

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. Холандски сос се може грејати до температуре од:

- A) 40° C B) 50° C **C) 60° C**

2. Најчешћи узроци кварења зачина су:

- A) физичке промене, превелика влага, хемијске промене, топлота, кисеоник
B) превелика влага, сунчева светлост, кисеоник, присуство плесни, бактерије, паразити
C) микробиолошке промене, биохемијске промене, хемијске промене, физичке промене

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

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

4. Потребне намирнице за беарнез сос:

16 жуманаца, 1кг путер, редукција: винегрет од естрагона, исецканог влашца, крупно млевеног бибера, свеже исецкани естрагон и крбуљица:

- A) Да** B) Не

5. За организацију једног свечаног оброка важно је знати следеће:

- A) да ли је банкет, бифе или коктел партија, место и време одржавања, број гостију, пол гостију, цена по особи
B) име фирме и наручиоца, врста оброка, повод организације, дан и сат одржавања, просторије и место одржавања, број гостију, број и облик столова, попис јела, цена поособи, укупна цена, врсте пића, цена и количина, начин обрачуна и плаћања, обезбеђење допунских услуга, музика, декорација, обезбеђење
C) врста оброка, место и време, број гостију, планирани мени, облик и број стола допунске услуге, такси услуге, динарско, девизно плаћање или плаћање преко рачуна, профактура, фактура, услуге аранжмана, декорација, цвеће

6. Физичке и сензорне промене намирница настале термичком обрадом су следеће:

- A) боја, мирис, укус, запремина, тежина, конзистенција, тврдоћа, хемијске промене**
B) боја, тврдоћа, мекоћа, промена хлорофила, укус, промене на беланчевинама, промене на антоцијанима, промене на танинима, промене РН вредности
C) запремина, конзистенција, мекоћа, хемијски састав, промене на беланчевинама, боја, мирис, укус, мајцорова реакција

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

- A) Да** B) Не

8. У кухињи, пренос топлоте на животне намирнице остварује се на следеће начине:

- A) термичким зрачењем, кондукцијом, конвекцијом, радијацијом или електромагнетним зрачењем**
B) пржењем, роштиљањем, сотирањем, кувањем, бланширањем, кувањем на пари
C) врућим ваздухом, кувањем у води или фонду, желирањем, микроталасима, у пећници

9. Које су потребне намирнице са нормативом за израду принцес масе (брантајг)?
А) 1 дл воде, 2 дл уља, 100 гр брашна, прстохват соли, 4 јаја
В) 1 дл воде, 1 дл уља, 200 гр брашна, прстохват соли, 4 јаја
С) 1 дл воде, 1 дл уља, 100 гр брашна, прстохват соли, 4 јаја
10. Главни састојак сенфа је:
А) рогач В) коријандер **С) слачица**
11. Бечки доручак укључује континентални доручак и:
А) сир **В) кувано јаје** С) пржене кобасице
12. Које су потребне намирнице са нормативом за израду јаког лајтера?
А) 1,5 кг шећера, 1 л воде, 100 г глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
В) 1 кг шећера, 1 л воде, 40 г глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
С) 1,5 кг шећера, 1,5 л воде, 100 г глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
13. Лиснато тесто према начину израде делимо на следеће врсте:
А) Немачко, француско, аустријско
В) Немачко, француско, холандско
С) Немачко, француско, бечко
14. Сос мајонез је стабилни, хладни, емулзиони сос, који може да се прави од целих јаја, свежег жуманца, куваног жуманца.
А) Да **В) Не**
15. У основне запршке спадају: светла, плава, тамна и дијетална запршка.
А) Да В) Не
16. У куварству постоје следеће врсте маринада: сирова, кувана и тренутна.
А) Да В) Не
17. 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.
А) Да В) Не
18. Свињско месо се према пореклу разврстава у четири групе и то:
прасетина, старија прасад, млада свињетина и свињетина
А) Да В) Не
19. Хоботница је највећи јадрански главноножац. Читаво тело је снажан мишић обавијен кожом. Има:
А) 6 кракова В) 7 кракова **С) 8 кракова**
20. Млада јагњетина је месо животиње старости 1-3 месеца, која сиса и чија је тежина:
А) 2-10 кг **В) 5-15 кг** С) 3-12 кг