

1/ Głównymi surowcami do sporządzania ciasta biszkoptowego są:

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

2/ Najdłuższym elementem rozbioru tuszy wieprzowej w części grzbietowej jest

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

3/ 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

4/ 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.

5/ Korzystając z zamieszczonego normatywu surowcowego, należy sporządzić

- A. kotlety.
- B. szaszłyki.
- C. bryzole.
- D. befsztyki.

Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Nazwa surowca	Ilość
Wołowina bez kości	700 g
Mąka	10 g
Smalec	50 g
Masło	20 g

6/ Wskazany strzałką na rysunku element szybkowaru służy do

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



7/ 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. biszkoptowego.



9/ 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.

10/ Urządzeniem przedstawionym na rysunku jest

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



11/ Granitor przedstawiony na rysunku służy do

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



12/ Które urządzenie przedstawiono na rysunku?

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



13/ Którą tarczę należy wykorzystać do szatkowania kapusty?



14/ Na którym rysunku przedstawiono krewetkę?



15/ 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.

16/ Na rysunku przedstawiono dojrzały owoc

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



17/ Przedstawioną na rysunku patelnię należy używać do smażenia

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



18/ Które urządzenie przedstawiono na rysunku?

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



19/ Do grupy ryb słodkowodnych hodowanych w stawach zalicza się

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

20/ 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

21/ Sporządzając kotlet de volaille, należy go panierować

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

22/ Do grupy deserów zestalanych na zimno należy zaliczyć

- A. suflet jabłkowy,
- B. krem bawarski,
- C. mleczko karmelowe.
- D. budyń bakaliowy.

23/ W warunkach chłodniczych należy przechowywać

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

24/ 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.

25/ Potrawą smażoną z mięsa jest

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

26/ W magazynach o najniższej wilgotności należy przechowywać

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

27/ Koncentratem mlecznym jest

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

28/ Czynność zbijania ciasta wykonuje się podczas produkcji

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

29/ Leczo to potrawa

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

30/ Soczewicę przedstawiono na rysunku



31/ Akryloamidy występują w żywności

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

32/ Metodę liofilizacji utrwalania żywności należy zastosować do

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

33/ 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.

34/ Które grzyby przedstawiono na rysunku?

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



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

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

36/ Warzywo przedstawione na rysunku należy zaliczyć do grupy

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



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



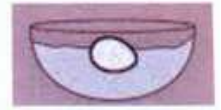
A.



B.



C.



D.

38/ Który owoc zawiera najwięcej witaminy C w 100 g?

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

39/ Który składnik mąki powoduje zagęszczanie potraw?

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

40/ Które zjawisko zachodzi podczas sporządzania mizerii?

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