

XLI Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje okręgowe 2016/ 2017

Blok: Gastronomia

1. Tiramisu jest specjalnością:

- a) Francji b) Hiszpanii c) Włoch d) Grecji

2. Wszelkie produkty pochodzenia roślinnego i zwierzęcego, które w stanie naturalnym lub po obróbce przemysłowej, bądź kulinarnej stają się pożywieniem człowieka są:

- a) żywnością c) posiłkiem
b) potrawą d) daniem

3. Technika polegająca na tym, iż towary z magazynu wydawane są w takiej kolejności w jakiej zostały one na ten magazyn wprowadzone to technika:

- a) FIFO b) FEFO c) LIFO d) HIFO

4. Cukier dodawany jest w największej ilości do produkcji ciasta:

- a) parzonego c) francuskiego
b) drożdżowego d) biszkoptowo- tłuszczowego

5. Produkcja i dystrybucja potrawy w systemie cook – serve polega na obróbce termicznej oraz:

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

6. W magazynie o wilgotności 60% i temperaturze 10-15°C należy przechowywać:

- a) mąkę c) warzywa liściowe
b) twaróg d) jaja

7. Warzywa zawierające karoten należy gotować w małej ilości wody z dodatkiem:

- a) mleka c) cukru
b) masła d) octu

8. Urządzeniem, w którym przeprowadzić można różnorodną obróbkę cieplną wielu potraw w tym samym czasie jest:

- a) kuchnia mikrofalowa c) kuchnia indukcyjna
b) piec konwekcyjny d) szybkowar

9. Przy nietolerancji laktozy nie wskazane jest podawanie:

- a) mleka c) jajek
b) produktów zbożowych d) orzechów

10. Podczas dodawania śmietany do gorącej zupy należy wykonać:

- a) tranżerowanie c) emulgowanie
b) hartownie d) blanżerowanie

11. Steamery służą do:

- a) smażenia c) opiekania
b) gotowania d) rozdrabniania

12. Najlepszym zestawem przypraw do ciasta piernikowego jest:

- a) ziele angielskie, pieprz czarny, curry c) cynamon, imbir, goździki
b) pieprz ziołowy, kakao, cynamon d) kardamon, wanilia, chili

13. Głównymi składnikami ciast ziemniaczanych (poza ziemniakami) są:

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

14. Pełnowartościowe białko zawarte jest w:

- a) rybach
- b) mące orkiszowej
- c) ziemniakach
- d) kaszy gryczanej

15. Sznyceł ministerski, przed smażeniem, należy:

- a) panierować w cieście naleśnikowym
- b) panierować w bułce tartej i grzankach
- c) panierować w mące i bułce tartej
- d) oprószyć mąką pszenną

16. Laufer jest:

- a) szkodnikiem magazynów
- b) otwieraczem do butelek
- c) bielizną stołową
- d) deserem lodowym

17. Rozwałkowanie ciasta zbijanego, formowanie, smażenie są to etapy produkcji:

- a) róży karnawałowych
- b) pączków
- c) diabletek
- d) kokosanek

18. Majonez, ogórki korniszony, grzybki marynowane, sól i cukier są składnikami:

- a) sosu potrawkowego
- b) sosu tatarskiego
- c) sosu vinaigrette
- d) sosu węgierskiego

19. Podczas przechowywania surowców zagrożeniem dla zdrowia człowieka jest:

- a) obecność szkodników magazynowych
- b) naturalne ciemnienie surowców
- c) ubytek wody w surowcach.
- d) dojrzewanie surowców

20. Ciasto drożdżowe spulchniane jest metodą:

- a) biologiczną
- b) chemiczną
- c) fizyczną
- d) kombinowaną

21. Kisiel karmelowy zestalany jest:

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

22. W lodówce należy przechowywać zapakowane fabrycznie:

- a) mleko pasteryzowane
- b) mleko w proszku
- c) mleko zagęszczone słodzone
- d) mleko UHT

23. Podczas zagęszczania potrawy podprawą zacieraną:

- a) ulega rozpuszczeniu błonnik
- b) ulega rozklejeniu skrobia
- c) z tłuszczu powstaje emulsja
- d) białko ulega koagulacji

24. Mleko jest bogatym źródłem:

- a) żelaza
- b) błonnika
- c) witaminy B₂
- d) witaminy C

25. Związki Maillarda powstają podczas procesu:

- a) rozdrabniania warzyw
- b) ubijania śmietanki
- c) gotowania jaj
- d) smażenia kotletów

26. Nalewkę wiśniową najlepiej jest podać do:

- a) śledzia po kaszubsku
- b) befsztyka tatarskiego
- c) fondue serowego
- d) sałatki rybnej

27. Naczynie kuchenne z tłuszczem, służące do rozdrabniania na proszek różnych produktów jest to:

- a) makutra
- b) trybuszon
- c) moździerz
- d) młynek

28. Dieta, która eliminuje mięso we wszystkich postaciach, w tym ryby i owoce morza a dopuszcza mleko, jajka i miód to dieta:

- a) wegetariańska
- b) śródziemnomorska
- c) wegańska
- d) paleo

29. W zakładzie gastronomicznym, do krojenia surowych ryb i owoców morza, należy użyć deski w kolorze:

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

30. Radelko służy do:

- a) ubijania śmietanki
- b) ubijania jaj
- c) krojenia ciasta
- d) obierania ziemniaków

31. Ocet dodawany jest do przygotowania:

- a) jaja po wiedeńsku
- b) jaja poszetowego
- c) jaja mollet
- d) jaja sadzonego

32. Korowaj jest to:

- a) rodzaj potrawy z jagnięciny
- b) rodzaj pieczywa obrzędowego
- c) urządzenie do mielenia
- d) naczynie do gotowania

33. Bryzol z pieczarkami jest potrawą:

- a) gotowaną
- b) pieczoną
- c) ciężkostrawną
- d) lekkostrawną

34. Podkład pod obrus wykonany z miękkiej tkaniny, zakładany w celu ochrony blatu stołu i tłumienia odgłosów układanej zastawy stołowej, jest to:

- a) napperon
- b) shirting
- c) molton
- d) bankietówka

35. W magazynie środków spożywczych w zakładzie gastronomicznym powinny być:

- a) witryny chłodnicze
- b) komory zamrażalnicze
- c) stoły chłodnicze
- d) bemary

36. Danie zasadniczym, które należy zaproponować do obiadu, gdy podano zupę pomidorową z makaronem, jest zestaw potraw:

- a) gulasz wołowy, ziemniaki, surówka wielowarzywna
- b) pierogi ruskie, surówka z marchewki
- c) łazanki z kapustą i grzybami
- d) lazania z sosem paprykowym

37. Do oddzielenia kości od mięsa należy użyć noża do:

- a) trybowania
- b) tranżerowania
- c) garniowania
- d) filetowania

38. Właściwości wiążące jaj wykorzystywane są przy sporządzaniu:

- a) majonezu
- b) biszkoptu
- c) zupy dyniowej – krem
- d) ciasta pierogowego

39. Przyczyną zatrucia salmonellą jest najczęściej:

- a) ryba po grecku
- b) befsztyk tatarski
- c) karkówka duszona
- d) sznycel wiedeński

40. Najczęściej flambiruje się:

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

41. Prawidłowa kolejność zbierania brudnej zastawy stołowej to:

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

42. Krytycznym punktem kontroli w produkcji majonezu jest:

- a) dodatek musztardy
- b) dodatek oleju
- c) przyprawianie
- d) dezynfekcja jaj

43. Podczas produkcji ciasta bezowego należy:

- a) ubić białko z żółtkiem, dodać olej
- b) przed ubiciem dodać do białka roztwór soli
- c) białka przed ubiciem schłodzić
- d) przed ubiciem dodać do białka sodę

44. Wirusy ptasiej grypy skutecznie niszczy temperatura:

- a) 65-70⁰C
- b) 0-10⁰C
- c) 40⁰C
- d) 20⁰C

45. Obróbka wstępna grzybów świeżych obejmuje kolejno:

- a) sortowanie, oczyszczanie, mycie, rozdrabnianie
- b) mycie, sortowanie, oczyszczanie, rozdrabnianie
- c) mycie, sortowanie, rozdrabnianie
- d) mycie, oczyszczanie, rozdrabnianie

46. Tradycyjnymi potrawami kuchni niemieckiej są:

- a) golonka wieprzowa, zupa piwna, sałatka ziemniaczana c) zupa rybna, tarta, sałatka nicejska
b) kotlety pożarskie, bliny, kulebiaki d) polenta, pudding

47. Chorobą brudnych rąk jest:

- a) hipercholesterolemia c) hipertrójglicerydemia
b) żółtaczką pokarmową d) kamica dróg żółciowych

48. W razie pożaru urządzeń elektrycznych w pierwszej kolejności należy:

- a) wyłączyć urządzenia spod napięcia c) ugasić pożar wodą
b) powiadomić kierownika zakładu d) otworzyć okna

49. Podczas wydawania potraw nie mogą krzyżować się drogi:

- a) gotowych potraw z czystą zastawą stołową b) produktów z czystymi narzędziami pracy
c) wydawania potraw z odbiorem brudnych naczyń
d) porcjowania i ekspedycji gotowych potraw

50. Smażenie kontaktowe polega na:

- a) smażeniu w małej ilości tłuszczu c) smażeniu bez tłuszczu
b) obróbce cieplnej w kuchence mikrofalowej d) smażeniu w głębokim tłuszczu

51. Rybą morską tłustą jest:

- a) tuńczyk c) dorsz
b) flądra d) okoń

52. Konserwację kuchenki gazowej w zakładzie gastronomicznym przeprowadza:

- a) osoba sprzątająca c) kierownik zakładu
b) pracownik posiadający uprawnienia d) szef kuchni

53. Talerzyk do pieczywa należy ustawić:

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

54. Shord drinki mają pojemność:

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

55. Narzędziem zarządzania bezpieczeństwem żywności i uniwersalną metodą systematycznej oceny możliwości wystąpienia zagrożeń oraz określenia metod ich eliminacji podczas produkcji żywności jest:

- a) SANEPiD b) HACCP c) ISO d) IJHARS

56. Śniadanie podawane w hotelach, składające się z pieczywa, masła, miodu, dżemu oraz kawy lub herbaty, jest to śniadanie:

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

57. Zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, należy spożywać posiłki regularnie w ilości:

- a) 2- 3 posiłki co 4,5-5,5 godziny c) 3 posiłki co 6 godzin
b) 4-5 posiłków co 3-4 godziny d) 6 posiłków co 4 godziny

58. Ilość dóbr i usług oferowana do sprzedaży po danej cenie i w danym okresie to:

- a) rynek konsumenta c) popyt
b) rynek producenta d) podaż

59. Sękacz jest wyrobem cukierniczym charakterystycznym dla:

- a) Wielkopolski c) Podkarpacia
b) Śląska d) Podlasia

60. Zakład sieci zamkniętej, zapewniający określonym grupom konsumentów posiłki (głównie śniadania, obiady, kolacje) to:

- a) restauracja c) stołówka
b) jadłodajnia d) bar