

XLIII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2018/ 2019

Blok: Gastronomia

1. Enzymy zmniejszające zestalanie galaretek zawierają owoce:

- a) kiwi
- b) maliny
- c) mandarynki
- d) truskawki

2. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego jest przestrzennym powiązaniem ze sobą:

- a) dróg posiłków
- b) dróg personelu
- c) pomieszczeń
- d) komór chłodniczych

3. Podczas procesu przechowywania potraw w cieple największe straty składników odżywczych obejmują:

- a) białko i witaminę B₂
- b) węglowodany
- c) tłuszcze nasycone
- d) witaminy B₁ i C

4. Na kruchość ciasta źle wpływa:

- a) białko jaja
- b) mąka krupczatka
- c) masło
- d) żółtko jaja

5. Oleje nierafinowane najbardziej polecane są do sporządzania:

- a) pączków
- b) kotletów de volail
- c) surówki
- d) kruchych ciasteczek

6. Napój z roztworu wodnego miodu i spirytusu z dodatkiem cynamonu i goździków to:

- a) kruszon
- b) krupnik
- c) grog
- d) bowle

7. Polskie mazurki otrzymuje się z blatów ciasta:

- a) kruchego
- b) zbijanego
- c) biszkoptowego, francuskiego
- d) drożdżowego, piernikowego

8. Wyrabianie mięsnej masy mielonej jest to:

- a) tablerowanie
- b) szprycowanie
- c) garnirowanie
- d) tranżerowanie

9. Pokale są to:

- a) naczynia do serwowania sosów
- b) naczynia szklane do podawania piwa
- c) sztucce do ryb
- d) kieliszki do likieru

10. Z owoców jasnych, konserwowych, zalanych syropem z tych owoców sporządza się kompoty:

- a) francuskie
- b) angielskie
- c) surówkowe
- d) sałatkowe

11. W lodówce należy przechowywać zapakowane fabrycznie:

- a) mleko UHT
- b) mleko w proszku
- c) mleko zagęszczone słodzone
- d) mleko pasteryzowane

12. Ze spalania 1g białka, węglowodanów i tłuszczów, kolejno uzyskamy kcal:

- a) 4, 7, 9
- b) 4, 4, 9
- c) 4, 8, 9
- d) 7, 4, 8

13. Temperatura podawanych serów powinna wynosić:

- a) 4- 8⁰C
- b) 10- 12⁰C
- c) 14-16⁰C
- d) 18- 20⁰C

14. Czarna herbata działa pobudzająco, gdy jest parzona:

- a) do 3 minut
- b) 7 minut
- c) 9 minut
- d) 15 minut

15. Do gotowania potraw pod zwiększonym ciśnieniem służy:

- a) witryna grzewcza
- b) kuchenka mikrofalowa
- c) szybkiwar
- d) bimar

16. Zupa „ucha” to zupa:

- a) rybna
- b) grzybowa
- c) rakowa
- d) serowa

17. Gotowanie warzyw przez pierwsze 10 minut w naczyniu odkrytym, a następnie dogotowanie pod przykryciem jest polecane dla warzyw:

- a) zabarwionych chlorofilem
- b) zabarwionych antocyjanami
- c) warzyw kapustnych
- d) warzyw strączkowych

18. Granitor jest to urządzenie szczególnie dobrze sprawdzające się w miejscach, gdzie serwowane są w dużych ilościach:

- a) zimne drinki, sorbety
- b) hot dogi, kebaby
- c) zapiekanki
- d) frytki

19. Potrawą z utartych żółtek i ubitej piany z białek jaj z dodatkiem owoców albo warzyw, zapiekaną i podawaną na gorąco jest:

- a) budyń
- b) omlet
- c) suflet
- d) mus

20. Cukrowa otoczka szklanki, będąca jej ozdobą przy serwowaniu napojów jest to:

- a) crusta
- b) decoupage
- c) carving
- d) kołnierzyk

21. Surowce do panierowania kotletów schabowych powinny być ułożone w kolejności:

- a) jajko, mąka, mięso, bułka tarta
- b) mięso, mąka, jajko, bułka tarta
- c) mąka, jajko, mięso, bułka tarta
- d) bułka tarta, jajko, mąka, mięso

22. Podstawowym składnikiem fondue jest:

- a) jagnięcina
- b) bakłazan
- c) ser
- d) kasza jaglana

23. Do zapiekania i podawania jednoporcjowych potraw na gorąco służy:

- a) waza
- b) kokilka
- c) pucharek
- d) niecka

24. Owoce podawane z dodatkiem alkoholi, płonące to:

- a) owoce kandyzowane
- b) owoce apertyzowane
- c) owoce flambirowane
- d) owoce koktailowe

25. Najbardziej popularnym serem dodawanym do pizzy włoskiej jest:

- a) mozzarella
- b) roquefort
- c) mascarpone
- d) camembert

26. Magazyn produktów suchych powinien spełniać następujące warunki:

- a) temperatura 5- 8 °C, wilgotność 80- 90%
- b) temperatura 15- 18 °C, wilgotność 56- 60%
- c) temperatura 4 °C, wilgotność 95%
- d) temperatura 25 °C, wilgotność 85%

27. Talerzyk do pieczywa należy ustawić:

- a) jako ostatni po prawej stronie nakrycia
- b) jako ostatni po lewej stronie nakrycia
- c) jako pierwszy po prawej stronie nakrycia
- d) na talerzu podstawowym

28. Porcja potrawy z ciasta ziemniaczanego, jako dania zasadniczego powinna wynosić:

- a) 800 gram
- b) 150 gram
- c) 300 gram
- d) 500 gram

29. Zasmażka o kolorze ciemnożółtym jest zasmażką stopnia:

- a) I
- b) II
- c) III
- d) IV

30. Smażenie beztłuszczowe odbywa się w temperaturze:

46. Ustawione na przyjęciu stoliki koktajlowe służą:

- a) barmanom do serwowania koktajli alkoholowych
- b) gościom do konsumpcji potraw i napojów
- c) kelnerom do serwowania deserów
- d) kucharzom do sporządzania potraw

47. Urządzeniem łączącymi funkcje kutra i blendera jest:

- a) blikser
- b) salamander
- c) kombiwar
- d) higrometr

48. Akryloamidy powstają głównie podczas procesu:

- a) gotowania na parze
- b) gotowania w wodzie
- c) smażenia
- d) mrożenia

49. Bąblowica jest chorobą pasożytniczą, której przyczyną najczęściej jest spożycie:

- a) nie umytych jagód
- b) surowych warzyw
- c) zepsutego soku
- d) zjełczałych tłuszczów

50. Smak gorzki odbierany jest przez kubki smakowe położone:

- a) na powierzchni całego języka
- b) z przodu języka
- c) z boku języka
- d) z tyłu języka

51. Pałeczki Salmonelli skutecznie niszczy temperatura:

- a) 45°C
- b) 30°C
- c) 60-65°C
- d) 15-20°C

52. Proces obróbki wstępnej w zakładzie gastronomicznym najlepiej jest prowadzić w:

- a) kuchni
- b) przedmagazynie
- c) magazynie
- d) przygotowalni

53. Zalecane tygodniowe spożycie czerwonego mięsa i wędlin, zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, wynosi:

- a) 0,1 kg
- b) 0,5 kg
- c) 1,2 kg
- d) 2 kg

54. Statystycznie, pod względem marnowania żywności wśród krajów europejskich, Polska zajmuje miejsce:

- a) pierwsze
- b) ostatnie
- c) piąte
- d) dziesiąte

55. W zakładzie gastronomicznym wodą nie gasimy:

- a) palących się tłuszczów
- b) palących się skrzynek plastikowych
- c) palących się pótek
- d) palących się opakowań

56. Cymes jest potrawą:

- a) włoską
- b) żydowską
- c) węgierską
- d) turecką

57. Sommelier jest to kelner- doradca w zakresie:

- a) przyjęć okolicznościowych
- b) potraw dietetycznych
- c) piw
- d) win

58. Rezygnacja ze spożywania wszelkich pokarmów wytwarzanych przez zwierzęta (mięsa, mleka, serów, jaj i miodu) to:

- a) weganizm
- b) witarianizm
- c) frutarianizm
- d) semiwegetarianizm

59. Bistro jest zakładem gastronomicznym:

- a) sieci zamkniętej z obsługą kelnerską
- b) sieci otwartej z obsługą bufetowo- kelnerską
- c) typu uzupełniającego z samoobsługą
- d) z samoobsługą i obsługą barmańską

60. Średnie spożycie składników pokarmowych (wody, białka, tłuszczów, składników mineralnych i węglowodanów) przez człowieka w ciągu 70 lat życia wynosi około:

- a) 3 tony
- b) 10 ton
- c) 23 tony
- d) 78 ton