ZALICZENIE:

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

Proszę podać imię i nazwisko, nazwę kursu.

TERMIN: 16.11.2020

**Drób-testy.**

1. Dlaczego z punktu widzenia żywieniowego mięso drobiu zasługuje na szczególną uwagę?
2. ponieważ zawiera duże ilości tłuszczu.
3. ponieważ zawiera duże ilości pełnowartościowego białka.
4. ponieważ zawiera duże ilości węglowodanów.
5. ponieważ dostarcza duże ilości witaminy A i C.
6. Najwięcej tłuszczu zawiera mięso
   1. kaczki i gęsi.
   2. kurczaka i indyka.
   3. gołębia i kury.
   4. wszystkie odpowiedzi są prawidłowe.
7. Jaki rodzaj rozbioru tuszki stosujemy w produkcji rolad?
   1. rozbiór tuszek na elementy kulinarne.
   2. rozbiór tuszek polegający na usunięciu skrzydeł i wykrwawieniu piersi.
   3. rozbiór tuszek z sunięciem kości.
   4. nie stosujemy rozbioru, ponieważ do galantyn potrzebna jest nam cała tuszka.
8. Jak nazywa się zabieg usunięcia kości z tuszki?
   1. wykrawanie.
   2. luzowanie.
   3. ścinanie.
   4. nacinanie.
9. Co otrzymamy w wyniku rozbioru tuszki na część przednią i tylną?
   1. uda i skrzydła oraz kość grzbietową i piersi.
   2. kość grzbietową i skrzydła oraz piersi i uda.
   3. piersi z częścią kręgosłupa oraz kość grzbietową z udami.
   4. uda, skrzydła oraz korpus.
10. Na czym polega formowanie drobiu w kieszeń?
11. przecięciu skóry pod skrzydłami.
12. przecięciu skóry w dolnej części brzucha z obydwu stron
13. przecięciu tuszki w okolicy szyi.
14. przecięciu tuszki wzdłuż mostka.
15. Knelem nazywamy
    1. mięsne masy mielone z drobiu.
    2. uda w sosie śmietanowym.
    3. piersi zapiekane w sosie beszamelowym.
    4. kurczaka pieczonego.
16. Do wyrobów z drobiowej masy mielonej zaliczamy:
    1. rolady, galantyny.
    2. medaliony.
    3. kotlety de volaille.
    4. potrawkę z drobiu.
17. Drób w potrawce to
    1. porcja mięsa polana sosem potrawkowym.
    2. oddzielone od kości kawałki mięsa, przed podaniem połączone z sosem potrawkowym.
    3. sos przyrządzony na bazie wywaru z drobiu z dodatkiem warzyw.
    4. filety smażone podawane z sosem przyrządzonym na bazie wywaru drobiowego.
18. Do gotowania przeznacza się najczęściej :
    1. kury i indyki.
    2. gęsi i kurczaki.
    3. kaczki i gęsi.
    4. kury i kurczaki.
19. Potrawy drobiowe saute smaży się
    1. w cienkiej warstwie tłuszczu.
    2. w średniej ilości tłuszczu.
    3. w dużej ilości tłuszczu(zanurzeniowo).
    4. wszystkie odpowiedzi są poprawne.
20. Drób smażony po wiedeńsku to:
    1. drób smażony w jajku i grzankach.
    2. drób smażony w panierce z jaj i bułki tartej.
    3. drób smażony w panierce podwójnej.
    4. drób smażony w cieście.
21. Która grupa dodatków jest typowa dla potrawki z kurczaka?
    1. ryż gotowany, warzywa z wody.
    2. ziemniaki pieczone, szparagi.
    3. ryż smażony, kapusta kiszona.
    4. wszystkie odpowiedzi są poprawne.
22. Która kombinacja dodatków jest odpowiednia do pieczonej kaczki?
    1. kasza gryczana i smażone pieczarki.
    2. buraczki zasmażane, ziemniaki pieczone.
    3. ryż smażony, grillowane pomidory.
    4. zapiekane szparagi w sosie beszamelowym.