

13. Ryby, które serwowane są na zimno, należy smażyć na:

- a) oleju rzepakowym
- b) maśle klarowanym
- c) smalcu
- d) oleju lnianym

14. W obróbce wstępnej, operacją czystą jest czynność:

- a) mycia
- b) doczyszczania
- c) szpikowania
- d) obierania

15. Aby nie zniszczyć witaminy C, nie należy w surówkach łączyć:

- a) marchwi z rzodkwią
- b) pora z pomidorem
- c) kapusty kiszzonej z cebulą
- d) ogórka świeżego z papryką

16. Zawieszoną z mąki i śmietany podprawiany jest sos:

- a) węgierski
- b) pieczarkowy
- c) cebulowy
- d) musztardowy

17. Potrawą smażoną z mięsnej masy mielonej jest:

- a) sznycel ministerski
- b) klopsik
- c) zraz
- d) pulpet

18. Czas gotowania jest najdłuższy dla:

- a) fasolki szparagowej świeżej
- b) kalafiora świeżego
- c) brukselki mrożonej
- d) marchewki mrożonej

19. Z ciast zarabianych w naczyniu sporządzane są:

- a) kluski półfrancuskie i pierogi ruskie
- b) kluski kładzione i kluski krojone
- c) ciasto lane i kluski francuskie
- d) makaron i naleśniki

20. Najbardziej popularnym serem dodawanym do pizzy włoskiej jest:

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

21. Wytyczne GHP w zakładzie gastronomicznym nie dotyczą:

- a) zabezpieczenia przed szkodnikami
- b) obliczania normatywów surowcowych
- c) gospodarki odpadami
- d) zaopatrzenia w wodę

22. Próbkę żywnościową tj. pierogi, zupy, przystawki najlepiej jest przechowywać w temperaturze:

- a) 0-4⁰C
- b) 5- 8⁰C
- c) 9-12⁰C
- d) 12- 15⁰C

23. Węglowodany powinny dostarczać ... wartości energetycznej dziennej racji pokarmowej dorosłego człowieka:

- a) 15%
- b) 20%
- c) 30-35%
- d) 55-60%

24. Jaja można przechowywać w temperaturze 4-5⁰C przy wilgotności powietrza 80% maksymalnie przez:

- a) 28 dni
- b) 60 dni
- c) 3 miesiące
- d) 6 miesięcy

25. W kuchennej przyprawie do potraw, lebiodka pospolita występuje jako:

- a) maggi
- b) chili
- c) wegeta
- d) oregano

26. Najmniej waży 250 cm³:

- a) kaszy gryczanej
- b) śmietany 18%
- c) kakaa
- d) cukru pudru

27. Optymalna temperatura smażenia beztłuszczowego polędwicy na patelni lub na specjalnych płytach grzejnych odbywa się w temperaturze:

- a) 130⁰C
- b) 160⁰C
- c) 180⁰C
- d) 260⁰ C

28. Potrawą z gorącego sera i białego wina, pochodzącą ze Szwajcarii jest:

- a) fondue
- b) parfait
- c) polenta
- d) vol- au-vent

29. Składnikami masy gryłazowej są:

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

30. Elementem kulinarnym półtuszy wołowej najbardziej polecanym do smażenia jest:

- a) rozbeł
- b) szponder
- c) antrykot
- d) mostek

31. Prawidłową kolejnością podawania win jest:

- a) czerwone przed białymi
- b) wytrawne przed słodkimi
- c) ciężkie przed lekkimi
- d) stare przed młodymi

32. W diecie łatwostrawnej najlepiej jest podać:

- a) pieczywo chrupkie żytnie
- b) pieczywo z otrębami
- c) chleb pszenny
- d) chleb razowy

33. Głównym składnikiem farszu w koldunach jest:

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

34. Ciecierzycy należy do roślin:

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

35. Rozbiór mięsa przeprowadza się w:

- a) przygotowalni wstępnej
- b) przygotowalni właściwej
- c) kuchni zimnej
- d) kuchni głównej

36. Trybuszon jest to:

- a) szklane naczynie do lodu
- b) otwieracz do butelek, korkociąg
- c) wiaderko do szampana
- d) nożyk do twistów

37. Dodatku dużej ilości bakalii wymaga:

- a) korowaj
- b) kugel
- c) pieriekaczownik
- d) kutia

38. Półmiski i potrawy najlepiej jest ozdabiać kwiatem:

- a) narcyza
- b) nasturcji
- c) konwalii
- d) zimowitu

39. Do owoców morza nie zaliczane są:

- a) skorupiaki
- b) ryby
- c) mięczaki
- d) głowonogi

40. Dezynfekcję drobnego sprzętu kuchennego przeprowadza się w temperaturze:

- a) co najmniej 98⁰ C
- b) 70- 75 ⁰ C
- c) 55- 65⁰ C
- d) nie niższej niż 82⁰ C

41. Shord drinki mają pojemność:

- a) do 100 ml
- b) 250- 300 ml
- c) 500 ml
- d) 350 ml

42. Na sałatkę najbardziej nadają się ziemniaki typu:

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

43. Najlepsze właściwości zagęszczające ma zasmażka:

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

44. Podczas obróbki termicznej temperatura wewnątrz pieczeni wieprzowej powinna osiągnąć wysokość około:

- a) 70⁰C
- b) 120⁰C
- c) 180⁰C
- d) 220⁰C

45. Do witamin z grupy B nie należy:

- a) tiamina
- b) ryboflawina
- c) retinol
- d) biotylna

46. Talerzyk do pieczywa należy ustawić:

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

47. Potrawy poddane obróbce cieplnej i produkty wysoko przetworzone wyłączone są w diecie:

- a) semiwegetarianizm
- b) witarianizm
- c) owowegetarianizm
- d) laktowegetarianizm

48. Zaletą kuchenki mikrofalowej jest:

- a) oszczędność czasu, możliwość programowania
- b) możliwość ogrzewania bezpośrednio w puszkach
- c) możliwość homogenizowania
- d) równomierny stopień ogrzewania produktów/ składników potraw o różnej zawartości wody

49. Wyrób kulinarny przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji (np. surówka) jest to:

- a) potrawa
- b) półprodukt
- c) posiłek
- d) składnik

50. Kupażowanie jest to czynność polegająca na:

- a) dekorowaniu drinków
- b) schładzaniu napojów
- c) przechowywaniu napojów
- d) mieszaniu napojów alkoholowych

51. Dietę ubogo - sodową należy stosować przy:

- a) nadciśnieniu
- b) osteoporozie
- c) otyłości
- d) niedokrwistości

52. Smak gorzki odbierany jest głównie przez kubki smakowe położone:

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

53. Degustator, osoba zawodowo zajmująca się organoleptyczną oceną smaku, wyglądu, zapachu, jakością i klasyfikacją wszelkiego rodzaju potraw i napojów jest to:

- a) barista
- b) dietetyk
- c) semalier
- d) kiper

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

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

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

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

56. Brunch jest to posiłek jadany:

- a) późnym popołudniem lub wczesnym wieczorem
- b) późnym rankiem lub wczesnym przedpołudniem
- c) przed kolacją
- d) wczesnym rankiem

57. Humus to specjalność:

- a) hiszpańska
- b) włoska
- c) chińska
- d) arabska

58. Lokal, będący skrzyżowaniem baru z klubem, gdzie podaje się głównie piwo to:

- a) pub
- b) restauracja
- c) bistro
- d) kawiarnia

59. Restauracja może otrzymać maksymalnie gwiazdek Michelin:

- a) dwie
- b) trzy
- c) cztery
- d) pięć

60. System bezpieczeństwa żywności- HACCP powstał w:

- a) Niemczech
- b) Belgii
- c) Japonii
- d) Stanach Zjednoczonych