

# ***XL Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych***

## ***Eliminacje centralne 2015/ 2016***

### ***Blok: Gastronomia***

**1. Zakładem gastronomicznym typu uzupełniającego jest:**

- a) samoobsługowy bar szybkiej obsługi
- b) jadłodajnia
- c) restauracja
- d) herbaciarnia

**2. Kuwertura jest to:**

- a) posypka do ciast
- b) syrop z cukru palonego
- c) czekoladowa polewa
- d) lukier

**3. Warnik służy do:**

- a) ważenia produktów spożywczych
- b) gotowania ziemniaków
- c) parowania warzyw
- d) gotowania wody

**4. W ramach serwisu specjalnego, prace przy stole gościa, nie obejmują:**

- a) doprawiania potraw
- b) obróbki wstępnej warzyw
- c) filetowania
- d) tranżerowania

**5. Medalion jest to potrawa z:**

- a) kukurydzy cukrowej
- b) karczocha
- c) mięsa
- d) sera podpuszczkowego

**6. Owocami, w których procentowa zawartość części niejadalnych jest największa są:**

- a) jabłka
- b) truskawki
- c) brzoskwinie
- d) arbuzy

**7. Zupą, którą należy zaproponować do obiadu, gdy danie zasadnicze składa się z karkówki duszonej, kaszy jęczmiennej, buraczków i surówki z kapusty jest:**

- a) barszcz czerwony z uszkami
- b) jarzynowa z ziemniakami
- c) krupnik
- d) kapuśniak

**8. Najbardziej popularnym serem dodawanym do pizzy włoskiej jest:**

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

**9. Carving jest to:**

- a) sztuka rzeźbienia w warzywach i owocach
- b) sposób serwowania potraw
- c) przyprawa kuchni orientalnej
- d) hiszpańska potrawa regionalna

**10. Kielich do wody należy ustawić na stole:**

- a) z lewej strony nakrycia
- b) z prawej strony nakrycia
- c) w środku naczyń szklanych
- d) z dowolnej strony nakrycia

**11. Kotlety pożarskie i boeuf Strogonow są to specjalności kuchni:**

- a) węgierskiej
- b) holenderkiej
- c) czeskiej
- d) rosyjskiej

**12. Muddler jest to:**

- a) naczynie kamionkowe
- b) rozgniatacz do owoców
- c) rodzaj kieliszka
- d) naczynie miarowe

**13. Aby ugotować na sypko kaszę gryczaną, należy na 1 kg kaszy, użyć:**

- a) 2,5 litra wody
- b) 1,5 litra wody
- c) 3 litry wody
- d) 1 litr wody

**14. Smażenie pączków i frytek w głębokim tłuszczu metodą zanurzenia odbywa się powinno w temperaturze:**

- a) 220°C - 250°C
- b) 190°C - 220°C
- c) 150°C - 180°C
- d) 90°C - 120°C

**15. Z dobrze napowietrzonej masy jajowo – cukrowej wymieszanej z mąką otrzymuje się ciasta:**

- a) biszkoptowe
- b) ptysiowe
- c) kruche
- d) francuskie

**16. Long drink jest to napój orzeźwiający:**

- a) o niskiej zawartości alkoholu w stosunku do soku
- b) bezalkoholowy, składający się z co najmniej trzech rodzajów soków
- c) o wysokiej zawartości alkoholu w stosunku do soku
- d) składający się z co najmniej trzech rodzajów alkoholu

**17. Głównym składnikiem farszu w koldunach jest:**

- a) soczewica
- b) baranina
- c) wieprzowina
- d) kapusta kwaszona

**18. Rozbita, przyprawiona i panierowana porcja mięsa przeznaczona do smażenia to:**

- a) potrawa
- b) surowiec
- c) gotowy produkt
- d) półprodukt

**19. Crusta jest to:**

- a) cukrowa otoczka na brzegu szklanki
- b) zimna przekąska z owoców morza
- c) rozdrobnione kostki lodu
- d) rodzaj faworków

**20. Serwując posiłek w diecie lekkostrawnej, nie należy podawać:**

- a) jaj ugotowanych na miękko
- b) świeżego pieczywa razowego
- c) ziemniaków, ryżu
- d) mięsa chudego pieczonego w folii

**21. Zgodnie z zasadami zdrowego żywienia zaplanowany jest zestaw śniadaniowy:**

- a) chałka z masłem i dżemem, jabłko, herbata z cytryną
- b) płatki kukurydziane z mlekiem, chleb mieszany z masłem i wędliną, papryka, herbata
- c) kluski lane na mleku, chleb razowy z masłem i żółtym serem, kawa mleczna
- d) ryż na mleku, chleb żytni z masłem, jajecznicą, kakao

**22. Urządzeniem do podgrzewania i utrzymywania w odpowiedniej temperaturze potraw gorących jest:**

- a) lada bemarowa
- b) kocioł warzelny
- c) szybkiwar
- d) kombiwar

**23. Do sporządzania ćwikły należy użyć:**

- a) wina, cukru, pieprzu
- b) majeranku, cukru, oleju
- c) cynamonu, cebuli
- d) octu, cukru

**24. Miejsce do konsumpcji przy stole dla jednej osoby powinno posiadać wymiary:**

- a) co najmniej 60cm szerokości i 40 cm głębokości
- b) co najmniej 50 cm głębokości i 80 cm szerokości
- c) 50 cm głębokości i 50 cm szerokości
- d) 30 cm szerokości i 60 cm głębokości

**25. Wino białe wytrawne jest najbardziej odpowiednim alkoholem do:**

- a) befsztyku tatarskiego
- b) galantyny z kurczaka
- c) deseru lodowego
- d) zrazów wołowych

**26. Potrawą z ziemniaków jest:**

- a) kołacz,
- b) kartacz
- c) kulebiak
- d) pieriekaczewnik

**27. Witaminą rozpuszczalną w wodzie jest:**

- a) witamina D
- b) witamina A
- c) witamina K
- d) witamina B<sub>2</sub>

**28. Optymalna temperatura w magazynie gotowych wyrobów kulinarnych (przy wilgotności 70- 80%) wynosi:**

- a) 2- 6°C
- b) 15-20°C
- c) -2--1°C
- d) 10- 15°C

**29. Przy sporządzaniu ciast kruchych proporcja mąki , tłuszczu i cukru wynosi :**



b) w małej ilości wody z dodatkiem octu d) w dużej ilości wody bez przykrycia

**46. Dezynfekcję drobnego sprzętu kuchennego należy prowadzić w temperaturze:**

a) co najmniej 97<sup>o</sup> C

c) nie niższej niż 82<sup>o</sup> C

b) około 75<sup>o</sup> C

d) 65- 70<sup>o</sup> C

**47. Flambiowanie jest to:**

a) skropienie potrawy spirytusem i podpalenie

c) hartowanie produktów zimną wodą

b) nadawanie potrawie połysku poprzez zalewanie galaretą

d) dekorowanie potraw

**48. Serwując kawę „po irlandzku” należy użyć:**

a) kawę, whiskey, bitą śmietaną i brązowy cukier

c) kawę, słodką śmietaną i koniak

b) kawę, mleko, wanilię i brązowy cukier

d) kawę, lody waniliowe i rum

**49. Kończąc posiłek, konsument powinien położyć sztućce:**

a) na talerzu skierowane trzonkiem do prawej ręki

c) krzyżując na talerzu

b) na talerzu skierowane trzonkiem do lewej ręki

d) opierając na talerzu i stole

**50. Kupażowanie jest to czynność polegająca na:**

a) dekorowaniu drinków

c) przechowywaniu napojów

b) mieszaniu napojów alkoholowych

d) schładzaniu napojów

**51. Chorobę pasożytniczą wywołują:**

a) gronkowce złociste

c) jad kielbasiany

b) Escherichia coli

d) włośnie

**52. Przy opracowaniu zalecanych modelowych racji pokarmowych stosuje się najczęściej podział produktów na ... grup:**

a) 5

b) 9

c) 12

d) 3

**53. Winietki są to:**

a) drobne ciasteczka podawane do win deserowych

c) wizytówki dla gości

b) serwety na przyjęcie typu „lampka wina”

d) kolorowe drinki

**54. Proces dostarczenia surowców, towarów handlowych i materiałów do zakładu gastronomicznego nosi nazwę:**

a) ekspedycja potraw

c) obsługa konsumentów

b) zaopatrywanie

d) obróbka wstępna.

**55. Aby ugasić płonący na patelni olej, należy wyłączyć źródło ogrzewania patelni i :**

a) zalać patelnię wodą

c) zasypać patelnię mąką

b) przykryć patelnię wilgotną ścierką

d) zasypać patelnię cukrem

**56. Śniadanie, podczas którego serwuje się: kawę z mlekiem lub śmietanką, pieczywo, masło, dżem, miód, jajo gotowane w szklance z masłem- to śniadanie:**

a) kontynentalne

c) wiedeńskie

b) angielskie

d) francuskie

**57. Obowiązek przechowywania próbek żywnościowych obejmuje:**

a) zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego

c) wyłącznie stołówki szpitalne

b) zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego

d) wszystkie zakłady żywienia zbiorowego

**58. Spożycie serów na jednego mieszkańca jest największe w:**

a) Grecji

c) Hiszpanii

b) Polsce

d) Portugalii

**59. Dobra Praktyka Higieniczna w zakładzie żywienia zbiorowego nie dotyczy:**

a) lokalizacji i otoczenia zakładu

c) zaopatrzenia w wodę

b) higieny personelu

d) wyniku finansowego zakładu

**60. Rzecznik Praw Konsumenta może:**

a) udzielić płatnej porady konsumenckiej

c) ukarać sprzedawcę grzywną

b) reprezentować bezpłatnie konsumenta w sądzie

d) ukarać karą producenta