

Głównymi surowcami do sporządzania ciasta biszkoptowego są:

- A. mleko, cukier, masło.
- B. jaja, mleko, cukier.
- C. **mąka, jaja, cukier.**
- D. mąka, jaja, margaryna.

Najdłuższym elementem rozbioru tuszy wieprzowej w części grzbietowej jest

- A. szynka.
- B. karkówka.
- C. biodrówka.
- D. **schab.**

W przedstawionym systemie technologicznym, w miejscu oznaczonym znakiem zapytania, należy zaplanować

- A. zamrażanie surowca.
- B. obróbkę wstępną.
- C. **obróbkę cieplną.**
- D. porcjowanie wyrobu.

**System technologiczny sporządzania potraw mięsnych**

Dostawa mięsa	Magazynowanie w chłodni	?	Gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie	Schładzanie, odgrzewanie	Wydawanie potraw
---------------	-------------------------	---	--	--------------------------	------------------

W tabeli przedstawiono sposób wykonania klusek

- A. **kładzionych.**
- B. francuskich.
- C. lanych.
- D. półfrancuskich.

**Sposób wykonania**

1. Do miski przesiać mąkę.
2. Wymieszać jaja z wodą i solą.
3. Wlać masę jajeczną do mąki mieszając.
4. Metalową łyżką zwilżoną we wrzącej wodzie formować małe kluski.
5. Kluski wrzucać do wrzącej wody. Gotować około 5 minut.

Korzystając z zamieszczonego normatywu surowcowego, należy sporządzić

- A. kotlety.
- B. szaszłyki.
- C. bryzole.
- D. **befszyki.**

**Normatyw surowcowy na 5 porcji**

Nazwa surowca	Ilość
Wołowina bez kości	700 g
Mąka	10 g
Smalec	50 g
Masło	20 g

Wskazany strzałką na rysunku element szybkowaru służy do

- A. blokowania pokrywy.
- B. odprowadzania wody.
- C. mierzenia temperatury.
- D. **regulowania ilości pary.**



W przedstawionej na ilustracji szklance należy podawać herbatę

- A. po angielsku.
- B. po chińsku,
- C. **po rosyjsku,**
- D. po japońsku.



Mieszadło robota wieloczynnościowego przedstawione na rysunku należy wykorzystać do sporządzania ciasta

- A. drożdżowego.
- B. pierogowego.
- C. francuskiego.
- D. **biskoptowego.**



Ile lodów i śmietanki należy przygotować do sporządzenia 5 porcji deseru, jeżeli do sporządzenia 1 porcji deseru zużywa się 80 g lodów waniliowych i 40 g bitej śmietanki?

- A. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,02 kg bitej śmietanki.
- B. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,20 kg bitej śmietanki.
- C. **0,40 kg lodów waniliowych i 0,20 kg bitej śmietanki.**
- D. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,02 kg bitej śmietanki.

Urządzeniem przedstawionym na rysunku jest

- A. mikser zanurzeniowy.
- B. blender.
- C. **malakser.**
- D. wyciskarka do owoców.



Granitor przedstawiony na rysunku służy do

- A. wyciskania cytrusów.
- B. parzenia kawy.
- C. **serwowania sorbetów.**
- D. podgrzewania czekolady.



Które urządzenie przedstawiono na rysunku?

- A. **Grill do hot dogów.**
- B. Płytę indukcyjną.
- C. Rożen pionowy.
- D. Grill z płytą ceramiczną.



Którą tarczę należy wykorzystać do szatkowania kapusty?



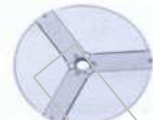
A.



B.



C.



D.

Na którym rysunku przedstawiono krewetkę?



A.



B.



C.



D.

Postępując zgodnie z zamieszczonym opisem, tuskę

- A. spina się jedną nitką.
- B. spina się dwiema nitkami.
- C. **formuje się w kieszeń.**
- D. formuje się sposobem angielskim.

#### Opis

1. Ułóż tuskę grzbietem na desce.
2. Przetnij skórę w dolnej części brzucha z obu stron.
3. Włóż w przecięcia nogi.
4. Skrzydła wykręć w stawie barkowym, załóż na grzbiet.

Na rysunku przedstawiono dojrzały owoc

- A. papai.
- B. marakui.
- C. figi.
- D. **kiwi.**



Przedstawioną na rysunku patelnię należy używać do smażenia

- A. befsztyków.
- B. **naleśników.**
- C. placków ziemniaczanych.
- D. omletów biszkoptowych.



Które urządzenie przedstawiono na rysunku?

- A. Piec do pizzy.
- B. Blikser.
- C. **Salamander.**
- D. Naświetlacz do jaj.



Do grupy ryb słodkowodnych hodowanych w stawach zalicza się

- A. dorsza.
- B. tuńczyka.
- C. turbota.
- D. **sandacza.**

W liście surowców do sporządzenia kisielu porzeczkowego brakuje

- A. żelatyny.
- B. mąki ziemniaczanej.**
- C. agaru.
- D. mąki pszennej.

Lista surowców do sporządzenia kisielu porzeczkowego
porzeczką czarna
woda
?
cukier

Sporządzając kotlet de volaille, należy go panierować

- A. pojedynczo.
- B. w grzankach.
- C. w cieście,
- D. podwójnie.**

Do grupy deserów zastalanych na zimno należy zaliczyć

- A. suflet jabłkowy.
- B. krem bawarski.**
- C. mleczko karmelowe.
- D. budyn bakaliowy.

W warunkach chłodniczych należy przechowywać

- A. ogórki kiszone.
- B. śledzie solone.
- C. olej rzepakowy.
- D. ser twarogowy.**

W magazynie wyposażonym w umywalkę do rąk, stół ze zlewem, chłodziarkę i urządzenie do naświetlania promieniami UV należy przechowywać

- A. jaja.**
- B. ryby.
- C. mięsa.
- D. mleko.

Potrawą smażoną z mięsa jest

- A. galantyna.
- B. terrina.
- C. carpaccio.
- D. szaszłyk.**

W magazynach o najniższej wilgotności należy przechowywać

- A. ryby i ziemniaki.
- B. owoce i warzywa.
- C. kasze i makarony.**
- D. mięso i drób.

Koncentratem mlecznym jest

- A. maślanka.
- B. kefir.
- C. mleko zsiadłe.
- D. mleko instant.**

Czynność zbijania ciasta wykonuje się podczas produkcji

- A. pączków.
- B. faworków.**
- C. eklerków.
- D. napoleonek.

Leczo to potrawa

- A. pieczona.
- B. smażona.
- C. duszona.**
- D. gotowana.

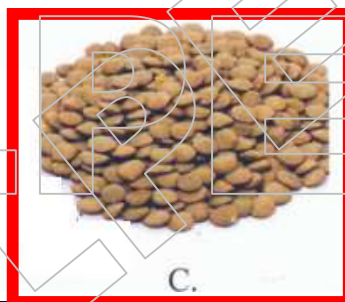
Soczewicę przedstawiono na rysunku



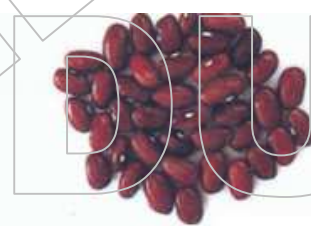
A.



B.



C.



D.

Akryloamidy występują w żywności

- A. surowej.
- B. gotowanej.
- C. marynowanej.
- D. smażonej.**

Metodę liofilizacji utrwalania żywności należy zastosować do

- A. suszenia owoców.**
- B. peklowania mięsa.
- C. kiszenia ogórków.
- D. marynowania warzyw.

Mleko utrwalone metodą UHT charakteryzuje się

- A. zwiększoną zawartością witaminy C.
- B. zachowaniem cech mleka surowego.
- C. możliwością jego spożycia bez uprzedniego gotowania.**
- D. znacznie zwiększoną zawartością bakterii kwasu mlekowego.

Które grzyby przedstawiono na rysunku?

- A. Smardze.
- B. Shiitake.
- C. Trufle.**
- D. Boczniaki.



W klasycznym sposobie wykonania sałatki caprese, oprócz pomidorów, należy wykorzystać ser

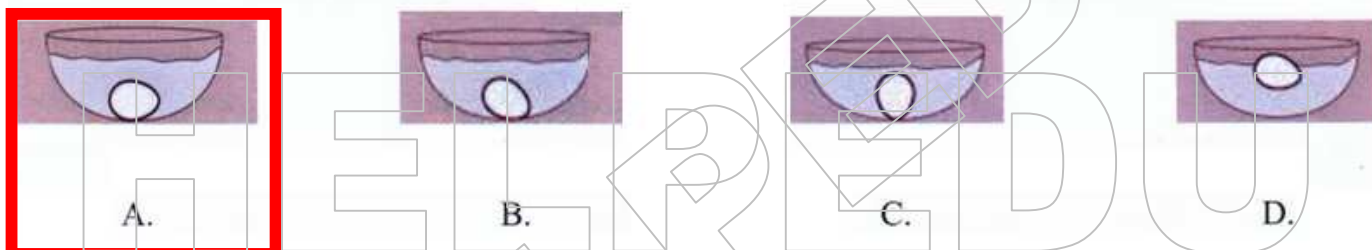
- A. parmezan.
- B. brie.
- C. mozzarella.**
- D. camembert.

Warzywo przedstawione na rysunku należy zaliczyć do grupy

- A. owocowych.
- B. kapustnych.
- C. **rzepowatych.**
- D. strączkowych.



Na którym rysunku w naczyniu z wodą znajduje się jajo najświeższe?



Który owoc zawiera najwięcej witaminy C w 100 g?

- A. Czereśnia.
- B. Cytryna.
- C. Czarna jagoda.
- D. **Czarna porzeczka.**

Który składnik mąki powoduje zagęszczanie potraw?

- A. Białko.
- B. **Skrobia.**
- C. Błonnik.
- D. Tłuszcz.

Które zjawisko zachodzi podczas sporządzania mizerii?

- A. **Osmoza.**
- B. Oddychanie.
- C. Dojrzewanie.
- D. Transpiracja.

HELPEREDU