

Тест 10: КУВАРСТВО

Кандидат (презиме) (име) (име родитеља) (број пријаве)

Заокружите тачан одговор и пренесите га на листић за одговоре (односно затамните одговарајући кружић).

1. Састављене маслаце можемо поделити на:

- састављене маслаце израђене на хладно полазећи од сирових састојака
- састављене маслаце израђене на хладно полазећи од куваних састојака
- састављене маслаце израђене на топло са термички обрађеним, а затим расхлађеним, намирницама

A) ДА B) НЕ

2. Млада јагњетина је месо животиње старости 1-3 месеца, која сиса и чија је тежина:

A) 2-10 kg **B) 5-15 kg** C) 3-12 kg

3. Лигња је главоножац који има:

A) 6 малих и 2 дуга крака B) 7 малих и 2 дуга крака **C) 8 малих и 2 дуга крака**

4. Које од следећих повртарских биљака спадају у легуминозе?

- A) Боб, пасуљ, артичока, боранија.
- B) Пасуљ, боранија, грашак, шпаргла.
- C) Грашак, пасуљ, боранија, боб.**

5. Физичке и сензорне промене намирница настале термичком обрадом су следеће:

- A) боја, мирис, укус, запремина, тежина, конзистенција, тврдоћа, хемијске промене**
- B) боја, тврдоћа, мекоћа, промена хлорофила, укус, промене на беланчевинама, промене на антоцијанима, промене на танинима, промене Ph вредности
- C) запремина, конзистенција, мекоћа, хемијски састав, промене на беланчевинама, боја, мирис, укус, Мајцерова (Мајерова) реакција

6. У основне фондове убрајамо: бешамел, велуте, еспањол, деми-глас.

A) тачно **B) нетачно**

7. У ситну плаву рибу убрајамо:

- A) шкарпину, зубатац, арбун, лист
- B) сарделу, папалине, скушу, инћун**
- C) бранцин, зубатац, ослић, шкарпину

8. Које су потребне намирнице са нормативом за масу за палачинке?

- A) 5 јаја, 6 - 8 dl млека, 400 g брашна, 3 g соли, 1 dl уља за пржење**
- B) 10 јаја, 6 dl млека, 300 g брашна, 3 g соли, 1 dl уља за пржење
- C) 8 јаја, 6 - 8 dl млека, 500 g брашна, 3 g соли, 1 dl уља за пржење

9. Од којих врста масноћа се може припремати лиснато тесто?

- A) бутера, маргарина, сала, индустријске свињске масти**
- B) бутера, уља, сала, индустријске свињске масти
- C) бутера, маргарина, индустријске свињске масти

10. Које су потребне намирнице са нормативом за израду принцес масе (брантајг)?
- A) 1 dl воде, 2 dl уља, 100 g брашна, прстохват соли, 4 јаја
 - B) 1 dl воде, 1 dl уља, 200 g брашна, прстохват соли, 4 јаја
 - C) 1 dl воде, 1 dl уља, 100 g брашна, прстохват соли, 4 јаја**
11. Следећи ракови имају клешта:
- A) хлап, рарог, хумер, карло, шкамп**
 - B) пруг, јастог, карло, хлап, рарог, козица,
 - C) шкамп, козица, јастог, раковица, пруг,
12. Буке гарни (bouquet garni) је:
- A) врста хладног предјела које се служи на свечаним прославама.
 - B) течни ароматизовани препарат намењен да парфимише, умекша производ или му продужи трајност.
 - C) Снопих (везица) зачинског поврћа и зелени, који се употребљава за поправљање укуса јела.**
13. Најчешћи узроци кварења зачина су:
- A) физичке промене, превелика влага, хемијске промене, топлота, кисеоник
 - B) превелика влага, сунчева светлост, кисеоник, присуство плесни, бактерије, паразити**
 - C) микробиолошке промене, биохемијске промене, хемијске промене, физичке промене
14. Беарнез сос спада у групу:
- A) хладних нестабилних емулзионих сосова
 - B) стабилних хладних емулзионих сосова
 - C) топлих емулзионих полукоагулационих сосова**
15. За организацију једног свечаног оброка важно је знати следеће:
- A) да ли је банкет, бифе или коктел партија, место и време одржавања, број гостију, пол гостију, цена по особи
 - B) име фирме и наручиоца, врста оброка, повод организације, дан и сат одржавања, просторије и место одржавања, број гостију, број и облик столова, попис јела, цена по особи, укупна цена, врсте пића, цена и количина, начин обрачуна и плаћања, обезбеђење допунских услуга, музика, декорација, обезбеђење**
 - C) врста оброка, место и време, број гостију, планирани мени, облик и број стола допунске услуге, такси услуге, динарско, девизно плаћање или плаћање преко рачуна, профактура, фактура, услуге аранжмана, декорација, цвеће
16. Главни састојак сенф соса је:
- A) рогач
 - B) коријандер
 - C) слачица**
17. Месо младе товљене пилетине добија се клањем товљених пилића оба пола:
- A) старости до 2,5 месеца и тежине 800 - 1750 грама**
 - B) старости од 2,5 до 6 месеци и тежине 1-2 кг
 - C) старости до месец дана и тежине до 800 грама
18. Маринаде су течни ароматични препарати намењени да парфемису, омекшају а понекад продуже трајност извесних намирница:
- A) да**
 - B) не
19. Капама се прави од:
- A) свињског меса
 - B) овчијег меса
 - C) јагњећег меса**
20. Говећи филе у *à la carte* гастрономији дели се на:
- A) татар бифтек, филе Велингтон, бифтек
 - B) бифтек, шатобријан, медаљони
 - C) шатобријан, бифтек, турнедо, филе мињон, ноазети**