

XLIV 2020/2021 Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje centralne 2020/ 2021

Blok: Gastronomia

1. W strefie czystej zakładu gastronomicznego należy wykonywać:

- a) dezynfekcję jaj
- b) rozmrażanie ryb
- c) sortowanie warzyw
- d) porcjowanie potraw

2. Oleje nierafinowane najbardziej polecane są do sporządzania:

- a) kruchych ciastek
- b) kotletów pożarskich
- c) surówek
- d) pączków

3. Najniższy indeks glikemiczny ma sok:

- a) pomidorowy
- b) pomarańczowy
- c) jabłkowy
- d) marchwiowy

4. Składnikiem balastowym jest:

- a) wapń i fosfor
- b) tłuszcz nasycony
- c) białko pełnowartościowe
- d) błonnik pokarmowy

5. Największe straty podczas przechowywania potraw w cieple dotyczą składników:

- a) witaminy B₁ i C
- b) białka i witaminy B₂
- c) tłuszczów
- d) węglowodanów

6. Enzym askorbinaza występuje w największej ilości w:

- a) szpinaku
- b) ogórku
- c) jarmużu
- d) brukselce

7. W ramach serwisu specjalnego, prace przy stole gościa, nie obejmują:

- a) doprawiania potraw
- b) czyszczenia warzyw
- c) filetowania
- d) flambirowania

8. Produktami zawierającymi największą ilość białka są:

- a) sery żółte, mleko w proszku
- b) ryby morskie, orzechy
- c) twaróg, wędliny
- d) jaja, drób

9. W lodówce nie należy przechowywać:

- a) czosnku
- b) kalafiora
- c) śliwek
- d) jagód

10. W skład wyposażenia zmywalni naczyń stołowych nie wchodzi:

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

11. Salamandry gastronomiczne są to urządzenia do:

- a) rozdrabniania
- b) smażenia
- c) piekania
- d) dekorowania

12. Pozytywną zmianą zachodzącą podczas obróbki cieplnej produktu jest:

- a) rozkład aminokwasów
- b) rozkład NNKT
- c) karmelizacja cukrów
- d) rozklejanie skrobi i kolagenu

13. W celu przygotowania ciasta półkruchego na 1 kg mąki należy użyć tłuszczu:

- a) 120- 350g
- b) 420- 500g
- c) 620- 650g
- d) 520- 600g

14. Smażenie zanurzeniowe prowadzone powinno być w temperaturze:

- a) 130- 180⁰C
- b) 200- 220⁰C
- c) 230- 250⁰C
- d) 50- 80⁰C

15. Confitowanie jest to:

- a) patroszenie
- b) dekorowanie
- c) smażenie
- d) przyprawianie

16. Podczas produkcji ciasta francuskiego tłuszcz:

- a) ubijany jest z masą jajeczną
- b) wałkowany jest z wyrobionym ciastem
- c) roztopiony, siekany jest z mąką
- d) ogrzany, rozcierany jest z jajami

17. Kwiatami trującymi, nie nadającymi się do ozdabiania potraw są:

- a) aksamitka, begonia
- b) narcyz, konwalia
- c) chryzantema, bratek
- d) stokrotka, malwa

18. Jajko gotowane bez skorupki w wodzie do momentu ścięcia się białka jest to jajko:

- a) po hiszpańsku
- b) po francusku
- c) po królewsku
- d) w koszulce

19. Czynnikiem powodującymi wzdęcia po spożyciu fasoli są:

- a) tłuszcze
- b) białka
- c) węglowodany
- d) składniki mineralne

20. Zgodnie z zasadami układania jadłospisów zaplanowany jest obiad:

- a) zupa fasolowa, pęczak, gulasz wołowy, buraczki, surówka z kapusty kiszonej i marchewki
- b) krupnik, łosoś gotowany na parze, ryż, brokuł gotowany, surówka z kapusty czerwonej
- c) barszcz czerwony z pasztecikami, lazania z mięsem mielonym i sosem pomidorowym
- d) zupa pomidorowa z makaronem, pierogi z jagodami i śmietaną, kompot ze śliwek

21. Mięsną potrawą smażoną jest:

- a) szaszłyk
- b) medalion
- c) sztufada
- d) galantyna

22. Tumbler jest to:

- a) nóż do filetowania ryb
- b) bielizna stołowa
- c) otwieracz do butelek
- d) szklanka z grubym dnem

23. Do przygotowania zupy neapolitańskiej potrzebne są między innymi:

- a) ryba, pęczak
- b) mleko, dynia
- c) ser, makaron
- d) krewetki, ryż

24. W objętości 250 cm³ (szklanka), największa masa (w g) zawarta jest:

- a) cukru pudru
- b) kaszy manny
- c) kaszy gryczanej
- d) soli

25. Najbardziej kaloryczne są owoce:

- a) brzoskwinie
- b) banany
- c) awokado
- d) czereśnie

26. Ciastem wyrabianym w naczyniu nie jest ciasto:

- a) kładzione
- b) parzone
- c) kluskowe
- d) lane

27. Potrawami z ziemniaków są:

- a) cepeliny
- b) kołaczce
- c) kulebiaki
- d) pampuchy

28. Optymalna temperatura w magazynie gotowych wyrobów kulinarnych, w którym przechowywane są salatkę, wynosi:

- a) -2- 0°C
- b) 2- 6°C
- c) 10- 15°C
- d) 15-20°C

29. Do gaszenia pożarów łatwopalnych środków gotujących (oleje roślinne, tłuszcze zwierzęce) stosowane są gaśnice oznakowane literą:

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

30. Krótkotrwale zanurzenie surowca w gorącej wodzie lub parze o temp. 80- 100 °C to:

- a) flambirowanie
- b) kandyzowanie
- c) blanszowanie
- d) tranżerowanie

31. Do ryb, krabów, zakąsek i łagodnych serów najlepiej jest podać:

- a) wino białe wytrawne
- b) wino półsłodkie czerwone
- c) wino różowe deserowe
- d) wino czerwone wytrawne

32. Najbogatszą w witaminę C jest surówka sporządzona z:

- a) papryki żółtej
- b) kapusty czerwonej
- c) pomidora
- d) marchewki

33. Obróbka warzyw korzeniowych powinna kolejno obejmować:

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

34. Molton jest to:

- a) kwadratowa lub prostokątna serweta
- b) podkład pod obrus
- c) namarszczona falbana
- d) ozdobny bieżnik

35. Do pulchnienia ciasta piernikowego najbardziej poleca się:

- a) sodę
- b) amoniak
- c) proszek do pieczenia
- d) saletrę

36. Ustawione na przyjęciu stoliki koktajlowe służą:

- a) barmanom do serwowania koktajli alkoholowych
- b) gościom do konsumpcji potraw i napojów
- c) kelnerom do serwowania deserów
- d) kucharzom do sporządzania potraw

37. Kurkuma, imbir i pieprz czarny są głównymi składnikami przyprawy:

- a) curry
- b) chili
- c) oregano
- d) bouquet garni

38. Oryginalny sznycel wiedeński przygotowuje się z:

- a) baraniny
- b) wieprzowiny
- c) cielęciny
- d) drobiu

39. Czynność polegająca na dopełnianiu long drinków, silnie oziębionymi napojami musującymi, to:

- a) szumowanie
- b) szpikowanie
- c) blendowanie
- d) szprycowanie

40. Karaczanem jest:

- a) strąkowiec
- b) prusak
- c) wołek
- d) żywiak

41. Fenkuł to inaczej:

- a) jarmuż
- b) brokuł
- c) koper włoski
- d) bakłażan

42. Zasmażka o kolorze ciemnożółtym jest zasmażką stopnia:

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

43. Planując jadłospis, przy pięciu posiłkach w ciągu dnia, kolacja powinna dostarczyć ... całodziennego zapotrzebowania energetycznego:

- a) 5- 10 %
- b) 15- 20 %
- c) 25-30%
- d) 30- 35%

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

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

45. W magazynie chłodzonym, najniższa temperatura powinna być w komorze:

- a) drobiu
- b) nabiału
- c) ryb
- d) wędlin

46. Z ciasta zbijanego produkuje się:

- a) fafernuchy
- b) eklerki
- c) róże karnawałowe
- d) ptysie

47. Kostki lodu należy podać do:

- a) koniaku
- b) whisky
- c) nalewki cytrynowej
- d) czerwonego wina

48. Napój, w skład którego wchodzi espresso, gorąca czekolada i gorące mleko, to:

- a) Corretto
- b) Mazagran
- c) Mocha
- d) Americano

49. Zgodnie z zasadami obsługi gości, z lewej strony:

- a) podajemy wyporcjowane potrawy
- b) podajemy potrawy wieloporcjowe
- c) nalewamy wino
- d) nalewamy kawę

50. Dobowe zapotrzebowanie organizmu na niezbędne składniki pokarmowe określają:

- a) tabele wartości odżywczych produktów
- b) wskaźniki masy ciała
- c) racje odżywcze
- d) normy żywieniowe

51. Mleka nie należy stosować w jadłospisie dla osób z:

- a) celiakią
- b) osteoporozą
- c) nietolerancją laktozy
- d) miażdżycą

52. Chorobę pasożytniczą wywołują:

- a) gronkowce złociste
- b) pałeczki okrężnicy
- c) jad kiełbasiany
- d) włośnie

53. Podstawową normą obowiązującą w produkcji wyrobów kulinarnych jest:

- a) księga kucharska
- b) receptura gastronomiczna
- c) menu
- d) jadłospis

54. Semiwegetarianizm jest to rodzaj diety, która wyklucza spożywanie:

- a) mięsa czerwonego
- b) miodu
- c) jaj
- d) mleka

55. W skład działu produkcyjnego zakładu gastronomicznego wchodzi:

- a) przygotowalnia, kuchnia, zmywalnia naczyń kuchennych
- b) magazyny, przygotowalnia, kuchnia właściwa
- c) przygotowalnia, kuchnia, zmywalnia naczyń stołowych
- d) przedmagazyny, magazyny, przygotowalnie, pomieszczenia ekspedycyjne

56. Odpowiedzialnym za doradztwo w zakresie doboru win do potraw, zamawianie win i ich przechowywanie jest:

- a) barista
- b) diabetolog
- c) barman
- d) sommelier

57. Cocktail- party - przyjęcie typu angielskiego (trwa ok. 2 godz.) organizowane jest zazwyczaj w godzinach:

- a) 11-14
- b) 9 -12
- c) 16- 20
- d) 13- 16

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

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

59. Gotowanie próżniowe stosuje się w produkcji potraw w systemie technologicznym:

- a) cook-serve
- b) cook-freeze
- c) cook-chill
- d) sous-vide

60. Bistro jest zakładem gastronomicznym:

- a) sieci otwartej z obsługą bufetowo- kelnerską
- b) sieci zamkniętej z obsługą kelnerską
- c) typu uzupełniającego z samoobsługą
- d) z samoobsługą i obsługą barmańską