

XLI Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2016/ 2017

Blok: Gastronomia

1. Nelsonka jest to rodzaj:

- a) naczynia
- b) sałaty
- c) przyprawy kuchennej
- d) pieczywa cukierniczego

2. Sporządzając kluski lane na 1 sztukę jaja należy dodać mąkę w ilości:

- a) 10- 12 g
- b) 30- 40 g
- c) 110- 150g
- d) 85-90g

3. Kasze rozklejone rzadkie mają zastosowanie do produkcji:

- a) kostek do zup
- b) dań podstawowych z sosami
- c) kotletów
- d) kleików

4. Podczas sporządzania bigosu największe straty witamin dotyczą:

- a) tokoferolu
- b) ryboflawiny
- c) kwasu askorbinowego
- d) retinolu

5. Delikatne, zestalone, napowietrzone desery z owoców zmiksowanych, połączonych z bitą śmietaną lub białkiem i żelatyną są to:

- a) suflety
- b) galaretki
- c) musy
- d) budynie

6. Śmietana, twaróg, jogurt, majonez i przyprawy są składnikami sosu:

- a) remoulade
- b) potrawkowego
- c) ravigotte
- d) dipu

7. Aby przyspieszyć ubijanie całych jaj, masę jajowo –cukrową należy podgrzewać do temperatury:

- a) 37- 42 °C
- b) 55-65 °C
- c) 70 °C
- d) 25 °C

8. Gotowanie warzyw przez pierwsze 10- 15 minut w naczyniu odkrytym, a następnie dogotowanie pod przykryciem, jest polecane dla:

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

9. Do galaretek nie polecane są:

- a) kiwi
- b) mandarynki
- c) brzoskwinie
- d) jagody

10. Zimną przekąską są jaja:

- a) garnirowane
- b) faszerowane w skorupce
- c) mollet
- d) sadzone na szynce

11. Składnikami masy grylażowej są:

- a) orzechy, tłuszcz, cukier
- b) sezam, jaja, cukier waniliowy
- c) kardamon, ser, cukier, jaja
- d) mak, migdały, miód, jaja

12. Salamandry gastronomiczne są to urządzenia do:

- a) rozdrabniania
- b) smażenia
- c) opiekania
- d) dekorowania

13. Wartość energetyczna posiłku, który dostarcza 12 g białka, 5 g tłuszczu i 18 g węglowodanów przyswajalnych wynosi:

- a) 450 kcal
- b) 165 kcal
- c) 1200 kcal
- d) 750 kcal

14. Oleje nierafinowane najbardziej polecane są do sporządzania:

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

15. Rokietta należy do warzyw:

- a) liściowych
- b) korzeniowych
- c) kapustnych
- d) owocowych

16. Do zacierania kasz drobnych stosuje się:

- a) mąkę
- b) jajko
- c) sodę
- d) kwasek cytrynowy

17. Smażenie beztłuszczowe odbywa się w temperaturze:

- a) 120 °C
- b) 135 °C
- c) 160 °C
- d) 260 °C

18. Kuchnia staropolska oparta jest na potrawach z:

- a) kasz, dziczyzny
- b) ziemniaków, brokułów
- c) drobiu, makaronu
- d) ryżu, jaj

19. Ciastem wyrabianym w naczyniu nie jest ciasto:

- a) kładzione
- b) parzone
- c) kluskowe
- d) lane

20. Największą grubością charakteryzuje się:

- a) stek
- b) befsztyk
- c) bryzol
- d) sznycel

21. Planując jadłospis, przy pięciu posiłkach w ciągu dnia, kolacja powinna dostarczyć ... całodziennego zapotrzebowania energetycznego.

- a) 5- 10 %
- b) 15- 20 %
- c) 25-30%
- d) 30- 35%

22. Duża ilość żelaza zawarta jest w:

- a) białku jaja
- b) owocach cytrusowych
- c) serze twarogowym
- d) płucach wołowych

23. Szpikowanie stosuje się do:

- a) mięsa chudego przeznaczonego do pieczenia
- b) sporządzania boczku faszerowanego
- c) sporządzenia galantyny
- d) sporządzenia auszpiku

24. Bezpośrednio przed formowaniem babeczek ciasto kruche należy:

- a) napowietrzyć
- b) ogrzać
- c) schłodzić
- d) zamrozić

25. Czas gotowania jest najkrótszy dla:

- a) fasolki szparagowej mrożonej
- b) fasolki szparagowej świeżej
- c) mieszanki warzywnej
- d) kalafiora mrożonego

26. Tortu z masą jogurtową nie powinno się ozdabiać:

- a) płatkami róż
- b) kwiatami konwalii majowej
- c) kwiatami fiołków
- d) kwiatami ogórecznika

27. Parfait jest to:

- a) mała kanapka
- b) przekąska gorąca
- c) napój zimny
- d) deser

28. Prawidłowa masa jednej porcji ugotowanego makaronu jako dodatku do drugiego dania wynosi:

- a) 150 g
- b) 250 g
- c) 270g
- d) 50g

29. Temperatura wody podczas parzenia herbaty białej powinna wynosić:

- a) 50- 55 °C
- b) 60 °C
- c) 75- 85 °C
- d) 100 °C

30. Czynność kończąca przygotowywanie drinków, polegająca na dopełnianiu np. long drinków, silnie oziębionymi napojami musującymi to:

- a) szprycowanie
- b) blenderowanie
- c) shakerowanie
- d) miksowanie

31. Potrawy zimne należy serwować w temperaturze:

- a) poniżej 10 °C
- b) 12 °C- 15 °C
- c) około 16 °C
- d) powyżej 18 °C

32. Najbogatszą w witaminę C jest surówka sporządzona na bazie warzyw:

- a) korzeniowych
- b) kapustnych
- c) cebulowych
- d) rzepowatych

33. Czynność obróbki schabu, polegająca na usuwanie skóry, błon i ścięgien, wyrównywanie powierzchni mięsa to:

- a) tranżerowanie
- b) flambiowanie
- c) preparowanie
- d) szpikowanie

34. W celu przygotowania ciasta półkruchego na 1 kg mąki należy użyć tłuszczu:

- a) 120- 350g
- b) 500- 550g
- c) 700g
- d) 600g

35. Mostek jest elementem gastronomicznym:

- a) ćwierćtuszy przedniej wieprzowej
- b) ćwierćtuszy przedniej wołowej
- c) ćwierćtuszy tylnej wieprzowej
- d) ćwierćtuszy tylnej wołowej

36. Do przygotowania zupy neapolitańskiej potrzebne są między innymi:

- a) ryba, pęczak
- b) mleko, dynia
- c) ser, makaron
- d) krewetki, ryż

37. Kluski francuskie są najlepszym dodatkiem do zupy:

- a) krem ze szparagów
- b) grzybowej
- c) rosółu
- d) owocowej

38. Produktem zakwaszającym organizm człowieka jest:

- a) burak ćwikłowy
- b) bułka pszenna
- c) jabłko
- d) ziemniak

39. Proces suszenia sprzętu kuchennego nie powinien być prowadzony poprzez:

- a) suszenie samoistne na suszarce
- b) wycieranie papierowymi ręcznikami
- c) suszenie w zmywarce z wyparząrką
- d) stosowanie ścierek bawełnianych

40. Obsługując gości, według zasad savoir - vivre z lewej strony podajemy:

- a) potrawy wieloporcyjne
- b) wyporcjowane potrawy
- c) nalewamy alkohole
- d) nalewamy kawę

41. Największe zagrożenie mikrobiologiczne występuje podczas przetrzymywania potraw w temperaturze:

- a) 0- 4°C
- b) 5- 9°C
- c) 10- 65°C
- d) 80- 95°C

42. Czystą drogą technologiczną w zakładzie gastronomicznym jest droga:

- a) konsumentów
- b) odpadów poprodukcyjnych
- c) półproduktów
- d) personelu

43. Rezygnacja ze spożywania wszelkich pokarmów wytwarzanych przez zwierzęta to:

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

44. Próbkę żywnościową należy przechowywać przez okres:

- a) do 48 godzin
- b) do 24 godzin
- c) co najmniej 3 dni
- d) 12- 20 godzin

45. Optymalna temperatura podawania piwa wynosi:

- a) 6- 14°C
- b) 2-4°C
- c) 15- 17°C
- d) 18- 20°C

46. W skład wyposażenia zmywalni naczyń stołowych nie wchodzi:

- a) stół do resztowania
- b) zmywarka do naczyń
- c) pojemnik na odpady
- d) podgrzewacz talerzy

47. Kolejność nakrywania stołu to:

- a) obrus, napperon, molton
- b) napperon, obrus, molton
- c) molton, obrus, napperon
- d) obrus, molton, napperon

48. W restauracji, w której pojawiły się karaluchy należy przeprowadzić:

- a) dezynfekcję
- b) dezynsekcję
- c) deratyzację
- d) detoksykację

49. W diecie śródziemnomorskiej poleca się przede wszystkim:

- a) mięso wołowe
- b) jaja, mleko
- c) warzywa i owoce
- d) produkty zbożowe

50. Zgodnie z układem funkcjonalnym pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym magazyn podręczny powinien znajdować się obok:

- a) rozdzielni kelnerskiej
- b) magazynu opakowań
- c) zmywalni naczyń
- d) kuchni właściwej

51. Pierwsze objawy zatrucia muchomorem sromotnikowym występują najczęściej:

- a) maksymalnie do 3 godzin po spożyciu
- b) po 8-12 godzinach po spożyciu
- c) do 1 godziny po spożyciu
- d) bezpośrednio po spożyciu

52. Owoskop służy do:

- a) prześwietlania jaj
- b) mierzenia temperatury wewnątrz produktu
- c) niszczenia owadów
- d) oddzielania żółtka od białka

53. 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

54. W restauracji koszernej oferowane są potrawy kuchni:

- a) litewskiej
- b) meksykańskiej
- c) żydowskiej
- d) węgierskiej

55. Cena gastronomiczna netto towarów handlowych sprzedawanych w zakładach gastronomicznych to:

- a) cena gastronomiczna netto + podatek VAT
- b) cena detaliczna netto + marża gastronomiczna
- c) różnica między ceną zakupu i sprzedaży
- d) cena gastronomiczna brutto minus marża

56. W podstawie Piramidy Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia w 2016 roku, są produkty:

- a) zbożowe
- b) oleje roślinne
- c) mleko i jego przetwory
- d) warzywa i owoce

57. Panna cotta jest popularnym deserem pochodzącym z:

- a) Włoch
- b) Francji
- c) Szwajcarii
- d) Hiszpanii

58. Celem Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarного jest:

- a) kontrola produktów regionalnych
- b) promocja produktów regionalnych
- c) unijna ochrona produktów
- d) walkę z konkurencją

59. Spożycie wołowiny na mieszkańca jest największe w:

- a) Urugwaju
- b) Grecji
- c) Japonii
- d) Austrii

60. Dokonując wpisu zakładu gastronomicznego do Centralnej Ewidencji Działalności Gospodarczej, zakres jego działalności musi być zgodny z PKD czyli:

- a) Państwową Klasyfikacją Działalności
- b) Polską Klasyfikacją Działalności
- c) Przedsiębiorczą Księgą Działalności
- d) Państwową Księgą Działalności