

# *XLIV 2020/2021 Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

## *Eliminacje okręgowe 2020/ 2021*

### *Blok: Gastronomia*

**1. Serwis, polegający na wykańczaniu potrawy przy gościu i podawaniu jej z wózka lub stolika kelnerskiego, jest metodą serwowania:**

- a) angielską
- b) amerykańską
- c) rosyjską
- d) niemiecką

**2. Resztki talerzowe należy gromadzić:**

- a) w rozdzielni kelnerskiej
- b) w kuchni zimnej
- c) w przygotowalni
- d) w magazynie odpadów

**3. Zasada Fi -Fo dotyczy kolejności:**

- a) przyjmowania surowców do magazynu
- b) pobierania surowców z magazynu
- c) sporządzania potraw
- d) serwowania napoi

**4. Podgrzewacz, którego zadaniem jest utrzymanie odpowiedniej temperatury potrawy do chwili jej wydania, to:**

- a) steamer
- b) muddler
- c) bemar
- d) grzejnik gastronomiczny

**5. Najwięcej kwasów Omega-3 zawiera:**

- a) oliwa z oliwek
- b) olej kukurydziany
- c) olej lniany
- d) olej kokosowy

**6. Cook – serve jest systemem produkcji i dystrybucji potraw polegającym na obróbce termicznej oraz:**

- a) bezpośrednim podaniu potraw do spożycia
- b) szybkim zamrożeniu potraw
- c) szybkim schłodzeniu potraw i podaniu do spożycia po podgrzaniu
- d) zapakowaniu próżniowym potraw i sprzedaży na wynos

**7. Najwięcej związków Maillarda powstaje podczas:**

- a) peklowania
- b) wędzenia
- c) smażenia
- d) duszenia

**8. Mostek jest elementem gastronomicznym:**

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

**9. Sos szodonowy sporządzany jest na bazie:**

- a) piwa ciemnego
- b) białego wina
- c) karmelu
- d) octu

**10. Flambiowanie najczęściej stosuje się serwując:**

- a) surówki, sałatki
- b) sery podpuszczkowe
- c) dania mięsne, desery
- d) zupy crem

**11. Największą zdolność zagęszczania ma zasmażka stopnia:**

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

**12. Temperatura panująca w pomieszczeniu na odpadki powinna wynosić:**

- a) 10-15°C
- b) 0°C
- c) 5-7°C
- d) 20°C

**13. Procentowy udział drugiego śniadania w zaspokajaniu zapotrzebowania energetycznego organizmu, przy pięciu posiłkach w ciągu dnia, wynosi:**

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

**14. Rejbak jest to potrawa z:**

- a) kaszy jaglanej
- b) kaszy gryczanej
- c) ziemniaków
- d) ryby

**15. Owoskop służy do:**

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

**16. Czynność usunięcia kości z tuszki to:**

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

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

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

**18. Do smażenia frytek najlepiej jest użyć:**

- a) olej sojowy nierafinowany
- b) masło śmietankowe
- c) olej rzepakowy rafinowany
- d) olej lniany

**19. Natkę pietruszki w rosole zastąpić może:**

- a) ogórecznik
- b) lubczyk
- c) arcydzięgiel
- d) bazylija

**20. 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 strączkowych
- d) warzyw kapustnych

**21. Ciasto parzone otrzymywane jest przez zaparzenie:**

- a) jaj wrzącą mieszaniną wody z tłuszczem
- b) mąki wrzącą mieszaniną wody z mlekiem
- c) mąki wrzącą mieszaniną wody z tłuszczem
- d) jaj wrzącą mieszaniną mleka z tłuszczem

**22. Galaretka owocowa zestalana jest:**

- a) mąką pszenną
- b) mąką ziemniaczaną
- c) żelatyną
- d) żółtkami

**23. Modra kapusta – jest to kapusta:**

- a) młoda
- b) pekińska
- c) kiszona
- d) czerwona

**24. Do sporządzania potraw z ryb polecane jest użycie deski w kolorze:**

- a) czerwonym
- b) żółtym
- c) niebieskim
- d) zielonym

**25. Głównymi składnikami ciast ziemniaczanych, poza ziemniakami, są:**

- a) mąka pszenna, ziemniaczana, jaja
- b) mąka ziemniaczana, śmietana, jaja
- c) mąka pszenna, mleko
- d) mąka pszenna, woda, jaja

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

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

**27. Największe zagrożenie mikrobiologiczne występuje podczas przetrzymywania potraw w temperaturze:**

- a) 0- 4°C
- b) 5- 9°C
- c) 10- 65°C
- d) 85- 95°C

**28. Potrawą przygotowaną z pszenicy lub kaszy z dodatkiem miodu, maku i bakalii jest:**

- a) korowaj
- b) kutia
- c) kołacz
- d) kulebiak

**29. Wielkość porcji serwowanego podczas obiadu chłodnika wynosi:**

- a) do 100 cm<sup>3</sup>
- b) 200 cm<sup>3</sup>
- c) 350 cm<sup>3</sup>
- d) 450 cm<sup>3</sup>

**30. Do przygotowania salatkii najlepsze są ziemniaki typu:**

- a) A
- b) B
- c) C
- d) D

**31. Na kruchość ciasta źle wpływa:**

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

**32. Babkę piaskową sporządza się z ciasta:**

- a) francuskiego
- b) półkrucego
- c) biszkoptowo- tłuszczowego
- d) krucho- drożdżowego

**33. Kawa z ekspresu z żółtkiem i winiakiem to:**

- a) kawa po adwokacku
- b) kawa po irlandzku
- c) kawa kapucynek
- d) mazagran

**34. Jaja poddawane kilka tygodni fermentacji w mieszaninie wapna, słomy ryżowej i naparu herbaty są przysmakiem kuchni:**

- a) kanadyjskiej
- b) litewskiej
- c) kubańskiej
- d) chińskiej

**35. Tartinka jest to:**

- a) rogalik z ciasta francuskiego
- b) ciastko kruche z kruszonką
- c) rodzaj kanapki
- d) rodzaj zapiekanki

**36. Wok jest to:**

- a) rodzaj patelni
- b) potrawa z wołowiny
- c) urządzenie do miksowania
- d) pojemnik na odpady

**37. Gazpacho i paella są specjalnościami:**

- a) gruzińskimi
- b) hiszpańskimi
- c) włoskimi
- d) greckimi

**38. Niezbędne surowce do produkcji sękacza to:**

- a) mąka ziemniaczana, margaryna, cukier, soda oczyszczona
- b) mąka, jaja, mleko, cukier, drożdże
- c) mąka pszenna, olej, jaja, miód, kakao
- d) jaja, mąka, masło, cukier

**39. Potrawa smażona z wołowiny (polędwica, rozbef), mająca kształt owalny, lekko wydłużony i grubość 1,5- 2 cm to:**

- a) rumsztyk
- b) medalion
- c) stek
- d) bryzol

**40. Głównym składnikiem mleka jest:**

- a) białko
- b) laktoza
- c) woda
- d) wapń

**41. Częścią jadalną szparagów są młode:**

- a) łodygi
- b) pędy
- c) korzenie
- d) cebulki

**42. Aby ugotować ryż długoziarnisty biały na sypko należy zachować proporcje objętości ryżu do wody:**

- a) 1:2
- b) 1: 3
- c) 1: 4
- d) 1: 5

**43. Podczas obróbki termicznej wołowiny temperatura wewnątrz pieczeni powinna osiągnąć wysokość około:**

- a) 70 °C
- b) 95°C
- c) 150°C
- d) 180°C

**44. Zgodnie z zasadami zdrowego żywienia osoby starsze powinny spożywać dziennie:**

- a) 2-3 posiłki
- b) 3- 4 posiłki
- c) 5-6 posiłków
- d) 8 -10 posiłków

**45. Zasmażkę najczęściej stosuje się do zagęszczania zupy:**

- a) koperkowej
- b) żuru
- c) barszczu ukraińskiego
- d) grzybowej

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

- a) 4, 8, 9
- b) 4, 4, 9
- c) 5, 7, 9
- d) 7, 4, 8

**47. W diecie lekkostrawnej nie zaleca się:**

- a) dorsza ugotowanego na parze
- b) jaj ugotowanych na miękko
- c) białego ryżu
- d) świeżego pieczywa razowego

**48. Prawidłowa kolejność zbierania brudnej zastawy stołowej to:**

- a) sztućce, szkło, porcelana
- b) porcelana, sztućce, szkło
- c) szkło, sztućce, porcelana
- d) szkło, porcelana, sztućce

**49. W zakładzie gastronomicznym drogą technologiczną czystą jest:**

- a) droga personelu
- b) droga gotowych potraw
- c) droga surowców
- d) droga odpadów

**50. Podstawą drinka Krwawa Mary jest:**

- a) tonic
- b) koniak
- c) sok pomidorowy
- d) sok pomarańczowy

**51. 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

**52. W przypadku zatrucia pokarmowego grzybami należy wywołać wymioty podając:**

- a) kwaśne mleko
- b) gorzką herbatę
- c) osoloną wodę
- d) alkohol

**53. W celu przygotowania karmelu niezbędne są:**

- a) cukier, woda, żelatyna
- b) cukier, mleko, skrobia
- c) cukier, woda
- d) cukier, mleko

**54. Przy zwalczaniu insektów, nie należy stosować w kuchni właściwej:**

- a) trutki w aerozolu
- b) lampy owadobójczej
- c) siatki ochronnej na okno
- d) lepu na muchy

**55. Przy miażdżycy i nadciśnieniu polecane jest spożywanie produktów z zawartością:**

- a) tłuszczów nasyconych
- b) kwasów tłuszczowych trans
- c) sodu
- d) tłuszczów nienasyconych

**56. Data minimalnej trwałości określona sformułowaniem „najlepiej spożyć przed” umieszczona jest na opakowaniu:**

- a) kefiru
- b) mięsa mielonego
- c) kawy
- d) ryby wędzonej

**57. Wodą nie należy gasić:**

- a) palących się opakowań tekturowych
- b) palących się skrzynek plastikowych
- c) palących się półek drewnianych
- d) palących się tłuszczów

**58. Śniadanie, składające się z pieczywa pszennego, rogalików, masła, dżemu, miodu kawy, herbaty, czekolady lub kakao (zgodnie z życzeniem gości) - to śniadanie:**

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

**59. Układ funkcjonalny zakładu gastronomicznego jest przestrzennym powiązaniem ze sobą:**

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

**60. Powstanie Europejskiej Sieci Dziedzictwa Kulinarnego zapoczątkowały:**

- a) Szwecja i Dania
- b) Włochy
- c) Francja i Hiszpania
- d) Niemcy