

Припрема за полагање пријемног испита из предмета

КУВАРСТВО

(образовни профил: посластичар, кувар, кулинарски техничар)

Литература:

- Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом за I, II, III разред ујосшћишељско-шурисшћичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2015.
- Јовановић, М, Вукић, М: *Пекарство за III разред ујосшћишељско-шурисшћичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2009.
- Вукић, М, Портић, М: *Основе куварства за III разред ујосшћишељско-шурисшћичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2010.
- Вукић, М., Портић, М., Живковић-Видовић, М., Настановић, Ј., *Посластичарство за I разред*, Угоститељско - туристичке школе, образовни профил посластичар, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2014.
- Вукић, М., Живковић-Видовић, М., Настановић, Ј., *Посластичарство за II разред*, Угоститељско - туристичке школе, образовни профил посластичар, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2016.

1. Термички обрадити намирницу значи изложити је топлоти или зрацима који могу да је загреју како би се она модификовала или променила физичко-хемијске особине.

да не

2. Рамстек је леђни део говечета а налази се са обе стране кичменог стуба између buttova до врата

да не

3. Бут је предњи део говечета

да не

4. Бут чине следећи делови: буткица, мала ружа, велика ружа, шол са поклопцем, фрикандо, мали орах, велики орах, бела печеница

да не

5. Свињско месо се према пореклу разврстава у четири групе и то: прасетина, старија прасад, млада свињетина и свињетина

да не

6. Старија прасад су грла старија од 3 месеца. Продају се са кожом, главом, ногама и репом, без изнутрица

да не

7. Свињско месо се разврстава на следећи начин: а) екстра категорија (свињски филе); б) прва категорија (бут без коленице и слабина са филеом / крменадла са филеом); в) друга категорија (крменадла, плећка, без подлактице, и врат); г) трећа категорија (трбушина, ребра, потплећка, груди, коленица и подлактица)

да не

8. Свињски филе је најкварљивији део свињског меса. Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 14. -15. ребра

да не

22. Потребне намирнице за бearнез сос: 16 жуманаца , 1кг путер, редуkција: винегрет од естрагона, исецканог влашца, крупно млевеног бибера, свежe исецкани естрагон и крбуљица
да не
23. Састављене маслаце можемо класификовати, поделити или разликовати као:
а) састављене маслаце израђене на хладно полазећи од сирових састојака
б) састављене маслаце израђене на хладно полазећи од куваних састојака
ц) састављене маслаце израђене на топло са термички обрађеним намирницама, а затим расхлађени
да не
24. Дресирати салату значи:
а) лепо је обликовати и распоредити пре него што ће се изнети на сто
б) прелити уљем или дресингом
25. Наведи четири повртарске биљке које спадају у легуминозе
1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____
26. Бистре супе се према јачини деле на: обичне супе, бујоне, ординијере, јаке супе, консоме, посебно јаке супе, дубл консоме.
да не
27. У основна кухињска одељења убрајамо: 1. топлу кухињу; 2. хладну кухињу; 3. месару; 4. посластичарницу; 5. пекару; 6. кафе кухињу
да не
28. За куварско особље је значајно да поседује: а) психичко здравље; б) физичко здравље; в) епидемиолошко здравље; г) развијена сензорна својства
(Заокружити тачне одговоре)
29. У термичке апарате убрајамо следеће уређаје: саламандер, тостер, конвектомат, плински кипер, сотезу, електрични дупликатор; бен-мари
да не
30. Аспик је специјални сос хладне кухиње
да не
31. Једноставни доручак се састоји од: напитка, хлеба, пецива, намаза и јаја
да не
32. У куварству постоје следеће врсте аспика:
1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____
33. Поред сваког доручка стави адекватну намирницу:
а) бечки доручак = континентални доручак + _____
б) швајцарски доручак = континентални доручак + _____
ц) шведски доручак = континентални доручак + _____
34. У основне фондове убрајамо: бешамел, велуте, мајонез; еспањол, деми-глас
да не
35. Према саставу разликујемо следеће врсте енглеског доручка: а) прости; б) сложени; в) проширени
да не
36. Заокружити одговор или допунити празну позицију. Коктел партија спада у:
а) прости оброке
б) једноставне оброке
в) сложене оброке
г) _____ оброке

37. **Заокружити исправну понуду за коктел партију**
а) канапеи (3-5 ком. по особи)
б) хладни залогаји (2-3 ком. по особи)
в) гибаница, зељаница, крокети (1-2 ком. по особи)
г) риба *Orly* (2-3 ком. по особи)
38. **Заокружи средства понуде хране у куварству:**
а) дегустација б) јеловник в) винска карта г) мени карта
д) каталог њ) карта пића
39. **Подвуци намирнице које улазе у састав *hollandaise* (холандес) соса:**
јаја, со, шећер, кечап, супа, уље, маслац, маргарин, жуманца, кајен бибер, густин, лимунов сок
40. **Наведи осам намирница које могу ући у састав винегрета:**
1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____
5. _____ 6. _____ 7. _____ 8. _____
41. **У основне запршке спадају: светла, плава, тамна и дијетална запршка**
да не
42. **Дневна карта јела је попис јела којих има у јеловнику и мени карти.**
да не
43. **Према саставу разликујемо следеће врсте менија: а) једноставни мени; в) проширени мени; б) богати мени; г) врло богати мени**
да не
44. **Према намени разликујемо следеће врсте менија; а) свакодневни мени б) специјални мени в) свечани мени;**
да не
45. **Редослед јела у јеловнику је:**
Хладна предјела - Супе - Чорбе и потажи - Топла предјела - Рибе, ракови, шкољке - Готова јела - Народна јела - Специјалитети шефа кухиње Свечани оброци - Јела по поруцбини - Прилози и гарнитуре - Салате - Десерти - Сиреви - Колачи - Сладоледи - Купови - Воће - Компоти - Напици - Фонди.
да не
46. **Основни састав рибљег меса изгледао би овако:**
вода од 70% до 90%
протеини од 15% до 24%
масти од 0,1% до 2,2%
да не
47. **Кухињска бригада по француском систему изгледала би овако: 1. шеф кухиње; 2. кувар сосова; 3. кувар супа, потажа и варива; 4. кувар печења; 5. кувар риба, ракова, шкољки; 6. кувар хладних јела и салата; 7. посластичар; 8. пекар; 9. кафе-кувар; 10. Кухињска домаћица; 11. кухињска благајница; 12. помоћно кухињско особље;**
да не
48. **Свежа риба се препознаје по следећим карактеристикама: сјајним, прозирним, бистрим очима; шкргама светло црвене боје; чврстом и еластичном структуром меса; кожа са повећаном количином слузи; стомак мекан;**
да не

49. У ситну плаву рибу убрајамо: папалину; 2. гира; 3. инђун; 4. скушу; 5. сарделу; 6. локарду;
да не
50. Супе се према јачини деле на: 1. супе од поврћа; 2. супе од меса и поврћа; 3. супе од ракова, шкољки и риба; 4. пире супе
да не
51. Изврши поделу говеђег филеа у *à la carte* ресторанима:
1. _____ 2. _____ 3. _____
4. _____ 5. _____ 6. _____
52. У готова јела од говеђег филеа убрајамо: филе Колберт; филе Велингтон; филе Помпадур; филе у Мадера сосу; филе Стенли;
да не
53. Међу наведеним именима подвучи ракове: зезавац; лангуст; острига; јастог; каменица; скамп; гамбори; козице; пруг; музгавац; карло; рарог; гранципула; прстац;
54. Полпете су: 1. шницле од рибе; 2. јунеће уроловане шницле; 3. свињске уроловане шницле; 4. шницле од шола;
55. У рибе муљевитог и песковитог дна убрајамо: лист, иверак, барбун, јегуља, угор, мурина, арбун
да не
56. Дагње имају следећи проценат меса:
а) 9%; б) 12%; в) 19%;
57. Каменице имају следећи проценат меса:
а) 3%; б) 8-9%; в) 11%;
58. Емулзиони нестабилни хладни сосови су:
винегрет сос и његови деривати;
хладни сосови од пиреа поврћа;
сосови израђени на бази улупане павлаке;
беарнез сос;
аспик
да не
59. Сос мајонез је стабилни, хладни, емулзиони сос, који може да се прави од целих јаја, свежег жуманца, куваног жуманца.
да не
60. Беарнез је топли, емулзиони полукоагулациони сос
да не
61. Саламура је смеша соли, шалитре или нитрата, а понекад и шећера, бибера и прашка за пециво?
да не

62. У морску дивљач убрајамо – 1. гоф; 2. ража; 3. пас пена; 4. голуб; 5. мачка црноуста;
да не
63. У рибе пљоснатице убрајамо: лист; 2. ромб; 3. иверак; 4. иверак лиманда;
да не
64. Рибе које се могу кувати *на љаво* су: пастрмка; 2. смуђ; 3. шаран; 4. јегуља; 5. сом;
да не
65. Наведи три морске рибе које се кувају – поширају:
1. _____ 2. _____ 3. _____
66. Наведи три сродника шарана:
1. _____ 2. _____ 3. _____
67. Филети од рибе слични ринглицама праве се од следећих риба; инђуна; 2. сардела; 3. скуша;
да не
68. Готова јела према врсти меса се деле на: гулаши; 2. паприкаши; 3. перклети; 4. токањи; 5. ризота; 6. пилави; 7. мусаке; 8. сарме; 9. ђувечи; 10. сотеи; 11. рагуи;
да не
69. Наведи четири готова мађарска јела по називу:
1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____
70. Мусака је јело _____, а може да се прави од следећих намирница:
1. _____ 2. _____ 3. _____
4. _____ 5. _____
71. Мусака приликом састава има:
1. три слоја меса;
2. два слоја меса;
3. један слој меса;
72. Капама се прави од:
1. свињског меса;
2. телећег меса;
3. меса од овце;
4. меса од овна;
5. јагњећег меса;
6. јарећег меса:
73. Пилави се могу правити од следећих меса:
1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____
74. Јагњад су грла стара од 3 до 9 месеци, тешка 8 - 25 кг.
да не
75. У сензорна својства меса убрајамо: 1. боја; 2. укусу; 3. мирис; 4. сочност; 5. нежност;
да не
76. Садржај кости у следећим деловима јунећег меса је: бут: 12 %; слабина: 22%; леђа: 24%; бифтек: 0%;
да не
77. Наведи три јестиве шкољке:
1. _____ 2. _____ 3. _____

78. Шкољке према пецатури делимо: I, II, III, IV и V класу

да не

79. Узроци тровања шкољкама могу бити:

1. хемијске материје;
2. физиолошки отрови;
3. трулежни процеси;
4. патогене бактерије
5. људска немарност;

80. Од наведених шкољки живе се једу:

1. каменица; 2. острига; 3. дагња; 4. прстац; 5. датул; 6. шљанак; 7. јакобска капица

81. Месо ракова има око _____% воде.

82. Највећи део меса ракова налази се у _____ око _____%.

83. У групу главоножаца спадају:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

84. У поврће код кога се користе ризом или гомољ убрајамо:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

85. Сенф је: _____

86. Зачини се деле према производним гранама у гастрономији:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

87. Калкулација је: _____

88. Поврће дефинишемо (на следећи начин): делови повртарског биља – корен, стабло, лишће, цвет, плод, семе – који се употребљавају непосредно у људској исхрани.

да не

89. Према делу биљке који се користи у гастрономији поврће се дели на:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

90. Кавијар се добија од икре следећих риба:

1. _____
2. _____
3. _____

91. Објасни појмове:

сотирати: _____

арома: _____

аспик: _____

бланширати: _____

легирати: _____

92. У групу коренасто-кртоластог поврћа спадају:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____

93. У групу плодастог поврћа спадају:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

94. Повезивање на хладно врши се са брашном и путером у следећој размери:

- а) 60 гр. брашна - 30 гр. путера;

б) 1/3 путера - 2/3 брашна;

в) 2/3 путера - 1/3 брашна

95. Морнеј, велуте, сипрем, огратен су изведени сосови од бешамела
да не
96. Суви диксел се добија када се црни лук и влашац ситно исеку, пропрже на мешавини маслаца и уља, а затим додају ситно исецкане печурке. Све се ово даље динста док влага не испари, затим се маса побибери, посоли и заврши са ситно исецканим першуном.
да не
97. Панада од хлеба: средину хлеба прелити врелим млеком и оставити да омекша, затим протиснути и ставити на шпорет да течност испари, додати ситно сецкани црни лук и измешати.
да не
98. Рибљи муслин: у 500 гр. пасираног рибљег меса умешати 3 жуманца, зачинити и постепено додати 500 мл. густе слатке павлаке, коњак и бели лук.
да не
99. Пире супе се добијају кувањем намирница, а затим пасирањем, запржавањем и легирањем.
да не
100. Рагеу можемо према боји поделити на светле и црвене, или француске и енглеске.
да не
101. Наведи 3 групе топлих предјела према намирницама:
1. _____ 2. _____ 3. _____
102. Напиши значење следећих речи у гастрономији:
абатис (фр. *abattis*) _____
абес (фр. *abaise*) _____
антре (фр. *entrée*) _____
103. Под називом *julienne* у промет у гастрономији долази:

104. *Bouquet garnie* је: _____
105. Маринаде су течни ароматични препарати намењени да парфимишу, умекшају, а понекад продуже трајност производа.
да не
106. У куварству постоје следеће врсте маринада: сирова, кувана и тренутна
да не
107. Према врсти намирница од којих се фондови припремају и према боји разликујемо:
тамни телећи фонд, тамни живински фонд, тамни фонд од патке, тамни фонд од голуба, тамни фонд од јагњетине, тамни фонд од дивљачи, светли телећи фонд, светли живински фонд, светли говеђи фонд, светли рибљи фонд и светли фонд од поврћа.
да не

Питања из области посластичарства

- 1. Због специфичности у изради великог броја послastiца, које по групама имају одређене карактеристике, данашње посластичарство се дели у три групе:**
 - а) угоститељско, радионично класично, радионично оријентално
 - б) угоститељско, традиционално, савремено
 - в) угоститељско, занатско, модерно
- 2. Посластичарска радионица састоји се од четири одвојена одељења :**
 - а) топло одељење, хладно одељење, припремница, магацин
 - б) топло одељење, хладно одељење, одељење расхладних уређаја, помоћне просторије
 - в) топло одељење, хладно одељење, магацин, помоћне просторије
- 3. Добош прелив се добија топљењем и пржењем кристал шећера до боје ћилибара.**
 - а) ДА
 - б) НЕ
- 4. Које су потребне намирнице са нормативом за израду јаког лајтера?**
 - а) 1,5 kg шећера, 1 l воде, 100 g глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
 - б) 1 kg шећера, 1 l воде, 40 g глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
 - в) 1,5 kg шећера, 1,5 l воде, 100 g глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
- 5. Фондан је универзални кувани шећерни прелив, који се користи као основни прелив и као замена за многе преливе, јер се може бојити у све боје.**
 - а) ДА
 - б) НЕ
- 6. Које су потребне намирнице са нормативом за израду берлинер крема?**
 - а) 1 l млека, 300 g шећера, 300 g брашна, 60 g густина, 10 јаја, 2 кесице ванил шећера
 - б) 1 l млека, 300 g шећера, 100 g брашна, 360 g густина, 10 јаја, 2 кесице ванил шећера
 - в) 1 l млека, 300 g шећера, 100 g брашна, 60 g густина, 10 јаја, 2 кесице ванил шећера
- 7. Које су потребне намирнице са нормативом за израду желатин крема са ванилом?**
 - а) 1 l слатке павлаке, 6 dl млека, 4 жуманца, 300 g шећера, 30-40 g желатина (30 g у листу или 40 g у праху), 10 g ванил шећера
 - б) 1 l слатке павлаке, 2 dl млека, 4 жуманца, 100 g шећера, 30-40 g желатина (30 g у листу или 40 g у праху), 10 g ванил шећера
 - в) 1 l слатке павлаке, 5 dl млека, 4 жуманца, 200 g шећера, 40-50 g желатина (40 g у листу или 50 g у праху), 10 g ванил шећера
- 8. У специјалне врсте желатин кремова убрајамо:**
 - а) баварски крем, дипломат крем, хладан кабинет пудинг, тробојни крем са чоколадом
 - б) баварски крем, дипломат крем, топао кабинет пудинг, тробојни крем са воћем
 - в) баварски крем, дипломат крем, хладан кабинет пудинг, крем са малинама

- 9. У групу чоколадних кремова убрајамо:**
- а) паризер крем, берлинер крем, ганаж крем
 - б) паризер крем, париски крем, ганаж крем
 - в) паризер крем, посластичарски крем, ганаж крем
- 10. Који крем се користи за филовање принцес крофни?**
- а) карамел крем
 - б) желатин крем
 - в) шампонеж крем
- 11. Бисквитне масе се према начину израде могу припремати по:**
- а) топлој и хладној методи
 - б) хладној методи
 - в) топлој методи
- 12. Које су потребне намирнице са нормативом за израду жуте бисквит масе?**
- а) 10 јаја, 400 g шећера, 220 g брашна, 45 ml воде, 300 ml уља, рендана кора лимуна
 - б) 10 јаја, 150 g шећера, 200 g брашна, 450 ml воде, 30 ml уља, рендана кора лимуна
 - в) 10 јаја, 200 g шећера, 220 g брашна, 45 ml воде, 30 ml уља, рендана кора лимуна
- 13. Бисквитне масе се деле на: основне, пенасте и лагане бисквитне масе, затим на тешке бисквитне масе и бечке масе.**
- а) ДА
 - б) НЕ
- 14. Постоје следеће врсте меринг масе:**
- а) француска, италијанска, шпанска
 - б) француска, италијанска, швајцарска
 - в) француска, италијанска, шведска
- 15. Воћна Дипломат торта се припрем од које масе?**
- а) Сахер масе
 - б) Боем масе
 - в) Лаке сант масе
- 16. Које су потребне намирнице са нормативом за израду италијанске меринг масе?**
- а) 5 беланаца, 600 g шећера, 300 ml воде
 - б) 5 беланаца, 300 g шећера, 100 ml воде
 - в) 5 беланаца, 600 g шећера, 600 ml воде
- 17. Од браон (нус) масе се припремају следеће торте:**
- а) торта са орасима, торта са лешницима, торта са грилијашем
 - б) торта са малинама, торта са јагодама, торта са мешаним воћем
 - в) чоколадна торта, рококо торта
- 18. Основне врсте линзер теста су:**
- а) слатко линзер тесто, слано линзер тесто, линзер тесто са квасцем (презбургер)
 - б) слатко линзер тесто, слано линзер тесто, чоколадно линзер тесто
 - в) слатко линзер тесто, слано линзер тесто, кисело линзер тесто

- 19. Које су потребне намирнице са нормативом за израду принцес масе (брантајг)?**
- а) 1 dl воде, 2 dl уља, 100 брашна, прстохват соли, 4 јаја
 - б) 1 dl воде, 1 dl уља, 200 брашна, прстохват соли, 4 јаја
 - в) 1 dl воде, 1 dl уља, 100 брашна, прстохват соли, 4 јаја
- 20. Производи од принцес масе (брантајг) су?**
- а) принцес крофне, еклери, шам ролне
 - б) крофне, еклери, профитероле
 - в) принцес крофне, еклери, профитероле
- 21. Које су потребне намирнице са нормативом за масу за палачинке?**
- а) 5 јаја, 6 - 8 dl млека, 400 г брашна, 3 г соли, 1dl уља за пржење
 - б) 10 јаја, 6 dl млека, 300 г брашна, 3 г соли, 1dl уља за пржење
 - в) 8 јаја, 6 - 8 dl млека, 500 г брашна, 3 г соли, 1dl уља за пржење
- 22. Према начину припреме палачинке се деле на:**
- а) сложене, гратиниране, палачинке у шатоу (шодоу), посебне врсте, фламбиране
 - б) једноставне, запечене, палачинке у сосу, специјалне врсте, фламбиране
 - в) једноставне, гратиниране, палачинке у шатоу (шодоу), специјалне врсте, фламбиране
- 23. Које су потребне намирнице са нормативом за слатко линзер тесто?**
- а) 1 kg брашна, 500 г уља, 250 г шећера у праху, 4 жуманца, 1 јаје, кесица ванил-шећера, стругана лимунова кора (зеста)
 - б) 1 kg брашна, 500 г бутера, 250 г шећера у праху, 4 жуманца, 1 јаје, кесица ванил-шећера, стругана лимунова кора (зеста)
 - в) 1 kg брашна, 500 г млека, 250 г шећера у праху, 4 жуманца, 1 јаје, кесица ванил- шећера, стругана лимунова кора (зеста)
- 24. Мирбер пита (лења пита) је производ које врсте теста?**
- а) слатког линзер теста
 - б) сланог линзер теста
 - в) линзер теста са квасцем
- 25. Шуфнудле су производ којег теста?**
- а) киселог теста
 - б) кромпир теста
 - в) сланог линзер теста
- 26. Од којих врста масноћа се може припремати лиснато тесто?**
- а) бутера, маргарина, сала, индустријске свињске масти
 - б) бутера, уља, сала, индустријске свињске масти
 - в) бутера, маргарина, индустријске свињске масти
- 27. Лиснато тесто према начину израде делимо на следеће врсте:**
- а) немачко, француско, аустријско
 - б) немачко, француско, холандско
 - в) немачко, француско, бечко

28. Које су потребне намирнице са нормативом за израду немачког лиснатог теста?

- а) 1 kg брашна, 2 kg бутера, 15-20 g соли, сок од пола лимуна или 20 ml алкохолног сирћета, хладна вода по потреби
- б) 1 kg брашна, 300 g бутера, 15-20 g соли, сок од пола лимуна или 20 ml алкохолног сирћета, хладна вода по потреби
- в) 1 kg брашна, 1 kg бутера, 15-20 g соли, сок од пола лимуна или 20 ml алкохолног сирћета, хладна вода по потреби

29. Тиролска штрудла са јабукама је производ које врсте теста?

- а) лиснатог теста
- б) киселог теста
- в) вученог (воденог) теста

30. Баклава је производ вученог (воденог) теста?

- а) ДА
- б) НЕ