

# *XLIV Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

## *Eliminacje szkolne 2020/2021*

### *Blok: Gastronomia*

**1. Do oceny jakości wyrobów żywnościowych najczęściej stosuje się skalę:**

- a) 25- punktową
- b) 3- punktową
- c) 12- punktową
- d) 5- punktową

**2. Rogal świętomarciński, kaczka z pyzami, pyry z gzikiem są to potrawy kuchni:**

- a) śląskiej
- b) galicyjskiej
- c) kujawskiej
- d) wielkopolskiej

**3. Do owoców morza nie zaliczane są:**

- a) skorupiaki
- b) ryby
- c) mięczaki
- d) głowonogi

**4. Najwięcej węglowodanów jest w 100g:**

- a) płatków kukurydzianych
- b) kapusty białej
- c) twarogu tłustego
- d) sardynek w oleju

**5. Długotrwałe smażenie potrawy w tłuszczu w niskiej temperaturze, wywodzące się z południowo- zachodniej Francji, to :**

- a) flambirowanie
- b) blanżerowanie
- c) confitowanie
- d) tranżerowanie

**6. Najpopularniejszymi surowcami stosowanymi w carvingu są:**

- a) warzywa i owoce
- b) sery podpuszczkowe
- c) pieczywo cukiernicze
- d) wędliny

**7. Najwięcej kwasów tłuszczowych nasyconych (%) zawiera:**

- a) słonina
- b) oliwa z oliwek
- c) olej kokosowy
- d) masło śmietankowe

**8. W komorze chłodniczej nabiału temperatura powinna wynosić:**

- a) od -2<sup>o</sup>C do 0<sup>o</sup>C
- b) od +8<sup>o</sup>C do +10<sup>o</sup>C
- c) od +4<sup>o</sup>C do +8<sup>o</sup>C
- d) od +2<sup>o</sup>C do +4<sup>o</sup>C

**9. Garnki akutermiczne służą do:**

- a) przechowywania potraw
- b) serwowania ciepłych dań
- c) gotowania potraw
- d) zamrażania potraw

**10. Zanurzanie ziemniaków w zimnej wodzie stosuje się w celu zapobiegania:**

- a) powstawania w nich związków kancerogennych
- b) stratom składników mineralnych
- c) ich ciemnienia
- d) powstawania w nich solaniny

**11. Lekkostrawne potrawy gotowane na parze to:**

- a) suflety
- b) budynie
- c) musy
- d) kisiele

**12. Umieszczenie jaj w naświetlaczu UV ma na celu:**

- a) zbadanie świeżości jaj
- b) określenie wartości odżywczej
- c) dezynfekcję jaj
- d) zbadanie budowy jaj

**13. Poszetowanie prowadzi się w temperaturze:**

- a) 220<sup>o</sup>C
- b) 120<sup>o</sup>C
- c) 75-95<sup>o</sup>C
- d) 15- 20<sup>o</sup>C

**14. Wielkość próbek kontrolnych potraw w zakładach żywienia zbiorowego powinna wynosić:**

- a) co najmniej 250 g
- b) 100 g
- c) 50g
- d) 150g

**15. Sporządzając kruszonkę, proporcja jej składników- części mąki: tłuszczu: cukru wynosi:**

- a) 2: 1: 1
- b) 1: 2: 2
- c) 2 : 1: 3
- d) 1: 2: 1

**16. Do ozdabiania potraw nie nadają się kwiaty:**

- a) narcyz, irys
- b) pelargonia, magnolia
- c) aksamitka, stokrotka
- d) akacja, malwa

**17. Jarzyniak jest to:**

- a) garnek do gotowania warzyw na parze
- b) magazyn do przechowywania warzyw
- c) nóż do obierania warzyw
- d) tarka do rozdrabniania warzyw

**18. Zakwas na żurek staropolski sporządza się z mąki:**

- a) gryczanej
- b) ziemniaczanej
- c) żytniej
- d) pszennej

**19. Akryloamidy powstają w największej ilości podczas procesu:**

- a) sporządzania befsztyka tatarskiego
- b) gotowania warzyw kapustnych
- c) smażenia frytek
- d) zamrażania potraw

**20. Czystą obróbką wstępną warzyw jest:**

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

**21. W systemie technologicznym sous- vide temperatura gotowania żywności w kąpeli wodnej lub parowej wynosi:**

- a) poniżej 100°C
- b) co najmniej 120°C
- c) 200-220°C
- d) 230- 250°C

**22. Kolduny są to:**

- a) paszteciki
- b) racuchy
- c) ciasteczka
- d) pierożki

**23. Salsefia należy do warzyw:**

- a) korzeniowych
- b) owocowych
- c) cebulowych
- d) kapustnych

**24. Dodatku najmniejszej ilości jaj wymaga ciasto na:**

- a) kluski krojone
- b) kluski lane
- c) makaron
- d) pierogi

**25. Do alergenów nie należą:**

- a) orkisz
- b) soja
- c) seler
- d) marchew

**26. Oznaczenie na butelce wina „Semi dry” wskazuje, że wino jest:**

- a) półsłodkie
- b) półwytrawne
- c) słodkie
- d) wytrawne

**27. Warzywem nietrwałym jest:**

- a) burak ćwikłowy
- b) czarna rzodkiew
- c) rukola
- d) seler

**28. Pokale są to:**

- a) naczynia szklane do podawania piwa
- b) naczynia do serwowania sosów zimnych
- c) pałeczki do ryżu
- d) kieliszki do likieru

**29. Usuwanie łyżką cedzakową zbierających się podczas gotowania na powierzchni rosółu mętów to:**

- a) blanżerowanie
- b) homogenizowanie
- c) garniowanie
- d) szumowanie

**30. Porcja potrawy z ciasta ziemniaczanego jako dania zasadniczego powinna wynosić:**

- a) 150g
- b) 300g
- c) 400g
- d) 450g

**31. Pączki i faworki smażyć należy w temperaturze:**

- a) 220-250°C
- b) 190-220°C
- c) 130-180°C
- d) 110-120°C

**32. Czas gotowania jaj, od momentu włożenia do wrzątku, wynosi dla jaj na miękko:**

- a) 3-4 min.
- b) 5-6 min.
- c) 6-8 min.
- d) 9-10 min.

**33. Najwyższą temperaturę dymienia ma:**

- a) olej rzepakowy nierafinowany
- b) olej słonecznikowy nierafinowany
- c) masło klarowane
- d) margaryna

**34. Formowanie „w kieszonkę” wykonuje się sporządzając:**

- a) drób przeznaczony do gotowania
- b) królika w sosie potrawkowym
- c) eskalopki
- d) diablutki

**35. W celu zachowania zielonej barwy warzywa zabarwione chlorofilem należy gotować:**

- a) w zamkniętych naczyniach kuchennych
- b) zalewając je zimną wodą
- c) w dużej ilości wody
- d) w małej ilości wody

**36. Proces retrogradacji skrobi w potrawach najszybciej przebiega w temperaturze:**

- a) od - 10°C do +20°C
- b) od 60°C do 70°C
- c) 40°C
- d) 50°C

**37. Crusta jest to:**

- a) zimna przekąska z owoców morza
- b) rodzaj kostek lodu do zimnych napojów
- c) rodzaj deseru
- d) cukrowa ozdoba szklanki

**38. Enzymy zmniejszające zestalanie galaretek zawierają owoce:**

- a) kiwi
- b) maliny
- c) mandarynki
- d) truskawki

**39. Karpatkę sporządza się z ciasta:**

- a) biszkoptowo- tłuszczowego
- b) krucho- drożdżowego
- c) parzonego
- d) półfrancuskiego

**40. Do składników odżywczych pełniących funkcję budulcową zaliczamy:**

- a) białko i składniki mineralne
- b) węglowodany i tłuszcze
- c) białko i węglowodany
- d) składniki mineralne i tłuszcze

**41. Zmywalnia naczyń kuchennych znajduje się w dziale:**

- a) ekspedycji
- b) magazynowym
- c) socjalno- administracyjnym
- d) produkcji

**42. Temperatura wydawania potraw/ napoi powinna wynosić:**

- a) napoje gorące- od 60°C do 75°C
- b) potrawy gorące- powyżej 65°C
- c) potrawy zimne- od 20°C do 25°C
- d) napoje zimne- od 18°C do 20°C

**43. Cynaderki sporządza się z:**

- a) wątroby cielęcej
- b) płuczek wołowych
- c) żołądków kurzych
- d) nerek wieprzowych

**44. Najwięcej witaminy C jest w 100 gramach:**

- a) pomidora
- b) papryki czerwonej
- c) oberżyny
- d) cukinii

**45. Sos sporządzony ze śmietany, twarogu, jogurtu, majonezu i przypraw to:**

- a) remoulade
- b) potrawkowy
- c) ravigotte
- d) dip

**46. Oma i Planta są to:**

- a) odmiany ziemniaków
- b) odmiany fasoli
- c) tłuszcze kuchenne
- d) kasze jęczmienne

**47. Potrawą z mięsa mielonego nie jest:**

- a) sznycel ministerski
- b) kotlet pożarski
- c) klops
- d) sztufada

**48. Majeranek i tymianek należy dodać:**

- a) na 5 minut przed końcem gotowania potrawy
- b) bezpośrednio podczas serwowania potrawy
- c) przed rozpoczęciem gotowania potrawy
- d) w połowie procesu gotowania potrawy

**49. Zgodnie z zasadami zdrowego żywienia i stylu życia młodzieży i dzieci (4- 18 lat), żywieniowcy zalecają spożycie mleka w ciągu dnia w ilości co najmniej:**

- a) 3-4 szklanki
- b) 2-3 szklanki
- c) 2,5 szklanki
- d) 1,5 szklanki

**50. Ziemniaki będą zawierały najwięcej witaminy C, jeśli ugotujemy je wrzucając do:**

- a) wrzącej, osolonej wody
- b) zimnej, osolonej wody
- c) zimnej, nieosolonej wody
- d) ciepłej, nieosolonej wody

**51. Dieta bezglutenowa nie zawiera potraw na bazie:**

- a) kukurydzy
- b) prosa
- c) ryżu
- d) pszenicy

**52. Kawa espresso, do której dodaje się spienione mleko i szczyptę sypkiej czekolady lub kakao to:**

- a) kawa po grecku
- b) kawa po turecku
- c) kawa po irlandzku
- d) cappuccino

**53. Wartość energetyczna posiłku, który dostarcza 12 g białka, 5 g tłuszczu i 18 g węglowodanów przyswajalnych wynosi:**

- a) 450 kcal
- b) 165 kcal
- c) 1200 kcal
- d) 750 kcal

**54. Zgodnie z zasadami zdrowego żywienia zaplanowany jest zestaw śniadaniowy:**

- a) chleb razowy z masłem i dżemem, jabłko, herbata z cytryną
- b) płatki owsiane z mlekiem, chleb mieszany z masłem i wędliną, papryka, herbata
- c) kluski lane na mleku, chleb razowy z masłem i żółtym serem, kawa mleczna
- d) ryż na mleku, chleb żytni z masłem, jajecznica, kakao

**55. W restauracji, w której pojawiły się karaluchy należy przeprowadzić:**

- a) dezynsekcję
- b) dezynfekcję
- c) deratyzację
- d) detoksykację

**56. Szkodnik żywności, będący niewielkim pajęczakiem (wielkości 0,4 -0,7 mm), mający kształt owalny, podługowaty, pokryty przeważnie chitynowym pancerzem to:**

- a) świrdzyk cygarowiec
- b) żywiak chlebowiec
- c) rozkruszek mączny
- d) wołek zbożowy

**57. Do gaszenia palącego się urządzenia elektrycznego należy użyć:**

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

**58. Wdrażanie systemu HACCP składa się z:**

- a) 20 etapów
- b) 12 etapów
- c) 5 etapów
- d) 3 etapów

**59. Rezygnacja ze spożywania wszelkich pokarmów wytwarzanych przez zwierzęta (mięsa, mleka, serów, jaj i miodu) to:**

- a) weganizm
- b) witarianizm
- c) frutarianizm
- d) semiwegetarianizm

**60. Zupa cebulowa, ostrygi, pasztet z gęsich wątróbek, ragout, eklerki, naleśniki są popularnymi potrawami charakterystycznymi dla:**

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

