ZALICZENIE:

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

Proszę podać imię i nazwisko, nazwę kursu.

TERMIN: 12.11.2020

Potrawy półmięsne test.

1. Potrawy półmięsne to takie potrawy, których
   1. mięso zwierząt rzeźnych zostało połączone mięsem drobiowym w stosunku pół na pół.
   2. mięso zwierząt rzeźnych, drobiu lub wędliny zostały połączone z surowcami pochodzenia roślinnego.
   3. mięso zwierząt rzeźnych ,drobiu lub wędliny zostały połączone z soją lub innymi strączkowymi.
   4. wykorzystano izobaty białkowe pochodzenia roślinnego.
2. Dlaczego zaleca się, aby potrawy półmięsne były podawane dodatkami warzywnymi?
   1. potrawy półmięsne są ubogie w witaminę C i składniki mineralne.
   2. wpływa to korzystnie na smakowitość potraw.
   3. surówki lub inne dodatki z warzyw są dobrym urozmaiceniem diety.
   4. surówki lub inne dodatki z warzyw wpływają korzystnie na estetykę potraw.
3. Dlaczego potrawy półmięsne należy uzupełniać pod względem zawartości witaminy C.
   1. surowce często poddawane są dwukrotnej obróbce cieplnej, co obniża zawartość witaminy C.
   2. wszystkie potrawy należy uzupełniać pod względem zawartości witaminy C.
   3. do przyswojenia potraw półmięsnych jest potrzebna zwiększona zawartość witaminy C.
   4. witamina C wpływa korzystnie na smakowitość potraw.
4. Wskaż warzywa, które można nadziewać mięsem.
   1. koper, kalarepa, brokuł, bakłażan.
   2. pieczarki , kalafiory, kapary, roszponka.
   3. papryka, kalarepa, cukinia, kapusta.
   4. kabaczek bakłażan, jabłko, pomidor.
5. Wskaż grupę potraw półmięsnych duszonych.
   1. kotlety z mięsa duszonego w jarzynach, papryka nadziewana, budyń z cielęciny.
   2. mięsa duszone w jarzynach, gołąbki z mięsem i ryżem, fasolka po bretońsku.
   3. naleśniki z mięsem, gołąbki z mięsem i ryżem, pierogi z mięsem.
   4. mięsa duszone w jarzynach, krokiety, pomidory nadziewane.
6. Wskaż grupę potraw półmięsnych smażonych.
7. krokiety, kulebiaki, budynie.
8. naleśniki, paszteciki, gołąbki.
9. kotlety, naleśniki, krokiety.
10. kotlety, pierogi, zapiekanki.
11. Do jakiego rodzaju zup dodatkiem są paszteciki?
    1. zagęszczanych mąką.
    2. podprawianych śmietaną.
    3. kremów.
    4. czystych.
12. Jakie ciasto przygotowuje się do przyrządzania tarty z warzywami?
    1. biszkoptowo-tłuszczowe.
    2. półkruche bez dodatku cukru.
    3. drożdżowe.
    4. parzone.