**KUCHARZ st. II NAUCZANIE ZDALNE**

**WYPOSAŻENIE TECHNICZNE W GASTRONOMII**

**Violetta Kuklińska – Woźny**

**Uwaga** na końcu materiału znajduje się test, który należy rozwiązać. Odpowiedzi 1A,2 B, 3C, itd. …., należy przesłać na mojego maila [*viola300@autograf.pl*](mailto:viola300@autograf.pl) *lub* [*vkuklinska@ckz.swidnica.pl*](mailto:vkuklinska@ckz.swidnica.pl)*,* w terminie do **11.12.2020r.**

**5.DROBNY SPRZĘT GASTRONOMICZNY i URZĄDZENIA KONTROLNO – POMIAROWE**

**(materiał obejmuje 10 jednostek lekcyjnych)**



**GARNKI I POKRYWKI**

Garnki w profesjonalnej kuchni muszą cechować się dużą wytrzymałością, łatwością utrzymania czystości. Dobre garnki powinny być wyposażone w nienagrzewające, trwale przymocowane uchwyty ora dopasowaną pokrywę stalową lub szklaną

W zakładach gastronomicznych wykorzystuje się garnki ze stali nierdzewnej chromowo – niklowanej. Warstwę wewnętrzną stanowi stal nierdzewna, natomiast warstwa środkowa zbudowana jest z aluminium lub miedzi. Aluminium i miedź dobrze przewodzą ciepło.

Ze względu na wielkość garnki dzielimy na: niskie, średnie, wysokie, garnki mogą mieć różną pojemność: od 0,5 l do 50l.

Ze względu na zastosowanie garnki można podzielić na: klasyczne i specjalistyczne. Garnki specjalistyczne służą do gotowania określonych potraw.

* **Garnek do gotowania ziemniaków –** wykonany ze stali nierdzewnej, z kranem umożliwiającym oddzielenie wody od ziemniaków. Może mieć pojemność: 25 l, 36 l, 50 l, 70 l.



* **Garnek do gotowania mleka –** posiada podwójne ścianki, pomiędzy którymi znajduje się woda (dzięki temu mleko nie przypala się , nie kipi. Może być wykorzystywany do topienia czekolady oraz podgrzewania sosów.

****

* **Garnek do sosów i potraw mlecznych –**  ma podziałkę i lejek do nalewania. Przystosowany do używania na kuchni indukcyjnej.

****

* **Garnek do gotowania ryb –** w kształcie przypominają brytfannę, wewnątrz ma perforowaną wkładkę, umożliwiającą wyjęcie ryby z całości.

****

* **Garnek do gotowania ryżu –** z miarką wewnątrz oraz automatycznym procesem podgrzewania po ugotowaniu ryżu.

****

* **Garnek do gotowania makaronu spaghetti -**  z perforowaną wkładką do makaronu spaghetti.

****

* **Garnek do gotowania makaronu, pierogów, kopytek –** z perforowaną wkładką do garnka wykonaną ze stali szlachetnej, można używać na kuchenkach indukcyjnych.

****

* **Garnek do gotowania małż –** emaliowane, najczęściej pokryte czarną emalią, przeznaczone do gotowania na gazie.

****

W ofercie znajdują się garnki do gotowania na parze, do makaronu, do szparagów, do ryb, małż oraz garnki o specjalnej konstrukcji do gotowania mleka.

**UWAGA – GARNKI ALUMINIOWE EMALIOWANE NIE NADAJĄ SIĘ DO GOTOWANIA NA KUCHENKACH INDUKCYJNYCH.**

**DO GOTOWANIA NA KUCHNI INDUKCYJNEJ NADAJĄ SIĘ GARNKI, KTÓRYCH DNO PRZYCIĄGA MAGNES (STALOWE, ŻELIWNE).**

**PATELNIE**

Patelnia – naczynie kuchenne służące do przygotowania potraw smażonych i duszonych, ma rączkę z jednej strony.

Ze względu na materiał, z jakiego SA wykonane, patelnie można podzielić na: aluminiowe, miedziane, tytanowe, ceramiczne, ze stali nierdzewnej, ze stali magnetycznej. Wewnętrzna warstwa patelni może być pokryta powłoką teflonową lub tytanową. Powłoki te zapobiegają przywieraniu potrawy do powierzchni patelni.

Ze względu na rodzaj procesu wyróżniamy patelnie:

* do smażenia tłuszczowego
* do smażenia beztłuszczowego

Ze względu na wykorzystanie w gastronomii wyróżniamy patelnie:

* klasyczne
* specjalistyczne: grillowe, do naleśników, do jaj sadzonych

Ze względu na kształt patelnie dzielimy na:

* okrągłe
* kwadratowe

Wykonuje się z podobnych materiałów jak garnki, a dodatkowo pokrywa powłokami o niskiej przyczepności (teflon, tytan) umożliwiający smażenie beztłuszczowe.

**patelnie tytanowe**

**patelnia do naleśników**

**patelnia do jajekpatelnia grillowa**

**POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN**

To naczynia o znormalizowanych wymiarach, oznaczone odpowiednimi symbolami. Wykonuje się je ze stali nierdzewnej lub tworzyw sztucznych. Mogą być używane w urządzeniach transportowych, chłodniczych, w większości urządzeń grzewczych (bemarach, podgrzewaczach, piecach konwekcyjno – parowych) Podstawowym pojemnikiem GN 1/1 o wymiarach 325 x 530 mm, pozostałe mają wielkość, którą otrzymuje się po zwiększeniu lub zmniejszeniu wymiarów podstawowych.

****

**BRYTFANNY**

**Brytfanna** to naczynie z pokrywą, w którym można smażyć, gotować i dusić różne potrawy. Ze względu na kształt brytfanny możemy podzielić na okrągłe i prostokątne. Ze względu na rodzaj materiału, z jakiego są wykonane, brytfanny dzielimy na żeliwne, ze szkła hartowanego (przezroczyste)), stalowe emaliowane, gliniane, nieszkliwione.

Zasada przygotowania potraw w brytfannie.

Surowce wkłada się do brytfanny i przykrywa pokrywą. Podczas ogrzewania na wewnętrznej powierzchni pokrywy skrapla się para wodna i nawilża potrawę.

****

**WOK**

Jest to szeroka, płaska misa wykonana ze stali węglowej, z jedną lub dwiema rączkami. Technika smażenia w woku nazywana jest „smażeniem w ruchu”, gdyż potrawa jest cały czas intensywnie mieszana przez poruszanie naczyniem, a jej składniki muszą być w ciągłym ruchu. Smażenie odbywa się bez przykrycia. Wok tradycyjnie jest wykorzystywany w kuchni chińskiej na całym świecie.

****

**TADŻIN**

Naczynie w kształcie okrągłego talerza z wysoką spiczastą (stożkową) pokrywą. Wykonane z wypalanej gliny, glazurowane od środka i od zewnątrz. Służy do przygotowania dań gorących z warzyw, z dodatkiem mięsa lub ryby, ziemniaków – wszystkie dania przygotowuje się jednocześnie. Potrawa tak przygotowana nazywa się tak samo, jak naczynie czyli tadżin.

Zasada działania tadżina jest podobna do brytfanny. Talerz na którym są umieszczone surowce, jest podgrzewany, a para powstała podczas ogrzewania skrapla się na wewnętrznych ściankach stożkowatej pokrywy i spływa do naczynia. Dania przygotowane w tadżinie są delikatne i aromatyczne. Jest to naczynie wykorzystywane głównie w Maroku – typowe dla kuchni marokańskiej.

****

**KEBAB**

Jest przyrządzany z mięsa baraniego, cielęcego lub drobiowego – nigdy z wieprzowiny. Mięso pokrojone w plastry nadziewa się na obracający się szpikulec i piecze, następnie przy pomocy specjalnego noża kroi się i serwuje w chlebie pita z surówkami i sosem. Urządzenie do przygotowania tej potrawy jest zbudowane ze stali nierdzewnej, ogrzewane z pozycji bocznych. Do krojenia kebabu służy specjalny nóż elektryczny ze stali nierdzewnej z ząbkowatym ostrzem i osłoną bezpieczeństwa.

****

**GARNEK I AKCESORIA do FONDUE AU FROMAGE**

Fondue to potrawa przygotowywana z gorącego sera i białego wina, pochodzi ze Szwajcarii. Nabiera się ją bezpośrednio z garnka przez zanurzenie widelca z nadziany kawałkiem pieczywa lub warzywa w roztopionej masie serowej. W skład urządzenia do fondue wchodzą następujące elementy: kociołek, stojak, pokrywa, palnik z regulacją wielkości płomienia, widelczyk o różnych kolorach rękojeści.

****

**NOŻE**

Używane w gastronomii, muszą być dostosowane do specyficznych warunków pracy i wykonane z odpowiednich materiałów gwarantujących trwałość i niezawodność. Najtrwalsze są noże kute wykonane z jednego kawałka stali molibdenowej, wyjątkowo odporne na korozję. Profesjonalne noże dobrej jakości mają odpowiednio zaprojektowaną ergonomiczną rękojeść, która pozwala na zminimalizowanie zmęczenia ręki podczas długotrwałej pracy.

Profesjonalne noże gastronomiczne można myć w zmywarkach oraz wyparzać.

Noże używane w gastronomii, podlegają wszystkim wymaganiom systemu HACCP. Zgodnie z zaleceniami tych samych noży nie wolno używać do obróbki różnych surowców. Unika się wtedy tzw. wtórnego zakażenia żywności.

Aby uniknąć pomyłek stosuje się noże o różnych kolorach. Często kolor rękojeści podobnie jak w deskach do krojenia, określa rodzaj surowca, do którego jest przeznaczona dana grupa noży.

- żółty nóż – surowy drób

- czerwony nóż – mięso surowe

- zielony nóż – warzywa

- niebieski nóż – ryby

- brązowy, beżowy nóż – mięso gotowane

- biały nóż – nabiał, pieczywo

W gastronomii wykorzystujemy noże do trybowania, krojenia, siekania, do **carvingu.**

**CARVING** – tajlandzki sposób dekorowania potraw poprzez artystyczne wycinanie i rzeźbienie różnych motywów w warzywach i owocach.

****

****

**ZASADY B HP podczas pracy z nożem**

* Dobieraj nóż odpowiedni do wykonywanej czynności
* Zachowaj bezpieczną odległość od osoby pracującej obok (co najmniej 0,8 m)
* Chroń rękę przytrzymującą surowiec (używaj specjalnych rękawic)
* Do ostrzenia używaj stalki z rękojeścią chroniącą przed obsunięciem się noża na rękę
* Stosuje noże o ergonomicznie ukształtowanych rękojeściach, wykonanych z materiału antypoślizgowego
* W przypadku skaleczenia stosuj opatrunki wodoszczelne.

**AKCESORIA KUCHENNE**

**POJEMNIKI DO PRZECHOWYWANIA SUROWCÓW, PÓŁPRODUKTÓW, WYROBÓW GOTOWYCH**

Pojemniki do przechowywania żywności dzielimy na metalowe (stal nierdzewna) i z tworzyw sztucznych (polistyren).

Mają one różne kształty: okrągłe, owalne, kwadratowe, prostokątne.

****

**CHOCHLE I CEDZAKI**

Chochle to łyżki do nalewania potraw lub innych płynów z naczynia większego do mniejszego**.**

****

**Cedzak (durszlak) –** sito w kształcie miski, garnka lub łyżki z podziurawionym dnem. Cedzaki mogą mieć różne kształty.

****

****

**PRZYBORY DO SMAŻENIA**

Do przyborów niezbędnych przy smażeniu należą: łopatki kątowe, sita do solenia frytek, tace na mięso, solniczki.

Łopatki kątowe to przyrządy metalowe lub z tworzyw sztucznych, służące do obracania produktów podczas smażenia, np. steków, kotletów, placków.

****

**sito do solenia frytek**

**szufelki do frytek**

**PRZYBORY DO SERWOWANIA**

To wszystkie służące do bezpośredniego serwowania potraw. Należą do nich: chochla do serwowania zup, chochla do serwowania sosów, widelec do mięs i sałatek, noże do ciast i mięs, łyżka cedzakowa, łyżka do sałatek, łyżka do spaghetti, szczypce.

**chochla do zupy chochla do sosów**

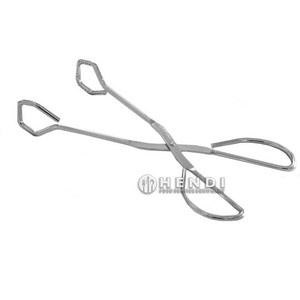
**łyżka i widelec do sałatek**

**łyżka cedzakowa łyżka do spaghetti**

**nóż do ciasta nóż do mięsa**

**szczypce do potraw grillowanych**

**szczypce do ciasta szczypce do cukru**

**szczypce do makaronu szczypce uniwersalne**

**DODATKOWE AKCESORIA KUCHENNE**

Trzepaczki służą do ubijania piany z białek, przygotowania sosów, przygotowania ciasta naleśnikowego.

****

**Wirówka do Salaty**

** **

**Krajacz do jaj**

****

**Ubijak do ziemniaków**

** **

**Mieszadło do kotła**

****

**Porcjoner do ziemniaków i ryżu, lodów**

**porcjoner do lodów porcjoner do ryżu i puree**

**NACZYNIA DO PODAWANIA POTRAW I NAPOJÓW**

**NACZYNIA DO PODAWANIA ZUP**

W zależności od rodzaju zup do ich podawania stosujemy różne naczynia:

* Talerze głębokie – służą do podawania chłodników, zup zaprawianych, zup z wkładką mięsną

****

* Bulionówki **–** służą do podawania zup czystych (bulion, barszcz), do których dodatki, np. paszteciki podajemy na małych talerzykach

** **

* Filiżanki porcelanowe z jednym uszkiem **–** służą do podawania zup kremów typu consomme

****

* Małe filiżanki porcelanowe **–** służą do podawania zup specjalnych (z żółwia, z wieloryba, z szyjek rakowych)

****

* Nelsonki– służą do podawania zup zapiekanych typu francuskiego lub włoskiego z dodatkiem żółtego sera.

****

**NACZYNIA DO PODAWANIA DAŃ ZASADNICZYCH (GŁÓWNYCH)**

Danie główne złożone z mięsa, ryb, warzyw, ziemniaków lub kaszy, czy ryżu, podawane zwykle po zupie, możemy serwować na talerzu płaskim lub półmisku.

**Talerz płaski**

****

**Półmisek**

****

**Salaterka - naczynie stołowe używane do podawania sałatek, jarzyn i owoców.**

****

**Sosjerka - naczynie służące do podawania sosów**

****

**NACZYNIA DO PODAWANIA DESERÓW**

Deser jest to danie słodkie podawane pod koniec posiłków, przeważnie obiadu, ale może też być podawane na podwieczorek.

Desery ze względu na temperaturę podawania możemy podzielić na: mrożone, zimne, ciepłe.

Desery mrożone podajemy w pucharkach szklanych, kielichach szklanych.

Desery zimne (galaretki, kremy, kisiele) podajemy w kompotierkach, pucharkach szklanych, kielichach, czarkach.

Desery ciepłe (suflety, ciasto na gorąco z owocami) podajemy na talerzykach, w kompotierkach szklanych ustawionych na podstawce, w pucharkach, w naczyniach żaroodpornych.

**Pucharki**

** **

**Kielichy**

** **

**Kompotierki**

****

**Czarki**

****

**Patera -** naczynie stołowe w postaci talerza na nóżce lub podstawce służące do podawania ciast, ciastek, owoców. Może być z kloszem lub bez.

****

**Etażerka** - naczynie stołowe w kształcie piramidy.

****

**NACZYNIA DO PODAWANIA NAPOJÓW**

**KAWA**

Jest podawana na zimno (kawa mrożona) i na gorąco oraz w postaci napoju z dodatkiem alkoholu

Kawę na gorąco podajemy w filiżankach o różnej objętości: 50, 100, 200 ml

Filiżanka liliput – 50 ml podajemy kawę po włosku i turecku. Kawę po turecku parzy się w specjalnym miedzianym tygielku, kawę po włosku zwykle sporządza się w ekspresie.

**Filiżanki do kawy**

****

****

**HERBATA**

Herbatę podajemy w filiżankach i szklankach. W filiżankach podajemy herbatę po wiedeńsku, angielsku.

W szklankach podawana jest herbata ekspresowa, po rosyjsku, po marokańsku.

****

** **

**NAPOJE**

Szklanki do podawania napojów zimnych to naczynia o pojemności 200 – 250 ml; mogą mieć kształt stożkowy lub cylindryczny. Do podania wody służy kielich o nazwie goblet.

** **

****

**URZADZENIA KONTROLNO – POMIAROWE**



Przyrządy kontrolno – pomiarowe służą do pomiaru parametrów proce produkcyjnego.

Do parametrów, które powinny być w sposób ciągły kontrolowane należą:

* Temperatura (transportu, przechowywania w chłodni, zamrażania, obróbki termicznej w punktach krytycznych procesu produkcyjnego),
* Wilgotność (pomieszczenia magazynowe)
* Ciśnienie (urządzenia pracujące pod ciśnieniem; kotły warzelne, ekspresy do kawy)
* Waga (kontrolę masy przeprowadza się okresowo w momencie przyjmowania i wydawania towarów, po uformowaniu produktów gotowych

Przyrządy kontrolno – pomiarowe powinny być wzorcowane – kalibrowane (termometry, wilgotnościomierze) oraz legalizowane wagi.

**TERMOMETRY**

Służą do mierzenia temperatury powietrza w magazynach, urządzeniach chłodniczych, we wnętrzu urządzeń grzewczych (piekarniki, piece), we wnętrzu urządzeń chłodniczych oraz w środku przygotowywanej potrawy. W gastronomii są stosowane termometry:

* Cieczowe – alkoholowe
* Pirometry
* Sondy temperatury
* Rejestratory

**Termometr cieczowy** – zastosowanie (pomiar temperatury w pomieszczeniach magazynowych, w chłodniach. Zakres temperatury od – 40 stopni C do + 40 stopni C.

**termometry cieczowe**

**Pirometr** służy do bezdotykowego pomiaru temperatury podczas obróbki termicznej (na powierzchni dań) lub w pomieszczeniach. Jest to termometr bezprzewodowy, reagujący na fale podczerwieni. Zakres temperatury od – 50 stopni C do ponad + 300 stopni C.

 **pirometr**

**Sonda temperaturowa –**  pomiar temperatury wewnątrz różnego rodzaju surowców podczas ich pieczenia. Może być bezprzewodowy, przenośny lub montowany na stałe, np. w piecach konwekcyjno – parowych, pomiar przez wkłucie. Zakres temperatury do + 300 stopni C.

 **sonda temperaturowa**

**Rejestrator temperatury** – pomiar temperatury powietrza w chłodniach, komorach samochodów transportowych, urządzeniach chłodniczych. Rejestrator temperatury elektroniczny można podłączyć do komputera. Zakres temperatur od – 50 stopni C do + 70 stopni C.

**rejestrator temperatury**

Inny podział termometrów;

* BEZDOTYKOWE – pomiaru dokonuje się przez zbliżenie termometru do potrawy
* Z SONDĄ – pomiaru dokonuje się przez zanurzenie sondy w potrawie, np. w zupie, ziemniakach
* ZE SZPILĄ – służy do pomiaru temperatury wewnątrz mięsa przez nakłucie pieczeni.

**WILGOTNOŚCIOMIERZE** - higrometry, psychometry służą do pomiaru wilgotności, czyli zawartości pary wodnej w powietrzu wyrażonej w %. Zbyt duża wilgotność sprzyja rozwojowi pleśni i drożdży, które mogą przedostać się do surowców i wyrobów gotowych. Wilgotnościomierze mają często połączone funkcje pomiaru wilgotności i temperatury.

**MANOMETRY** (wakuometry) przyrządy do pomiaru ciśnienia. Manometr mierzy ciśnienie w urządzeniach pracujących pod ciśnieniem (szybkowary, kotły warzelne, ekspresy do kawy. Wakuometr mierzy podciśnienie. Kontrola ciśnienia zapewnia bezpieczeństwo pracy, skuteczność procesów technologicznych, prawidłowość działania urządzenia.

**Manometr (pomiar ciśnienia dokonuje się w barach).**

 **manometr w szybkowarach**

 **manometr w ekspresach do kawy**

**manometr w kotłach warzelnych**

UWAGA – niektóre termometry są bardzo podobne do wilgotnościomierzy i manometrów żeby nie pomylić tych urządzeń na egzaminie zawodowym, proszę popatrzeć dokładnie na wyświetlacz. Termometr oznaczenia C (stopnie Celsjusza), wilgotnościomierz ( pomiar w %), manometr oznaczenie – bary.

**WAGI**

Mają zastosowanie w magazynach oraz w działach produkcyjnych. Ich dobór powinien być uzależniony od ważonego asortymentu i etapu procesu technologicznego.

Stosuje się wagi do 1kg, do 5 kg, do 50 kg, do 100 kg. Wagi do ważenia produktów od 5 kg wzwy zwykle wykorzystywane sąw magazynach żywnościowych.

Rodzaje wag

**KONTROLNA**

Ważenie produktów, sprawdzanie poprawności porcjowania, np. porcji surowca przed obróbką wyrobu gotowego.

**waga kontrolna elektroniczna**

 **waga kontrolna szalkowa mniej dokładna od elektronicznej**

****i

**POMOSTOWA**

Ważenie dużych ilości surowców przyjmowanych do magazynu.

 waga pomostowa

**HAKOWA**

Służy do warzenia półtusz, dziczyzny, warzyw, owoców w siatkach przyjmowanych do zakładu.

waga hakowa

**KALKULACYJNA**

Ważenie w punktach sprzedaży wyrobów gastronomicznych, kontrola dostaw surowców. Cechy: wysoka dokładność.



Objętość oraz masy płynów i produktów suchych można wyznaczać za pomocą miarek wyskalowanych ilościowo i wagowo.

****miarka wyskalowana objętościowo.

**Test – drobny sprzęt gastronomiczny/ przyrządy kontrolno – pomiarowe**

1. **Zdjęcie przedstawia:**

****

1. Brytfankę
2. Garnek do gotowania ryb
3. Garnek do gotowania makaronów
4. Pojemnik metalowy z wkładką
5. **Zdjęcie przedstawia:**

****

1. Garnek do gotowania pierogów i kopytek
2. Garnek do makaronu
3. Garnek do gotowania na parze
4. Garnek do gotowania małż
5. **Garnek z kranem umożliwiającym odpływ wody służy do gotowania:**
6. Mleka
7. Zupy
8. Ryżu, makronów, kopytek
9. Ziemniaków
10. **Zdjęcie przedstawia:**

****

1. naleśnikarkę
2. Patelnię grillową
3. Szufelkę
4. Patelnię klasyczną
5. **Zdjęcie przedstawia**

****

1. Miskę do surówek
2. Głęboką patelnię
3. WOK
4. Tadżin
5. **Zdjęcie przedstawia**

****

1. Łyżkę cedzakową
2. Łyżkę spaghetti
3. Nabierak
4. Łyżkę do makaronu
5. **W nelsonce podajemy**
6. Wszystkie rodzaje zup
7. Zupy kremu
8. Zupy typu francuskiego lub włoskiego
9. Zupy specjalne
10. **Carving**
11. Turecki sposób dekorowania potraw
12. Tybetański sposób dekorowania potraw
13. Tajlandzki sposób dekorowania potraw
14. Marokański sposób dekorowania potraw
15. **Kebabu nie sporządza się z mięsa**
16. Wieprzowego
17. Wołowego
18. Wieprzowego i wołowego
19. Wieprzowego i cielęcego
20. **Potrawa z gorącego sera i białego wina pochodzi, z:**
21. Szwecji
22. Chin
23. Włoch
24. Szwajcarii
25. **Zdjęcie przedstawia**

****

1. Szczypce do ciasta
2. Szczypce do potraw grillowanych
3. Szczypce do cukru
4. Szczypce do makaronu
5. **Brytfanna to:**
6. Naczynie z pokrywą, w którym można smażyć, dusić i gotować
7. Naczynie” do smażenia w ruchu”
8. Naczynie do duszenia mięsa
9. Naczynie do gotowania ryb
10. **Zdjęcie przedstawia**

****

1. Garnek do gotowania ryżu
2. Garnek do gotowania ziemniaków
3. Garnek do gotowania mleka
4. Garnek do gotowania pod ciśnieniem
5. **Wok to naczynie, które pochodzi:**
6. Z Chin i służy do „smażenie w ruchu”
7. Z Turcji i służy do „smażenia w ruchu”
8. Z Chin i służy do przygotowania fondue
9. Z Maroka i służy do przygotowania wielu dań jednocześnie
10. **Naczynie w kształcie okrągłego talerza ze spiczastą pokrywą służące do przygotowania dań gorących nazywa się:**
11. Kebab
12. Tadżin
13. Wok
14. Majorek
15. **Podstawowym pojemnikiem GN 1/1 jest pojemnik o wymiarach:**
16. 325 x 530 mm
17. 163x265 mm
18. 650 x1060 mm
19. 1300 x 2120 mm
20. **Który z poniżej zamieszczonych garnków służy do gotowania małż:**
21. Garnek z podwójnymi ściankami pokryty czarną emalią
22. Garnek z kranem
23. Podwójny garnek po kryty czarną emalią
24. Garnek z perforowaną wkładką
25. **Do gotowania na kuchenkach indukcyjnych nadają się garnki:**
26. Stalowe
27. Stalowe i żeliwne
28. Emaliowane
29. Aluminiowe i emaliowane
30. **Herbatę ekspresową, po rosyjsku i po marokańsku podajemy w:**
31. Filiżankach
32. Szklankach
33. Czarkach
34. pucharkach
35. **Kolor rękojeści noży jest:**
36. Bez znaczenia
37. Ma znaczenia, kolor dobieramy dowolnie do rodzaju potrawy
38. Ma znaczenie i jest zgodny z kolorem deski do krojenia
39. Zależny od funkcji noża, wykorzystywany głównie do dekorowania
40. **Zdjęcie przedstawia**



1. Porcjoner do ryżu i puree
2. Porcjoner do lodów
3. Porcjoner do cukru
4. Porcjoner do ziemniaków
5. **Do mierzenia temperatury wewnątrz potrawy służy do:**
6. Termometr cieczowy
7. Manometr
8. Higrometr
9. Sonda temperaturowa
10. **Wilgotnościomierze powinny być regularnie:**
11. Legalizowane
12. Kalibrowane
13. Wymieniane
14. Legalizowane i kalibrowane
15. **Garnek z kranem umożliwiającym odpływ wody służy do gotowania:**
16. Mleka
17. Zupy
18. Ryżu, makronów, kopytek
19. Ziemniaków
20. **Kawę po włosku i turecku podajemy w filiżankach:**
21. 200 ml
22. 100 ml
23. 150 ml
24. 50 ml
25. **Do podawania wody stosujemy szklankę:**
26. Goblet
27. Gablet
28. Dablet
29. Doblet
30. **Manometr służy do:**
31. Ważenia
32. Pomiaru ciśnienia
33. Pomiaru temperatury
34. Pomiaru wilgotności
35. **Pirometr to przyrząd kontrolno – pomiarowy, który pozwala zmierzyć**
36. Temperaturę podczas obróbki cieplej
37. Ciśnienie w szybkowarach
38. Temperaturę w chłodniach
39. Wilgotność powietrza
40. **Higrometr pozwala zmierzyć:**
41. Ciśnienie
42. Temperaturę powietrza w chłodniach
43. Temperaturę w samochodach dostawczych, tzw. chłodniach
44. Wilgotność powietrza
45. Na zdjęciu przedstawiono



1. Miarka barmańska
2. Łopatka do homara
3. Łyżeczka barmańska
4. Łyżeczka do kawioru

Punktacja/ ocena

5 30 – 27 punktów

4 26 - 23 punktów

3 22 – 19 punktów

2 18- 15 punktów

1 14 punktów