

# *XLIII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

*Eliminacje szkolne 2018/ 2019*

## *Blok: Gastronomia*

**1. W jadłospisie, zgodnie z zasadami zamienności produktów, mleko można zastąpić:**

- a) rybą
- b) polędwicą
- c) serem twarogowym
- d) jajem

**2. Gwałtowne zamrażanie jest etapem procesu produkcji potraw w gastronomii w systemie:**

- a) cook-freeze
- b) fast- food
- c) cook-chill
- d) sous -vide

**3. Śniadanie, podczas którego serwowana jest: kawa z mlekiem lub śmietanką, pieczywo, masło, dżem, miód, jajo gotowane w szklance z masłem- to śniadanie:**

- a) angielskie
- b) kontynentalne
- c) wiedeńskie
- d) francuskie

**4. Podczas przechowywania surowców zagrożeniem dla zdrowia człowieka jest:**

- a) naturalne ciemnienie surowców
- b) obecność szkodników
- c) dojrzewanie surowców.
- d) ubytek wody w surowcach

**5. Zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, spożycie warzyw i owoców, powinno proporcjonalnie wynosić:**

- a)  $\frac{1}{2}$  warzywa,  $\frac{1}{2}$  owoce
- b)  $\frac{1}{4}$  warzywa,  $\frac{3}{4}$  owoce
- c)  $\frac{3}{4}$  warzywa,  $\frac{1}{4}$  owoce
- d)  $\frac{1}{3}$  warzywa,  $\frac{2}{3}$  owoce

**6. Składnikiem mąki powodującym zagęszczanie potraw jest:**

- a) białko
- b) tłuszcz
- c) skrobia
- d) błonnik

**7. Pełnowartościowe białko zawarte jest w:**

- a) owocach morza
- b) mące orkiszowej
- c) kaszy jaglanej
- d) kaszy gryczanej

**8. Zasmażkę stosuje się do:**

- a) zupy kalafiorowej
- b) zupy szczawiowej
- c) kapuśniaka
- d) zupy ogórkowej

**9. Najwięcej energii dostarcza 100g:**

- a) gruszek
- b) dorsza wędzonego
- c) mleka pełnotłustego
- d) oleju sojowego

**10. Zwalczając insekty w kuchni właściwej, nie należy stosować:**

- a) siatek na oknach
- b) lampy owadobójczej
- c) trutki w aerozolu
- d) lepu na muchy

**11. Witaminą rozpuszczalną w wodzie jest witamina:**

- a) E
- b) A
- c) K
- d) B<sub>1</sub>

**12. Planując jadłospis, zawierający pięć posiłków w ciągu dnia, kolacja powinna dostarczyć ... procent całodziennego zapotrzebowania energetycznego:**

- a) 8- 10
- b) 15- 20
- c) 25-30
- d) 30- 35

**13. Temperatura serwowanych zup na gorąco wynosić powinna minimum:**

- a) 75°C
- b) 85°C
- c) 95°C
- d) 98° C

**14. Panna cotta jest popularnym deserem pochodzącym z:**

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

**15. Narzędziem służącym do dzielenia większych kawałków mięsa z kością jest:**

- a) wilk
- b) tasak
- c) nóż kuchenny
- d) łopatka - piła

**16. Podstawowymi składnikami ciasta na tradycyjne kopytka są:**

- a) ugotowane ziemniaki, mąka pszenna, jaja
- b) ugotowane i surowe ziemniaki, mąka pszenna
- c) surowe ziemniaki, mąka pszenna i ziemniaczana, jaja
- d) surowe i ugotowane ziemniaki, mąka ziemniaczana, kasza manna, jaja

**17. Proces obróbki termicznej polegającej na duszeniu, należy zastosować przy sporządzaniu potraw:**

- a) stek, kotlet pożarski
- b) rumsztyk, kotlet de volaille
- c) ragout, gulasz, zraz,
- d) sznycel po wiedeńsku, szaszłyk

**18. 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

**19. Przygotowanie wstępne jaj świeżych do produkcji cukierniczej polega na:**

- a) wybiciu i napowietrzeniu z margaryną
- b) zdezynfekowaniu i następnie wybiciu
- c) wybiciu i napowietrzeniu z cukrem
- d) wybiciu i następnie zdezynfekowaniu

**20. Warzywa bogate w karoten należy gotować:**

- a) w małej ilości wody z dodatkiem tłuszczu
- b) w małej ilości wody z dodatkiem octu
- c) w dużej ilości wody pod przykryciem
- d) w dużej ilości wody bez przykrycia

**21. Rozwałkowanie ciasta zbijanego, formowanie, smażenie są to etapy produkcji:**

- a) faworków
- b) pączków
- c) groszku ptysiowego
- d) diablotek

**22. Do obróbki cieplnej polędwicy po angielsku należy użyć:**

- a) frytkownicy
- b) szybkowaru
- c) patelni
- d) garnka

**23. Bezpośrednio przed formowaniem babeczek ciasto kruche należy:**

- a) napowietrzyć
- b) pozostawić w pokojowej temperaturze
- c) schłodzić
- d) zamrozić

**24. Surówka jest to potrawa otrzymana z:**

- a) warzyw i owoców surowych i gotowanych
- b) warzyw i owoców gotowanych
- c) warzyw i owoców surowych
- d) wszystkie odpowiedzi są prawidłowe

**25. Do porcji barszczu czerwonego paszteciki należy podać:**

- a) na półmisku
- b) na małym talerzyku
- c) w salaterce
- d) w kokilce

**26. Do przygotowania sosu vinegret należy użyć:**

- a) kefiru
- b) majonezu
- c) oleju z oliwek
- d) jogurtu greckiego

**27. Obróbka wstępna grzybów świeżych obejmuje kolejno:**

- a) sortowanie, oczyszczanie, mycie, rozdrabnianie
- b) mycie, sortowanie, oczyszczanie, rozdrabnianie
- c) mycie, sortowanie, rozdrabnianie
- d) mycie, oczyszczanie, rozdrabnianie

**28. Zacieranie kasz jajem przed gotowaniem ma na celu:**

- a) zapobieganie nadmiernemu rozklejaniu kaszy
- b) zwiększenie zdolności zagęszczającej kaszy
- c) skrócenie czasu obróbki termicznej
- d) zwiększenie zdolności pęcznienia skrobi

**29. W celu przygotowania ciasta półkruche go na 1 kg mąki należy użyć tłuszczu:**

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

**30. Patroszenie drobiu polega na:**

- a) usunięciu piór i puchu
- b) odcięciu głowy, skrzydeł i nóg
- c) usunięciu kości
- d) usunięciu wnętrzości

**31. Mąka, jaja i masło są niezbędnymi składnikami:**

- a) klusek kładzionych
- b) klusek lanych
- c) klusek francuskich
- d) zacierek

**32. Naczyniem z tłuczkiem, służącym do rozdrabniania na proszek produktów jest:**

- a) makutra
- b) trybuszon
- c) moździeż
- d) młynek

**33. Do sporządzania gulaszu i mięsnej masy mielonej najlepiej użyć:**

- a) łopatkę wołową
- b) schab wieprzowy
- c) szponder
- d) pierś kurczaka

**34. Produktem zakwaszającym organizm człowieka jest:**

- a) twaróg
- b) jajko
- c) jabłko
- d) ziemniak

**35. Najwyższej temperatury pieczenia wymaga ciasto:**

- a) bezowe
- b) drożdżowe
- c) biszkoptowe
- d) francuskie

**36. Wywar jarski sporządzany jest z:**

- a) kości i warzyw
- b) mięsa i kasz
- c) warzyw i mięsa
- d) warzyw

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

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

**38. Prawidłowa kolejność czynności przy sporządzaniu obiadu składającego się ze zrazików w sosie, kaszy gryczanej, surówki to:**

- a) surówka, zraziki, sos, kasza gryczana
- b) zraziki, sos, kasza gryczana, surówka
- c) sos, kasza gryczana, zraziki, surówka
- d) kasza gryczana, surówka, zraziki, sos

**39. Mostek jest elementem gastronomicznym:**

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

**40. Ciasto drożdżowe jest dobrze wyrobione gdy:**

- a) nabiera połysku i nie lepi się do rąk
- b) 4-krotnie zwiększyło swoją objętość
- c) silnie lepi się do rąk
- d) ma dużo pęcherzyków powietrznych

**41. Zestawem obiadowym zgodnym z zasadami zdrowego żywienia jest:**

- a) zupa pomidorowa z kluskami, lasagne, kompot
- b) krupnik, rizotto z pieczarkami, sok
- c) zupa ogórkowa z kostką z kaszy manny, pulpety, ziemniaki, surówka wielowarzywna, sok
- d) zupa jarzynowa z pieczywem, ryż z jabłkami, kompot

**42. Podczas dodawania śmietany do gorącej zupy należy wykonać:**

- a) hartownie
- b) tranżerowanie
- c) emulgowanie
- d) blanżerowanie

**43. W wyniku dezynfekcji zniszczeniu ulegają:**

- a) drobnoustroje
- b) muchy
- c) myszy
- d) karaluchy

**44. Bryzol z pieczarkami jest potrawą:**

- a) gotowaną
- b) pieczoną
- c) ciężkostrawną
- d) lekkostrawną

**45. Smażenie frytek w głębokim tłuszczu metodą zanurzenia odbywać się powinno w temperaturze:**

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

**46. Przedmagazyn jest miejscem, w którym:**

- a) składowane są odpadki poprodukcyjne
- b) przyjmowany jest towar od dostawców
- c) zamawiany jest towar
- d) składowane są środki czystości

**47. Pierwsza pomoc przy poparzeniu I stopnia, polega na polaniu poparzonego miejsca:**

- a) wodą utlenioną
- b) jodyną
- c) zimną wodą
- d) ciepłą wodą

**48. Dieta, która eliminuje mięso we wszystkich postaciach, w tym ryby i owoce morza a dopuszcza mleko, jajka i miód to dieta:**

- a) wegetariańska
- b) śródziemnomorska
- c) wegańska
- d) paleo

**49. W skład wyposażenia zmywalni naczyń stołowych nie wchodzi:**

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

**50. Przybieranie półmiska z potrawami lub ozdabianie potrawy to:**

- a) garniowanie
- b) trybowanie
- c) flambiowanie
- d) blanżerowanie

**51. Konserwację kuchenki gazowej w zakładzie gastronomicznym przeprowadza:**

- a) szef kuchni gorącej
- b) pracownik posiadający uprawnienia
- c) kierownik zakładu
- d) osoba sprzątająca

**52. Największe zagrożenie zatrucia salmonellą stwarza spożycie:**

- a) schabu zapiekanego z pieczarkami
- b) pierogów z mięsem
- c) befsztyka tatarskiego
- d) kwaśnicy z boczkiem

**53. Molton jest to:**

- a) podkład pod obrus
- b) kwadratowa lub prostokątna serweta
- c) namarszczona falbana
- d) ozdobny bieżnik

**54. W strefie czystej zakładu gastronomicznego należy wykonywać:**

- a) dezynfekcję jaj
- b) rozmrażanie ryb
- c) sortowanie owoców
- d) porcjowanie potraw

**55. Dobra praktyka higieniczna w zakładzie gastronomicznym nie obejmuje:**

- a) procesu mycia i dezynfekcji pomieszczeń
- b) wyposażenia w sprzęt i urządzenia
- c) kontroli jakości wody pitnej
- d) analizy przychodów i rozchodów

**56. Do produktów wysokiego ryzyka zatruć pokarmowych nie należą:**

- a) eklerki, ptysie
- b) kompoty, dżemy
- c) galantyna
- d) jaja faszerowane

**57. W restauracji koszernej oferowane są potrawy kuchni:**

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

**58. Pijalnie, smażalnie i lodziarnie są to:**

- a) punkty gastronomiczne
- b) stołówki
- c) restauracje
- d) bary

**59. Tradycyjnymi potrawami kuchni niemieckiej są:**

- a) golonka wieprzowa z kapustą, zupa piwna
- b) kulebiaki, bliny
- c) zupa rybna, tarta, sałatka nicejska
- d) polenta, pudding,

**60. Nadzór i kontrolę nad przestrzeganiem prawa pracy w zakładzie gastronomicznym sprawuje:**

- a) Państwowa Inspekcja Sanitarna
- b) Państwowa Inspekcja Weterynaryjna
- c) Państwowa Inspekcja Handlowa
- d) Państwowa Inspekcja Pracy