

11. У ситну плаву рибу убрајамо:

- A) шкарпину, зубатац, арбун, лист
- B) сарделу, папалине, скушу, инђун**
- C) бранцин, зубатац, ослић, шкарпину

12. Од говеђег филеа се у à la carte ресторанима спремају следећа јела по поруџбини:

- A) готова јела од млевеног меса, супе, консомеи, месни фондови.
- B) гулаши, говеђи рибић у кајмаку и другим сосовима
- C) шатобријан, бифтек, турнедо, соте „Строганов“**

13. Које су потребне намирнице са нормативом за масу за палачинке?

- A) 5 јаја, 6 - 8 dl млека, 400 g брашна, 3 g соли, 1 dl уља за пржење**
- B) 10 јаја, 6 dl млека, 300 g брашна, 3 g соли, 1 dl уља за пржење
- C) 8 јаја, 6 - 8 dl млека, 500 g брашна, 3 g соли, 1 dl уља за пржење

14. Плаво кување (кување на плаво) се најчешће примењује код:

- A) малих речних риба (пастрмка, шаран, штука)**
- B) шкољки и ракова
- C) морских риба (бранцин, ослић, шкарпина)

15. Од којих врста масноћа се може припремати лиснато тесто?

- A) бутера, маргарина, сала, индустријске свињске масти**
- B) бутера, уља, сала, индустријске свињске масти
- C) бутера, маргарина, индустријске свињске масти

16. Мусака има:

- A) три слоја меса.
- B) два слоја меса.**
- C) један слој меса.

17. Које су потребне намирнице са нормативом за израду принцес масе (брантајг)?

- A) 1 dl воде, 2 dl уља, 100 g брашна, прстохват соли, 4 јаја
- B) 1 dl воде, 1 dl уља, 200 g брашна, прстохват соли, 4 јаја
- C) 1 dl воде, 1 dl уља, 100 g брашна, прстохват соли, 4 јаја**

18. Следећи ракови имају клешта:

- A) хлап, рарог, хумер, карло, шкамп**
- B) пруг, јастог, карло, хлап, рарог, козица,
- C) шкамп, козица, јастог, раковица, пруг,

19. Под називом *жулијен* (julienne) у промет у гастрономији долази:

- A) поврће нарезано на резанце.**
- B) поврће нарезано на коцкице.
- C) поврће нарезано на колутове.

20. Буке гарни (bouquet garni) је:

- A) врста хладног предјела које се служи на свечаним прославама.
- B) течни ароматизовани препарат намењен да парфимише, умекша производ или му продужи трајност.
- C) Снопих (везица) зачинског поврћа и зелени, који се употребљава за поправљање укуса јела.**