuter
- d) zamrażarka, chłodnia, naświetlacz

14/ Wnętrze urządzeń chłodniczych po wcześniejszym odłączeniu od sieci elektrycznej należy myć wodą z dodatkiem

- a) octu winnego
- b) mleczonego czyszczącego
- c) środka do mycia naczyń
- d) płynu do usuwania kamienia

15/ Pomieszczenie przeznaczone do odpoczynku i spożywania posiłków dla pracowników kuchni powinno znajdować się

- a) w części socjalnej
- b) w części produkcyjnej
- c) w części ekspedycyjnej
- d) w części konsumenckiej

16/ Resztki talerzowe należy gromadzić

- a) w kuchni zimnej
- b) w przedmagazynie
- c) w magazynie odpadów
- d) w rozdzielni kelnerskiej

17/ Potrawę wyprodukowaną w systemie cook-chill po podgrzaniu do temperatury minimum 70° należy wydać do konsumpcji w ciągu

- a) 5 minut
- b) 9 minut
- c) 15 minut
- d) 19 minut

18/ Instrukcja higieny osobistej pracownika zobowiązuje kucharza do umycia rąk

- a) po próbowaniu potrawy
- b) po porcjowaniu potrawy
- c) przed skorzystaniem z toalety
- d) przez rozdrabnianiem półproduktu

19/ Ile zmielonej kawy potrzeba do sporządzenia 50 porcji naparu po 200 ml, jeżeli do sporządzenia 1 litra zużywa się 60g kawy?

- a) 0,3 kg
- b) 0,6 kg
- c) 1,0 kg
- d) 1,2 kg

20/ Czynnością obróbki wstępnej czystej jest

- a) płukanie
- b) obieranie
- c) sortowanie
- d) formowanie

21/ Posypanie powierzchni ugotowanej marchwi mąką pszenną z dodatkiem cukru jest sposobem zagęszczania przez

- a) zacieranie
- b) oprószanie
- c) zasmażanie
- d) glazurowanie

22/ Która czynność polega na stopniowym dodawaniu gorącego wywaru do śmietany, przed dodaniem jej do gorącej zupy lub sosu?

- a) hartowanie
- b) emulgowanie
- c) blanszowanie
- d) poszetowanie

23/ Rolady należy sporządzać z ciasta

- a) zbijanego
- b) francuskiego
- c) naleśnikowego
- d) biszkoptowego

24/ Do spulchnienia sufletu należy stosować

- a) pianę z białek
- b) przesianą mąkę
- c) namoczoną bułkę
- d) sodę oczyszczoną

25/ Wykaz surowców niezbędnych do sporządzenia sosu holenderskiego należy uzupełnić

- a) o oliwę z oliwek
- b) o masło klarowane
- c) o śmietankę kremową
- d) o wywar i mięsny jasny

Wykaz surowców
?
żółtka
ocet winny
sok z cytryny
sól, pieprz biały

26/ Zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania należy sporządzać

- a) sztufadę
- b) befszyk
- c) boeuf Strogonowa
- d) pieczeń po angielsku

**Sposób wykonania**

1. Mięso (udziec wołowy) natrzeć przyprawami, odstawić w chłodne miejsce.
2. Słoninę pokroić w słupki.
3. Mięso naszpikować słoniną, oprószyć mąką, obsmażyć, podlać płynem i dusić.

27/ Ile majonezu należy sporządzić według przedstawionego normatywu?

- a) 208g
- b) 228g
- c) 238g
- d) 258g

Normatyw surowcowy majonezu	
olej słonecznikowy	200g
jaja (1 szt.)	50g
ocet	4g
musztarda	3g
sól, cukier	1g
Zwroty produkcyjne	
białka jaj	30g

28/ W którym etapie obróbki technologicznej należy dodać sól do nasion fasoli?

- a) pod koniec moczenia nasion
- b) pod koniec gotowania nasion
- c) na początku moczenia nasion
- d) na początku gotowania nasion

29/ Czynnikiem przyspieszającym psucie się masła podczas jego przechowywania jest

- a) brak dostępu światła
- b) niska wilgotność powietrza
- c) niska temperatura powietrza
- d) brak szczelnego opakowania

30/ Aromatyczne związki Maillarda powstają w mięsie podczas

- a) smażenia
- b) wędzenia
- c) bejcowania
- d) peklowania

31/ Przedstawiony na zdjęciu sprzęt należy użyć do

- a) trybowania mięsa
- b) krojenia mięsa na porcje
- c) ostrzenia noży kuchennych
- d) nabijania mięsa na szaszłyki



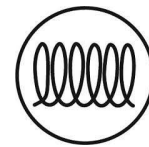
32/ Które urządzenie przedstawiono na zdjęciu?

- a) opiekacz
- b) gofrownica
- c) naleśnikarka
- d) podgrzewacz



33/ Przedstawione na rysunku oznaczenie umieszczone na naczyniach kuchennych, informuje o przystosowaniu naczyń do obróbki cieplnej

- a) na płycie indukcyjnej
- b) w kuchence mikrofalowej
- c) w piecu konwekcyjno – parowym
- d) na trzonie elektrycznym z płytą żeliwną



34/ Którą cechę mąki należy ocenić przez przesuwanie próbki między palcami?

- a) barwę
- b) zapach
- c) granulację
- d) wilgotność

35/ W przedstawionym na ilustracji dzbanku należy podawać

- a) kawę
- b) mleko
- c) herbatę
- d) bawarkę



36/ Przedstawiony na ilustracji zestaw sztućców należy używać do porcjowania

- a) pizzy
- b) tortu
- c) puree
- d) sufletu



37/ Do której potrawy należy podawać przedstawiony na ilustracji wyrób kulinarny?

- a) do ryby w galarecie
- b) do potrawy cielęcej
- c) do zupy kremu z dyni
- d) do koktajlu z krewetek



38/ W jakim naczyniu szklanym należy podawać piwo?



A.



B.



C.



D.

39/ Monitorowanie ciągłości łańcucha chłodniczego produktów mleczarskich podczas przyjmowania ich do magazynu ma na celu wyeliminowanie zagrożeń

- a) fizycznych
- b) chemicznych
- c) technologicznych
- d) mikrobiologicznych

40/ Temperatura wewnątrz smażonego kotleta wieprzowego powinna osiągnąć wartość nie mniejszą niż

- a) 63°C
- b) 72°C
- c) 83°C
- d) 92°C