ZALICZENIE

Rozwiązany test proszę przesłać na adres: [elasluzbowy@wp.pl](mailto:elasluzbowy@wp.pl)

Proszę podać imię i nazwisko, nazwę kursu.

**TEST I**

**JAJA**

**Termin: 02.12.2020**

1. Do jakiej klasy jakościowej zaliczamy jaja świeże

1. klasa A
2. klasa B
3. klasa C
4. klasa D

2. Jakiej kategorii dotyczą oznaczenia jaj XL,L,M,S

1. klasy świeżości
2. kategorii wagowych
3. nazwy producenta
4. klasy jakości

3. Jakie drobnoustroje mogą występować na powierzchni jaj?

1. Lactobacillus
2. Termobacterium
3. Salmonella
4. Clostridium

4. Jakimi cechami charakteryzują się jaja nieświeże?

1. duża komora powietrza, gęste białko
2. brak komory powietrza, gęste białko
3. mała komora powietrza, rzadkie białko
4. duża komora powietrza, rzadkie białko

5. Owoskop służy do:

1. ubijania jaj
2. gotowania jaj
3. prześwietlania jaj
4. przechowywania jaj

6. Przez ile dni można przechowywać jaja w temperaturze od 4 do 5 stopni Celsjusza i wilgotności 80 %?

1. 8 dni
2. 18 dni
3. 28 dni
4. 38 dni

**TEST II**

**JAJA c.d.**

**Termin: 02.12.2020**

1. W jakiej postaci jaja są najbardziej lekkostrawne ?

1. smażone na tłuszczu
2. gotowane na twardo
3. gotowane na miękko
4. sadzone

2. Właściwości wiążące jaj wykorzystuje się podczas produkcji

1. omletów
2. majonezów
3. zup kremów
4. kotletów mielonych

3. Jakie role w mięsnej masie mielonej spełnia dodatek jaj?

1. wiążącą
2. smakową
3. regulującą
4. rozluźniającą

4. Która grupa pojęć odnosi się do jaj?

1. wiązanie, klarowanie, rozkład na dekstryny
2. klarowanie, wiązanie, emulgowanie
3. konserwowanie, spulchnianie i upiększanie ‘
4. przyprawianie, spulchnianie, emulgowanie

5. Białko jaja w stosunku do żółtka wykazuje znacznie silniejsze właściwości:

1. emulgujące
2. spulchniające
3. zagęszczające
4. stabilizujące

6. Jaja po wiedeńsku podawane są:

1. na patelni
2. w podstawkach
3. na wygrzanych talerzu
4. w szklance

7. Dlaczego do wody w której sporządza się jaja poszetowe należy dodać ocet?

1. oby jaja miały lepszy smak
2. aby nie dopuścić do ścięcia się białka
3. aby białko się nie rozlało
4. aby nie powstała piana

6. jaja poszetowe to inaczej:

1. jaja w koszulkach
2. jaja na półtwardo
3. jaja po wiedeńsku
4. jaja na twardo

**TEST III**

**MĄKA**

**Termin: 07.12.2020**

1. Jakie zboża zaliczamy do zbóż chlebowych?

1. owies, jęczmień
2. gryka, ryż
3. pszenica, żyto
4. wszystkie odpowiedzi są prawidłowe.

2. Która część ziarna zawiera najwięcej skrobi?

1. bielmo
2. zarodek
3. okrywa owocowa-nasienna
4. warstwa aleuronowa.

3. Głównym węglowodanem w ziarnie zbóż jest:

1. glukoza
2. fruktoza
3. sacharoza
4. skrobia.

4. Jak otrzymujemy mąkę?

1. poprzez rozpuszczenie oczyszczonego ziarna
2. poprzez przemiał oczyszczonego ziarna
3. poprzez wirowanie oczyszczonego ziarna
4. poprzez homogenizację oczszczonego ziarna

5. Podstawowymi surowcami do produkcji mąki są:

1. ziarna zbóż chlebowych
2. ziarna zbóż niechlebowych
3. ziarna zbóż rzekomych
4. ziarna zbóż paszowych.

6. Typ mąki określa:

1. ilość mąki otrzymałej z użytego do przemiału ziarna wyrażana w %
2. ilość ziarna użytego do przemiału
3. zawartość popiołu ogólem wyrażona w gramach na 100 kg mąki
4. zawartość składników odżywczych obecnych w ziarnie przed przemiałem

7. Im mąka jaśniejsza tym bogatsza w:

1. białko
2. popiół
3. skrobie
4. tłuszcz

8. Główne białka mąki to:

1. glukoza i glikogen
2. galaktoza i galaktozydoza
3. gliadyna i glutenina
4. gliadyna i glikogen

**TEST IV**

**CIASTA WYRABIANE NA STOLNICY I W NACZYNIU**

**Termin: 11.12.2020**

1. Właściwości zagęszczające mąki wynikają:

1. z obecności białka w mące
2. z obecności skrobi w mące
3. z obecności popiołu ogółem
4. z witamin

2. Najmniejszy stopień zagęszczenia potraw uzyskamy stosując:

1. zasmażkę I stopnia
2. zasmażkę II stopnia
3. zasmażkę III stopnia
4. wszystkie odpowiedzi są prawidłowe i zależą od rodzaju mąki

3. Wskaż w odpowiedniej kolejności etapy przyrządzania ciast wyrabianych na stolnicy:

1. przesieniewanie mąki, wyrabianie ciasta, formowanie
2. wyrabianie ciasta, formowanie
3. przesiewanie mąki, zarabianie ciasta, wyrabianie ciasta, formowanie
4. wyrabianie ciasta, zarabianie ciasta, formowanie.

4. Na czym polega zarabianie ciasta?

1. na spólchnianiu mąki przez jej napowietrzanie
2. na połączeniu mąki z płynem i innymi składnikami
3. na sklejaniu wszystkich składników w jednolitą masę i wprowadzeniu dużej ilości powietrza
4. nadaniu ciastu odpowiedniego kształtu i wielkości.

5. Łazanki to wyrób przyrządzony z ciasta:

1. kluskowego
2. pierogowego
3. zacierkowego
4. lanego.

6. Jaki kształt mają łazanki?

1. dużych prostokątów
2. kwadratów
3. długich nitek
4. świderków.

7. Jakie składniki wchodzą w skład ciasta ziemniaczanego?

1. ugotowane ziemniaki, jaja, mleko
2. ugotowane ziemniaki, mąka pszenna
3. ugotowane ziemniaki, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, jaja
4. ugotowane ziemniaki, mąka ziemniaczana, mleko.

8. Jakie składniki wchodzą w skład klusek śląskich?

1. ugotowane ziemniaki, jaja, mąka ziemniaczana
2. ugotowane ziemniaki, jaja, mąka pszenna
3. ugotowane ziemniaki, jaja, mąka pszenna i ziemniaczana
4. ugotowane ziemniaki, jaja.

**TEST V**

**ZUPY**

**Termin: 15.12.2020**

1. Temperatura podawania zup gorących wynosi:

1. 60-70 stopni
2. 40-50 stopni
3. 30-40 stopni
4. 80-90 stopni

2. Temperatura podawania zup zimnych wynosi:

1. 14 stopni
2. 30 stopni
3. 25 stopni
4. 50 stopni

3. Wywar jarski to wywar przyrządzony z:

1. kości i warzyw
2. mięsa i warzyw
3. owoców
4. warzyw

4. Składnik główny to:

1. składnik decydujący o smaku, aromacie i barwie zupy
2. podprawa zacierana dodana do zupy w celu zagęszczenia
3. zupa z wkładką czyli składnikiem głównym
4. makaron dodany do zupy

5. Zupy czyste to:

1. przyrządzane na wywarach mięsno-warzywnych podprawianych mąką
2. przyrządzone na wywarach z kości i warzyw zagęszczonych zawiesiną z mąki lub zasmażką
3. przyrządzone na esencjonalnych wywarach z warzyw, kości i warzyw lub mięsa i warzyw, niepodprawione
4. zupy przeciarane

6. Zupy kremy to:

1. zupy zagęszczane zasmażką
2. zupy podprawiane mąką
3. zupy miksowane lub przecierane, zageszczane podprawą zacieraną lub żółtkiem ze śmietaną
4. zupy czyste z dodatkiem kremowej śmietanki

7. Chłodnik to:

1. zupy owocowe zagęszczone mąką ziemniaczaną
2. zupy zimne sporządzone na bazie mleka, napojów mlecznych fermentowanych lub wywarów mięsnych z dodatkami
3. zupy przecierane ze śmietaną
4. zupy jarskie

8. Zupy czyste i zupy kremy podajemy:

1. w filiżankach
2. w bulionówkach
3. w małych miseczkach
4. wszystkie odpowiedzi są prawidłowe