

Тест 10: КУВАРСТВО

Кандидат (презиме) (име) (име родитеља) (број пријаве)

Заокружите тачан одговор и пренесите га на листић за одговоре (односно затамните одговарајући кружић).

1. Бут је предњи део говечета.

А) да **В) не**

2. Месо младе товљене пилетине добија се клањем товљених пилића оба пола чија старост не прелази два и по месеца, а тежина 800 - 1750 g.

А) да В) не

3. Козица има клешта а шкамп нема.

А) да **В) не**

4. Састав холандског соса чине: 16 жуманца, лимунов сок по мери, 1 kg путера, со, кајенски бибер.

А) да В) не

5. Према саставу разликујемо следеће врсте енглеског доручка: а) прости; б) сложени; в) проширени.

А) да **В) не**

6. Дагње имају следећи проценат меса:

А) 9% В) 12% **С) 19%**

7. Готова јела према врсти меса се деле на: 1. гулаши; 2. паприкаши; 3. перклети; 4. токањи; 5. ризота; 6. пилави; 7. мусаке; 8. сарме; 9. ђувечи; 10. сотеи и 11. рагуи.

А) да **В) не**

8. Дневна карта јела је попис јела којих има у јеловнику и мени карти.

А) да **В) не**

9. Маринаде су течни ароматични препарати намењени да парфимишу, умекшају, а понекад продуже трајност производа.

А) да В) не

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

А) да В) не

11. У основна кухињска одељења убрајамо: 1. топлу кухињу; 2. хладну кухињу; 3. месару; 4. посластичарницу; 5. пекару и 6. кафе кухињу.
- А) да **В) не**
12. У основне запршке спадају: светла, плава, тамна и дијетална запршка
- А) да** В) не
13. Мусака приликом састава има:
- А) три слоја меса
- В) два слоја меса**
- С) један слој меса
14. Дресирати салату значи:
- А) лепо је обликовати и распоредити пре него што ће се изнети на сто**
- В) прелити уљем или дресингом
15. Лигња је најпознатији и најбројнији представник главоножаца. Има:
- А) 8 малих и 2 дуга крака**
- В) 6 малих и 2 дуга крака
16. Добош прелив се добија топљењем и пржењем кристал шећера до боје ћилибара.
- А) да** В) не
17. Које су потребне намирнице са нормативом за израду желатин крема са ванилом?
- А) 1 l слатке павлаке, 6 dl млека, 4 жуманца, 300 г шећера, 30-40 г желатина (30 г у листу или 40 г у праху), 10 г ванил шећера
- В) 1 l слатке павлаке, 2 dl млека, 4 жуманца, 100 г шећера, 30-40 г желатина (30 г у листу или 40 г у праху), 10 г ванил шећера**
- С) 1 l слатке павлаке, 5 dl млека, 4 жуманца, 200 г шећера, 40-50 г желатина (40 г у листу или 50 г у праху), 10 г ванил шећера
18. Бисквитне масе се према начину израде могу припремати по:
- А) топлој и хладној методи**
- В) хладној методи
- С) топлој методи
19. Воћна Дипломат торта се припрема од које масе?
- А) Сахер масе
- В) Боем масе
- С) Лаке сант масе**
20. Производи од принцес масе (брантајг) су?
- А) принцес крофне, еклери, шам ролне
- В) крофне, еклери, профитероле
- С) принцес крофне, еклери, профитероле**