

XLIII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje okręgowe 2018/ 2019

Blok: Gastronomia

1. Podstawową normą obowiązującą w produkcji wyrobów kulinarnych w zakładzie gastronomicznym jest:

- a) receptura gastronomiczna
- b) wartość odżywcza posiłków
- c) dzienny jadłospis
- d) wielkość porcji potrawy

2. W diecie łatwo strawnej nie zaleca się serwowania:

- a) kabaczków
- b) pora
- c) marchwi
- d) selera

3. Wyposażeniem w magazynie produktów suchych są:

- a) naświetlacz, chłodnia
- b) regały, palety
- c) sortownik, lada
- d) krajalnica, zamrażarka

4. Kawa „po staropolsku” jest to napar kawy z dodatkiem:

- a) żółtek utartych z miodem
- b) spienionego mleka
- c) cynamonu i likieru
- d) bitej śmietany

5. Rozbita, przyprawiona i panierowana porcja mięsa przeznaczona do smażenia to:

- a) potrawa
- b) surowiec
- c) gotowy produkt
- d) półprodukt

6. Lunch podawany jest najczęściej w godzinach:

- a) od 10 do 13
- b) od 8 do 10
- c) od 14 do 16
- d) od 17 do 19

7. Porcjowanie i wydawanie potraw to:

- a) obsługa konsumenta
- b) produkcja potraw
- c) ekspedycja potraw
- d) sporządzanie potraw

8. Najbogatszą w witaminę C jest surówka sporządzona na bazie:

- a) papryki czerwonej
- b) kapusty białej
- c) pora
- d) cykorii

9. Czynnikiem zestalającym w budyniu jest:

- a) mąka pszenna
- b) mąka ziemniaczana
- c) kasza manna
- d) białko jaja

10. Kilukrotnie wałkowanie i składanie, leżakowanie w chłodni, są to czynności charakterystyczne przy produkcji ciasta:

- a) parzonego
- b) francuskiego
- c) drożdżowego
- d) kruchego

11. Zupą, którą należy zaproponować do obiadu, gdy danie zasadnicze składa się z karkówki duszonej, kaszy jęczmiennej, buraczków i surówki z kapusty jest:

- a) barszcz ukraiński
- b) ogórkowa
- c) krupnik
- d) kwaśnica

12. Kapusta czerwona zachowa swoją barwę, gdy pod koniec gotowania dodany zostanie:

- a) olej
- b) masło
- c) ocet
- d) sól

13. Przerwy między posiłkami powinny wynosić:

- a) 2-3 godz.
- b) 3-4 godz.
- c) 4- 5 godz.
- d) 5-6 godz.

14. Do produkcji galantyny stosujemy rozbiór tuszki drobiu polegający na:

- a) rozbiórce tuszki na elementy kulinarne
- b) usunięciu skrzydełek i wykrojeniu piersi
- c) usunięciu kości
- d) usunięciu udek

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

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

16. Najmniejszy wyciek soku komórkowego występuje podczas rozmrażania mięsa:

- a) w temperaturze chłodniczej
- b) w temperaturze pokojowej
- c) w temperaturze 25-30 °C
- d) w temperaturze 40- 45 °C

17. Knelem jest:

- a) pierś drobiu zapiekana w sosie beszamelowym
- b) zupa z piersi kurczaka i pieczarek
- c) pulpet z drobiu
- d) faszerowane udko kurczaka

18. Czynniki powodującymi wzdęcia po spożyciu fasoli są:

- a) tłuszcze
- b) białka
- c) węglowodany
- d) witaminy

19. Rolady należy sporządzać z ciasta:

- a) biszkoptowego
- b) parzonego
- c) drożdżowego
- d) zbijanego

20. Składnik mineralny, którego dzienne zapotrzebowanie wynosi nie więcej niż 100 mg to:

- a) makroelement
- b) mikroelement
- c) składnik balastowy
- d) elektrolit

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

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

22. Kształt podłużnego liścia i grubość 0,5 cm ma:

- a) stek
- b) filet
- c) medalion
- d) befsztyk

23. Ryby, tran i jaja są bogatymi źródłami:

- a) witaminy D
- b) błonnika
- c) witaminy C
- d) węglowodanów

24. Podstawowymi składnikami sushi są:

- a) makaron nitki, śledzie
- b) biała fasola, krewetki
- c) ryż, surowa ryba
- d) ser podpuszczkowy, oliwki

25. Sporządzając surówkę z selera, aby zachować jego białą barwę i wartość odżywczą, należy rozdrobniony seler:

- a) sparzyć wrzącą wodą
- b) skropić sokiem z cytryny i oliwą
- c) zalać zimną wodą z solą
- d) dodać do niego cukier

26. Rokietta jest to:

- a) roszponka
- b) rukola
- c) endywia
- d) radicchio

27. Kluski francuskie są najlepszym dodatkiem do zupy:

- a) krem ze szparagów
- b) rosół
- c) grzybowa
- d) barszcz biały

28. Aby ugotować 1 kg suchego makaronu należy użyć wody:

- a) 1 litr
- b) 6 litrów
- c) 2 litry
- d) 3 litry

29. Tłuszcze powinny pokrywać ... procent dziennego zapotrzebowania na energię:

- a) 10-15
- b) 25-30
- c) 50-60
- d) 70- 80

30. Najczęściej „na piórka” rozdrabniana jest:

- a) marchew
- b) rzodkiewka
- c) sałata
- d) cebula

31. Nad trzonami kuchennymi powinny być zamontowane:

- a) okapy wentylacyjne
- b) urządzenia klimatyzacyjne
- c) ciągi kuchenne
- d) kominki kuchenne

32. Ciastem wyrabianym w naczyniu nie jest ciasto:

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

33. Muddler jest to:

- a) naczynie miarowe
- b) rozgniatacz do owoców
- c) rodzaj kieliszka
- d) termometr kuchenny

34. Smażenie zanurzeniowe prowadzone powinno być w temperaturze:

- a) 130- 180⁰C
- b) 190- 200⁰C
- c) 230- 250⁰C
- d) 210- 220⁰C

35. Czas gotowania jaj „po wiedeńsku”, od momentu włożenia do wrzącej wody wynosi:

- a) 3 minuty
- b) 5 minut
- c) 7 minut
- d) 10 minut

36. Zasadotwórczo na organizm człowieka działają:

- a) ryby morskie
- b) bułki pszenne
- c) pomarańcze
- d) sery żółte

37. Najwięcej waży 250 cm³:

- a) mleka pełnego
- b) cukru pudru
- c) kaszy gryczanej
- d) mąki pszennej

38. Elementem kulinarnym półtuszy wołowej najbardziej nadającym się do smażenia jest:

- a) pręga
- b) polędwica
- c) ligawa
- d) golonka

39. Najwięcej energii dostarcza 100g:

- a) sera Gouda
- b) dorsza
- c) piersi kurczaka
- d) szynki wołowej

40. Kolejność nakrywania stołu to:

- a) obrus, napperon, molton
- b) napperon, obrus, molton
- c) molton, obrus, napperon
- d) obrus, molton, napperon

41. Kulebiak jest potrawą:

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

42. Suflet należy podać:

- a) w pucharkach z dodatkiem lodów
- b) schłodzony w temperaturze 2⁰C
- c) zamrożony
- d) natychmiast po upieczeniu

43. Nasiąknięte tłuszczem i blade pączki uzyskamy, gdy podczas sporządzenia:

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

44. Rozmiar obrusa powinien być tak dobrany do powierzchni stołu, aby długość jego części opadającej za kant stołu wynosiła:

- a) 5-10 cm
- b) 15-20 cm
- c) 25- 30 cm
- d) 40- 50 cm

45. Temperatura serwowania rumu i szampana wynosić powinna:

- a) 2-3⁰C
- b) 4-5⁰C
- c) 6-8⁰C
- d) 10- 12⁰C

46. Wielkość porcji zupy krem wynosi:

- a) do 100 cm³
- b) 200 cm³
- c) 300 cm³
- d) 400 cm³

47. Umycie rąk obowiązuje kucharza szczególnie:

- a) przed rozdrabnianiem produktu
- b) podczas próbowaniu potrawy
- c) przed korzystaniem z toalety
- d) po porcjowaniu potrawy

48. Wypiek cukierniczy z ciasta biszkoptowo- tłuszczowego, pieczony nad otwartym ogniem, na obracającym się rożnie, w kształcie wydłużonego stożka, to:

- a) kołacz
- b) sękacz
- c) pieriekaczewnik
- d) korowaj

49. Herbata, serwowana z samowara z dodatkiem konfitury lub rumu i cukru, to sposób podania herbaty:

- a) po rosyjsku
- b) po chińsku
- c) po japońsku
- d) po wiedeńsku

50. Szkodnik produktów spożywczych, chrząszcz o długości około 18 mm to:

- a) trojszyk
- b) skórnik słoniniec
- c) mącznik młynarek
- d) psotnik zakamarnik

51. Zagrożeniem biologicznym w gastronomii jest:

- a) włos w kotlecie mielonym
- b) nadmiar sody w pierniku
- c) pestka w kompocie
- d) obecność muchy w kuchni

52. Chłodnie, lodówki i lody chłodnicze powinny być myte i dezynfekowane:

- a) codziennie
- b) raz na miesiąc
- c) raz na tydzień
- d) co pół roku

53. Systemem produkcji potraw, polegającym na pakowaniu w próżni lub modyfikowanej atmosferze, jest system:

- a) sous – vide
- b) cook-freeze
- c) cook- chill
- d) fast- food

54. Zakładem gastronomicznym typu uzupełniającego jest:

- a) samoobsługowy bar szybkiej obsługi
- b) jadalnia
- c) restauracja
- d) herbaciarnia

55. 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

56. W ramach rolniczego handlu detalicznego, rolnicy mogą sprzedawać wyprodukowaną żywność do stołówek i restauracji:

- a) od 1 stycznia 2017 roku
- b) od 1 stycznia 2019 roku
- c) od 1 maja 2004 roku
- d) od 1 czerwca 2018 roku

57. Federacja Konsumentów jest:

- a) niezależną organizacją pozarządową
- b) niezależną organizacją rządową
- c) zrzeszeniem
- d) spółką jawną

58. 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, przygotowalnia, pomieszczenia ekspedycyjne

59. Obowiązek przechowywania próbek żywnościowych obejmuje:

- a) zakłady żywienia zbiorowego typu otwartego
- b) wyłącznie stołówki szpitalne
- c) zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego
- d) wszystkie zakłady żywienia zbiorowego

60. W Polsce, roczna ilość marnowanej żywności wynosi około:

- a) 1, 3 mld. ton
- b) 1,5 tony
- c) 9 mln ton
- d) 90 mld ton