

XLII Edycja Olimpiady Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2017/ 2018

Blok: Gastronomia

1. Płynem otrzymanym przez gotowanie składników pochodzenia roślinnego lub zwierzęcego jest:

- a) odwar
- b) wywar
- c) wyciąg
- d) roztwór

2. Dienne zapotrzebowanie na białko dla dorosłego człowieka wynosi:

- a) 1g białka na 1 kg masy ciała
- b) 5g białka na 1 kg masy ciała
- c) 2g białka na 1 kg masy ciała
- d) 10g białka na 1 kg masy ciała

3. Zakwas na żurek sporządza się najczęściej z mąki:

- a) gryczanej
- b) ziemniaczanej
- c) żytniej typ 2000
- d) pszennej typ 500

4. Potrawą z mięsa mielonego nie jest:

- a) sznycel ministerski
- b) kotlet pożarski
- c) klops
- d) sztofada

5. Cukru nie należy używać do produkcji grupy ciast:

- a) zbijanych i biszkoptowych
- b) bezowych i biszkoptowo-tłuszczowych
- c) biszkoptowych i parzonych
- d) parzonych i francuskich

6. Molton jest to:

- a) podkład pod obrus
- b) kwadratowa lub prostokątna serweta
- c) namarszczana falbana
- d) ozdobny bieźnik

7. Spożycie warzyw i owoców, zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, powinno proporcjonalnie wynosić:

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

8. Czynność usunięcia kości z tuszki to:

- a) wykrawanie
- b) luzowanie
- c) ścinanie
- d) nacinanie

9. Szponder jest elementem gastronomicznym:

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

10. Najwięcej kwasu askorbinowego zawierają owoce:

- a) ziarnkowe
- b) łupinowe
- c) pestkowe
- d) jagodowe

11. Dieta bezglutenowa nie zawiera potraw na bazie:

- a) kukurydzy
- b) prosa
- c) ryżu
- d) pszenicy

12. Podczas wychładzania potraw w zakładzie gastronomicznym, temperatura wewnątrz potrawy powinna zostać obniżona z 60°C do 10°C w czasie:

- a) około 6 godzin
- b) 7- 9 godzin
- c) krótszym niż 2 godziny
- d) co najmniej 10 godzin

13. Przygotowanie 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

14. Stosowane w gastronomii masło klarowane zawiera około ... tłuszczu:

- a) 65%
- b) 77%
- c) 88%
- d) 99%

15. Cook – serve jest systemem produkcji i dystrybucji potrawy polegającym na obróbce termicznej oraz:

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

16. Najwięcej tłuszczu zawiera mięso:

- a) kurczaka
- b) gęsi
- c) indyka
- d) kapłona

17. Babkę piaskową sporządza się z ciasta:

- a) biszkoptowo- tłuszczowego
- b) krucho- drożdżowego
- c) półkruchego
- d) półfrancuskiego

18. Masło, mleko, mąka pszenna i żółtka są niezbędnymi składnikami sosu:

- a) potrawkowego
- b) beszamelowego
- c) holenderskiego
- d) węgierskiego

19. Do składników odżywczych pełniących funkcję budulcową zaliczamy:

- a) składniki mineralne i białko
- b) węglowodany i tłuszcze
- c) białko i węglowodany
- d) składniki mineralne i tłuszcze

20. Szpryca służy do:

- a) wykrawania
- b) oblewania
- c) nadziewania
- d) ubijania

21. „Wiedeński” na polskim stole to:

- a) barszcz
- b) bigos
- c) kotlet
- d) sernik

22. Podczas procesu rozmrażania mięsa, najmniejszy wyciek soku komórkowego, występuje podczas rozmrażania:

- a) w temperaturze pokojowej
- b) w temperaturze chłodniczej
- c) w temperaturze 25-35 °C
- d) w temperaturze 40- 45 °C

23. Włosy i ości w żywności należą do zanieczyszczeń:

- a) biologicznych
- b) chemicznych
- c) fizycznych
- d) mikrobiologicznych

24. Mleko krowie pełne zawiera ... białka:

- a) 13-15%
- b) 3-4%
- c) 20%
- d) 35%

25. Obróbka ziemniaków powinna kolejno obejmować:

- a) mycie, obieranie, płukanie, rozdrabnianie
- b) mycie, obieranie, rozdrabnianie, płukanie
- c) obieranie, mycie, rozdrabnianie
- d) mycie, obieranie, rozdrabnianie

26. Wok jest to:

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

27. Nasiąknięte tłuszczem i blade pączki uzyskamy, gdy podczas sporządzania:

- a) do ciasta dodamy zbyt dużo alkoholu
- b) temperatura smażenia będzie zbyt niska
- c) do smażenia użyty będzie olej
- d) do smażenia użyjemy za dużo tłuszczu

28. 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

29. Usuwanie łyżką cedzakową zbierających się podczas gotowania na powierzchni rosółu mętów to:

- a) blanzerowanie
- b) homogenizowanie
- c) garniowanie
- d) szumowanie

30. Potrawa tatarska, w formie zapiekanego ciasta makaronowego z nadzieniem, znana wśród mniejszości tatarskiej zamieszkującej w Polsce; produkt objęty ochroną unijną jako Gwarantowana Tradycyjna Specjalność to:

- a) pierekaczewnik
- b) kołacz
- c) kulebiak
- d) fafernuchy

31. Przygotowanie margaryny do ciasta drożdżowego polega na jej:

- a) schłodzeniu
- b) roztopieniu
- c) wiórkowaniu
- d) zamrożeniu

32. Lebiodka pospolita występuje w kuchennej przyprawie do potraw, jako:

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

33. Piramida żywieniowa przedstawia:

- a) skład chemiczny produktów
- b) zapotrzebowanie na energię
- c) grupy produktów spożywczych niezbędnych w codziennej diecie
- d) zapotrzebowanie na składniki odżywcze

34. Soki owocowo-warzywne należy podać w:

- a) kieliszkach
- b) szklankach z szerokim i grubym dnem
- c) wysokich szklankach
- d) kubkach szklanych

35. Niezbędnym nienasyconym kwasem tłuszczowym jest kwas:

- a) stearynowy
- b) palmitynowy
- c) linolowy
- d) masłowy

36. Podgrzewając potrawy w kuchence mikrofalowej, nie należy używać naczyń:

- a) szklanych
- b) porcelanowych
- c) metalowych
- d) kamionkowych

37. Przygotowując nakrycie na obiad, surówki należy ustawić oddzielnie:

- a) po lewej stronie talerza
- b) po prawej stronie talerza
- c) po środku talerza
- d) w dowolnym miejscu

38. Kawa espresso, do której dodaje się spienione mleko to:

- a) kawa po grecku
- b) kawa po turecku
- c) kawa po irlandzku
- d) cappuccino

39. Formowanie „w kieszonkę” wykonuje się sporządzając:

- a) drób przeznaczony do gotowania
- b) królika w sosie potrawkowym
- c) eskalopki
- d) diablutki

40. Wina czerwone, wytrawne, należy podawać w temperaturze:

- a) 16- 18 °C
- b) 10-12 °C
- c) 3-5 °C
- d) 6-8 °C

41. Szkodnik żywności, będący niewielkim pajęczakiem (wielkości 0,4 -0,7 mm), mający kształt owalny, podługowaty, pokryty przeważnie chitynowym pancerzem to:

- a) rozkruszek
- b) żywiak chlebowiec
- c) świdrzyk cygarowiec
- d) wołek zbożowy

42. Jajko, które serwowane jest w szklance, to jajko:

- a) po angielsku
- b) po parysku
- c) po benedyktyńsku
- d) po wiedeńsku

43. Kształt krążka ma:

- a) antrykot
- b) filet
- c) bryzol
- d) kotlet de volaille

44. Crusta jest to:

- a) zimna przekąska z owoców morza
- b) rodzaj kostek lodu do zimnych napojów
- c) rodzaj deseru
- d) cukrowa otoczka na brzegu szklanki

45. Porcja shord drinku powinna mieć objętość:

- a) do 100 ml
- b) 150 ml
- c) 250 ml
- d) 300 ml

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. Surowiec, który przeszedł pierwsze etapy procesu technologicznego i jest materiałem wyjściowym do wytwarzania wyrobów gotowych to:

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

48. Korzystanie z zapasów w magazynie, odbywające się zgodnie z zasadą: „pierwsze weszło- pierwsze wyszło” to zasada:

- a) Fi- Fo
- b) Fo- Fi
- c) Li-Fo
- d) Fe-Fo

49. W gastronomii, bezpieczna temperatura przechowywania potraw na ciepło, tzw. „linia gorąca” wynosi:

- a) co najmniej 65°C
- b) do 50°C
- c) 20 -25°C
- d) 30-45°C

50. Zmywalnia naczyń kuchennych znajduje się w dziale:

- a) ekspedycji
- b) magazynowym
- c) produkcji
- d) socjalno- administracyjnym

51. Ropnie i czyraki na rękach osoby sporządzającej potrawy, mogą być przyczyną zakażenia:

- a) gronkowcem
- b) włośnicą
- c) salmonellą
- d) pałeczkami okrężnicy

52. Udzielanie pierwszej pomocy porażonemu prądem należy zacząć od:

- a) sprawdzenia świadomości u poszkodowanego
- b) sprawdzenia, czy można bezpiecznie podejść do poszkodowanego
- c) reanimacji sercowo- płucnej
- d) wezwania pogotowia

53. W zakładzie gastronomicznym drogą technologiczną czystą jest:

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

54. Zwalczając insekty w kuchni właściwej, nie należy stosować:

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

55. Włoska potrawa ludowa, sporządzana pierwotnie z mąki kasztanowej, obecnie z kaszki lub mąki kukurydzianej, to:

- a) polenta
- b) pesto
- c) antipasti
- d) bruschetta

56. Przy miażdżycy, nie polecane jest spożywanie:

- a) kaszy gryczanej
- b) wątroby wieprzowej
- c) warzyw kapustnych
- d) twarogu

57. BMI jest to:

- a) wskaźnik wartości odżywczych produktów
- b) wskaźnik zawartości białka
- c) wskaźnik masy ciała
- d) wskaźnik norm żywienia

58. Kartacze są popularną potrawą w Polsce:

- a) południowo- wschodniej
- b) południowo- zachodniej
- c) północno- wschodniej
- d) północno- zachodniej

59. GMP jest to:

- a) Gwarantowana Jakość Produkcji
- b) Gwarantowana Praktyka Przemysłowa
- c) Dobra Praktyka Produkcyjna
- d) Dobra Praktyka Kucharska

60. Żywniowcy Instytutu Żywności i Żywienia zalecają zwiększenie spożycia:

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