

46. Młynki koloidalne służą do:

- a) mielenia kości c) mielenia przypraw  
b) mielenia odpadów d) mielenia kawy

47. Cena gastronomiczna netto towarów handlowych sprzedawanych w zakładach gastronomicznych to:

- a) cena gastronomiczna netto + podatek VAT c) różnica między ceną zakupu i sprzedaży  
b) cena detaliczna netto + marża gastronomiczna d) cena gastronomiczna brutto minus marża

48. Kawę po wiedeńsku podaje się z dodatkiem:

- a) rumu c) czekolady  
b) imbiru d) cytryny

49. Śmiertelne zatrucie wywołuje spożycie:

- a) czarnych jagód karczaskich c) borówek brusznicy  
b) czerwonych jagód konwalii d) borówek bagiennych

50. Naczyniem służącym do wieloporcyjowego podawania zupy jest:

- a) bulionówka c) waza  
b) głęboki talerz d) czarka

51. Do gaszenia palącego się urządzenia elektrycznego należy użyć:

- a) gaśnicy pianowej c) wody  
b) hydronetki wodnej d) gaśnicy proszkowej

52. Przy trzech posiłkach w ciągu dnia, śniadanie powinno dostarczyć ... energii:

- a) 30-35% c) najwyżej 15%  
b) 20-25% d) co najmniej 40%

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

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

54. W skład wyposażenia zmywalni naczyń stołowych nie wchodzi:

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

55. W przypadku zatrucia grzybami, należy spowodować wymioty poprzez podanie:

- a) wysokoprocentowego alkoholu c) surowego mleka  
b) gorzkiej herbaty d) wody z solą

56. Spożycie mleka na jednego mieszkańca jest najmniejsze w:

- a) Niemczech c) Polsce  
b) Francji d) Szwecji

57. Smażalnie, lodziarnie, bufety i pijalnie są to:

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

58. Sommelier jest to kelner- doradca w zakresie:

- a) przyjęć okolicznościowych c) piw  
b) potraw dietetycznych d) win

59. Działania, które muszą być podjęte i warunki higieniczne, które muszą być spełniane i kontrolowane na wszystkich etapach produkcji lub obrotu, aby zapewnić bezpieczeństwo żywności dotyczą tzw.:

- a) Dobrej Praktyki Higienicznej c) systemu ISO  
b) Gwarantowanej Praktyki Produkcyjnej d) systemu QMP

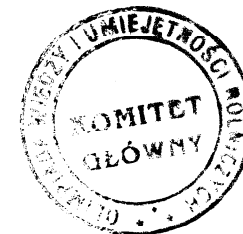
60. Organami urzędowej kontroli żywności w zakresie bezpieczeństwa żywności są:

- a) organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej c) Instytut Żywności i Żywienia  
b) starostwa powiatowe d) Agencja Rynku Rolnego

## XL Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje okręgowe 2015/ 2016

Blok: Gastronomia



1. W zakładzie gastronomicznym drogą technologiczną czystą jest:

- a) droga półproduktów c) droga surowców  
b) droga konsumentów d) droga odpadów

2. Brunch jest to posiłek jadany:

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

3. Bar prowadzący sprzedaż potraw mleczno- nabiałowych, jarskich, mącznych oraz napojów zimnych i gorących, mlecznych lub z dodatkiem mleka to:

- a) bar uniwersalny c) bar mleczny  
b) bar szybkiej obsługi d) bar bistro

4. Sposób podania herbaty: esencja w czajniczku, mleko lub śmietana w dzbanku to:

- a) herbata po wiedeńsku c) herbata po rosyjsku  
b) herbata po angielsku d) herbata po turecku

5. Przygotowując mięso saute, należy je przed smażeniem:

- a) zanurzyć w masie jajecznej i bułce c) obłożyć grzankami  
b) zanurzyć w cieście naleśnikowym d) oprószyć mąką i solą

6. Najniższa temperatura powinna być w magazynie:

- a) ziemniaków c) napojów  
b) artykułów suchych d) jaj

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

- a) 70 °C b) 95 °C c) 120 °C d) 160 °C

8. Jagnię pieczone na rożnie i potrawy z baraniny są charakterystyczne dla kuchni:

- a) holenderskiej c) niemieckiej  
b) słowackiej d) żydowskiej

9. Ropne stany na skórze i błonach śluzowych u osób sporządzających żywność są przyczyną zatrucia konsumentów:

- a) jadem kiełbasianym c) amebą  
b) enterotoksyną gronkowcową d) bąblowcem

10. Czas gotowania (w wodzie z solą) jaja na miękko wynosi:

- a) 9-10 minut c) 6-7 minut  
b) 3-4 minuty d) 8- 9 minut

11. Najmniejszy wyciek soku komórkowego podczas procesu rozmrażania mięsa występuje:

- a) w temperaturze chłodniczej c) w temperaturze 35-40 °C  
b) w temperaturze pokojowej d) w temperaturze 40-50 °C

12. Kulebiak jest potrawą:

- a) smażoną c) gotowaną  
b) duszoną d) pieczoną

13. Wysokie proste szklanki używane do podawania soków, napojów chłodzących oraz long drinków to:

- a) tumblery c) pucharki  
b) laufry d) kokilki

14. Dipy są to:

- a) zapiekanki na bazie ciasta kruchego
- b) gęste zimne sosy
- c) zupy orzeźwiający
- d) desery lodowe

15. Do przygotowania fasolki po bretońsku niezbędne, poza fasolą, są:

- a) cebula, ser
- b) salami, papryka
- c) kiełbasa, przecier pomidorowy
- d) boczek, ziemniaki

16. Przy układaniu jadłospisu nie należy dokonywać zamiany (w ramach dziennej racji pokarmowej) produktów:

- a) mleka na mięso
- b) mleka na jogurt
- c) mięsa na mleko
- d) jaj na mleko

17. Dodatku dużej ilości bakalii wymaga:

- a) kołacz
- b) kartacz
- c) sękacz
- d) kutia

18. Paprykarz, leczko i zupa gulaszowa są to specjalności:

- a) francuskie
- b) litewskie
- c) węgierskie
- d) holenderskie

19. Potrawą dostarczającą białko o najwyższej wartości biologicznej jest:

- a) kotlet z ryżu i selera
- b) pierogi z kapustą i grzybami
- c) pulpet z ryby
- d) barszcz ukraiński

20. Woda, jajko, mleko, mąka są to składniki ciasta:

- a) bezowego
- b) naleśnikowego
- c) półkruchego
- d) francuskiego

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

- a) około 7 godzin
- b) 8 - 9 godzin
- c) krótszym niż 2 godziny
- d) co najmniej 10 godzin

22. Składnikami budulcowymi są:

- a) węglowodany, witaminy
- b) białka, sole mineralne
- c) tłuszcz, cukier
- d) błonnik, NNKT

23. Zupa ze świeżej krwi wieprzowej, gęsiej lub kaczej z podrobami to:

- a) czernina
- b) pochlopka
- c) barszcz wiejski
- d) auszpik

24. Usuwanie skóry, błon i ścięgien, wyrównywanie powierzchni mięsa (np. schabu) to:

- a) tranzerowanie
- b) flambrowanie
- c) preparowanie
- d) szpikowanie

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

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

26. Lody wodne z soku, zmiksowanych owoców i ewentualnie alkoholu, podawane w celu pobudzenia apetytu podczas posiłku to:

- a) sorbet
- b) suflet
- c) dressing
- d) pudding

27. Obróbką termiczną stosowaną w sporządzaniu potraw w diecie niskotłuszczowej jest:

- a) smażenie na płytym tłuszczu
- b) smażenie w głębokim tłuszczu
- c) pieczenie w folii
- d) duszenie i frytowanie

28. Podstawowym składnikiem fondue jest:

- a) jagnięcina
- b) bakłażan
- c) ser
- d) kasza jaglana

29. Do przygotowania sosu vinegret należy użyć:

- a) śmietanki 30%
- b) majonezu
- c) oleju z oliwek
- d) jogurtu greckiego

30. Mycie mięs chudych (ryby, połędwicy, piersi z kurczaków) powinno odbywać się w:

- a) ciepłej wodzie z dodatkiem sody
- b) ciepłej wodzie z dodatkiem soli
- c) gorącej wodzie
- d) zimnej wodzie

31. Sandwicz jest to:

- a) ryba słodkowodna
- b) potrawa z ziemniaków
- c) kanapka
- d) deser

32. Terriny są rodzajem:

- a) ciasteczek cynamonowych
- b) bułeczek drożdżowych
- c) deseru
- d) zakąsek

33. Płysie wykonuje się z ciasta:

- a) francuskiego
- b) bezowego
- c) parzonego
- d) krucho-drożdżowego

34. Najwięcej energii dostarcza 100g:

- a) cebuli
- b) dorsza wędzonego
- c) śmietany 12%
- d) oleju sojowego

35. Przed ubiciem śmietany należy:

- a) pozostawić ją na 4-5 godz. w temperaturze pokojowej
- b) schłodzić ją w lodówce
- c) dodać szczyptę soli
- d) dodać cukier i sok z cytryny

36. Mocna galareta zawierająca dużo substancji kleistych, sporządzana bez dodatku żelatyny to:

- a) sztym
- b) auszpik
- c) mus
- d) pulpa

37. Szafran dodany do potrawy powoduje jej zabarwienie na:

- a) amarantowo
- b) ciemno-zielono
- c) żółto
- d) niebiesko

38. Do zrazów wołowych należy podać:

- a) wino białe półsłodkie
- b) wino czerwone wytrawne
- c) wiśniówkę
- d) likier

39. Całą obróbkę termiczną należy prowadzić pod przykryciem, gotując:

- a) szpinak
- b) marchew
- c) jarmuż
- d) kapustę

40. Najwyższej temperatury pieczenia wymaga ciasto:

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

41. Produktami zasadotwórczymi w organizmie człowieka są:

- a) ryba
- b) bułka pszenna
- c) jabłko
- d) jajko

42. Patroszenie drobiu polega na:

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

43. W cieście drożdżowym, dodatek drożdży na 1kg mąki wynosi:

- a) 2 dag
- b) 10 dag
- c) 15 dag
- d) 20 dag

44. Herbatę zieloną zaparzać należy zalewając ją wodą o temperaturze:

- a) 60- 80 °C
- b) 40- 50 °C
- c) 100 °C
- d) 98 °C

45. Serwetka, ułożona na stole przy nakryciu na śniadanie, chroniąca przed poplamieniem ubranie konsumenta powinna mieć wymiary :

- a) 60 x 60 cm
- b) 40 x 40 cm
- c) 15 x 15 cm
- d) 10 x 10 cm