

XLV Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych

Eliminacje okręgowe 2021/ 2022

Blok: Gastronomia

- 1. W zakładzie gastronomicznym, jadalnia personelu powinna znajdować się w dziale:**
 - a) administracyjno- socjalnym
 - b) produkcyjnym
 - c) ekspedycyjnym
 - d) konsumenckim
- 2. Smażenie w woku jest utożsamiane z kuchnią:**
 - a) amerykańską
 - b) chińską
 - c) węgierską
 - d) grecką
- 3. Chorobą charakteryzującą się napadami obżarstwa, niepohamowanego głodu jest:**
 - a) anoreksja
 - b) cukrzyca typu I
 - c) bulimia
 - d) mukowiscydoza
- 4. Cepeliny i blaszak są to potrawy z:**
 - a) kapusty
 - b) grzybów leśnych
 - c) kaszy jaglanej
 - d) ziemniaków
- 5. Do sztućców specjalnych należy:**
 - a) łyżka stołowa duża
 - b) widelec stołowy średni
 - c) widelec mały
 - d) nóż do masła
- 6. Podawane na gorąco mięsne potrawy z grilla, kielbaski, bekon, naleśniki, owoce oraz woda z lodem - to potrawy charakterystyczne dla śniadania:**
 - a) amerykańskiego
 - b) angielskiego
 - c) wiedeńskiego
 - d) kontynentalnego
- 7. Popularną przyprawą stosowaną do mięs „na dziko” jest:**
 - a) kardamon
 - b) szafran
 - c) jałowiec
 - d) bazylia
- 8. Goblet jest to nazwa:**
 - a) kufla do piwa
 - b) kielicha do wody
 - c) szklanki do koktajlu
 - d) literatki do soku
- 9. Szponder i lata najbardziej nadają się do:**
 - a) gotowania
 - b) duszenia
 - c) smażenia
 - d) grillowania
- 10. Kawonem nazywany jest:**
 - a) granat
 - b) mango
 - c) arbuz
 - d) papaja
- 11. Maki, nigiri, sahimy są to rodzaje:**
 - a) sushi
 - b) zup zapiekanych
 - c) dipów
 - d) cocktaili alkoholowych
- 12. Keksy produkowane są z ciasta:**
 - a) kruchego, półfrancuskiego
 - b) biszkoptowego, biszkoptowo- tłuszczowego
 - c) półkruchego, zbijanego
 - d) drożdżowego, parzonego
- 13. Przyjęcie typu angielskiego o nazwie cocktail party organizowane jest w godzinach:**
 - a) 9⁰⁰- 11³⁰
 - b) 12⁰⁰- 13³⁰
 - c) 14⁰⁰- 15³⁰
 - d) 16⁰⁰- 20⁰⁰
- 14. Temperatura serwowanych potraw zimnych powinna wynosić:**
 - a) poniżej 10⁰C
 - b) 10- 15⁰C
 - c) 15- 20⁰C
 - d) powyżej 20⁰C
- 15. Wielkość porcji zupy zagęszczonej, która podawana jest w talerzach wynosi:**
 - a) 100- 150cm³
 - b) 200- 250cm³
 - c) 350- 400cm³
 - d) 450- 550cm³

16. Cytrynowym aromatem charakteryzuje się:

- a) rozmaryn
- b) melisa
- c) anyż
- d) oregano

17. Sznyceł wiedeński przygotowuje się z:

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

18. Patrosząc rybę, należy rozciąć brzuch:

- a) od głowy w kierunku otworu odbytniczego
- b) od otworu odbytniczego w kierunku głowy
- c) od brzucha w kierunku odbytu
- d) od środka w kierunku grzbietu

19. Do sporządzania zup wykorzystywane są najczęściej właściwości jaj:

- a) zagęszczające
- b) spulchniające
- c) wiążące
- d) emulgujące

20. Głównym składnikiem kwaśnicy jest:

- a) kwas buraczany
- b) kwas chlebowy
- c) kapusta kiszona
- d) ogórki kiszone

21. Krem typu russel należy do kremów:

- a) produkowanych na zimno
- b) gotowanych
- c) zaparzanych
- d) grzanych

22. Temperatura 10- 14°C i wilgotność względna 60% - to optymalne warunki przechowywania:

- a) suchych nasion roślin strączkowych
- b) ziemniaków
- c) wyrobów garmażeryjnych
- d) jaj

23. Mąką ziemniaczaną zagęszcza się zupę:

- a) koperkową
- b) owocową
- c) neapolitańską
- d) barszcz ukraiński

24. Delikatne pasztety z mięsa, ryb, warzyw, grzybów i bakalii, otrzymywane przez ogrzewanie w kąpeli wodnej, w naczyniu, które umieszcza się w piekarniku w temperaturze 180°C to:

- a) terriny
- b) puddingi
- c) tarty
- d) suflety

25. Ucieracz, rozgniatacz np. do owoców podczas przygotowywania drinków, jest to:

- a) taker
- b) tamper
- c) mlewnik
- d) muddler

26. Mąka, jaja, tłuszcz i sól są to składniki:

- a) klusek półfrancuskich
- b) klusek kładzionych
- c) klusek lanych
- d) klusek śląskich

27. Deska w kolorze brązowym lub beżowym i nóż z rękojeścią w tym samym kolorze, zgodnie z zasadami HACCP służą do krojenia:

- a) drobiu surowego
- b) mięsa gotowanego
- c) ryb
- d) pieczywa

28. Norma surowca dla mięs smażonych bitych wynosi:

- a) 130 g mięsa bez kości
- b) 230g mięsa bez kości
- c) 250g mięsa bez kości
- d) 180g mięsa bez kości

29. Najwięcej karotenu i witaminy C jest w 100 gramach:

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

30. Do sporządzania biszkoptu najlepiej jest użyć mąkę typu:

- a) 450
- b) 650
- c) 1400
- d) 2000

31. Serwetka dekoracyjna układana na stole, na której ustawia się kwiaty i świece to:

- a) skirting
- b) laufer
- c) molton
- d) napperon

32. Lukasówka jest to odmiana:

- a) gruszek
- b) czereśni
- c) śliwek
- d) wiśni

33. Kształt okrągły, grubość 1cm, średnica ok. 8- 10cm ma:

- a) bryzol
- b) filet wieprzowy
- c) stek cielęcy
- d) rumsztyk

34. Produktami zasadowymi są:

- a) kefir, jogurt
- b) jaja
- c) pieczywo, kasze
- d) drób, ryby

35. Steamery służą do:

- a) przechowywania potraw
- b) pomiaru wilgotności
- c) rozdrabniania produktów
- d) obróbki cieplnej potraw

36. Fasolka po bretońsku należy do potraw:

- a) warzywnych
- b) mięsnych
- c) półmięsnych
- d) bezmięsnych

37. Do klarowania galarety wykorzystuje się:

- a) ocet i białko jaja
- b) sodę i żółtko jaja
- c) sól kamienną
- d) białe wino

38. Omacnica spichrzanka jest to:

- a) żywiak chlebowiec
- b) strąkowiec
- c) wołek zbożowy
- d) mol spożywczy

39. Do warzyw zabarwionych antocyjanami należą:

- a) burak czerwony
- b) dynia
- c) kapusta czerwona
- d) brokuł

40. Przeciętna masa jaja kurzego wynosi:

- a) 25-30g
- b) 85- 90g
- c) 78- 80g
- d) 58- 60 g

41. Najdłużej można przechowywać surówkę z:

- a) cykorii
- b) pomidorów
- c) kapusty kiszzonej
- d) owoców

42. Temperatura wody wynosząca 90°C zalecana jest do parzenia herbaty:

- a) czerwonej ulung
- b) czarnej
- c) białej
- d) zielonej

43. Mięso o dużej zawartości tłuszczu najlepiej jest myć:

- a) zimną wodą
- b) ciepłą wodą
- c) wodą z dodatkiem sody
- d) wodą z dodatkiem octu

44. Niedostateczne uwarstwienie ciast francuskich nie jest wynikiem:

- a) źle przeprowadzonego wałkowania ciasta
- b) użycia mąki o słabym glutenie
- c) braku chłodzenia i leżakowania
- d) wysokiej temperatury pieczenia

45. Optymalna temperatura pieczenia ciasta biszkoptowego wynosi:

- a) 170- 200°C
- b) 210-220°C
- c) 150- 160 °C
- d) 230-240°C

46. Najdłużej gotujemy:

- a) kaszę gryczaną
- b) kaszę jęczmienną łamaną
- c) ryż brązowy
- d) kaszę jaglaną

47. Koniak należy serwować w temperaturze:

- a) 4-6°C
- b) 6-9°C
- c) 10- 15°C
- d) 18- 20°C

48. Najlepsze jakościowo ciasto kruche o smaku słodkim otrzymuje się zachowując proporcje- mąki: tłuszczu: cukru:

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

49. Do podawania zup zapiekanych typu francuskiego lub włoskiego z dodatkiem tartego sera służą:

- a) filiżanki porcelanowe z jednym uszkiem
- b) pucharki ceramiczne
- c) nelsonki
- d) bulionówki

50. Turbot to jest:

- a) urządzenie barmańskie
- b) robot wieloczynnościowy
- c) ryba
- d) grzyb

51. Zabiegiem polegającym na chemicznym niszczeniu drobnoustrojów jest:

- a) pasteryzacja
- b) dezynsekcja
- c) sterylizacja
- d) dezynfekcja

52. Zmiany ropne na rękach kucharza pracującego przy sporządzaniu potraw, może być najczęściej przyczyną zakażenia konsumentów:

- a) włośnicą
- b) gronkowcem
- c) salmonellą
- d) pałeczkami okrężnicy

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

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

54. BMI jest to:

- a) wskaźnik wartości odżywczych produktów
- b) wskaźnik zawartości tłuszczu
- c) wskaźnik masy ciała
- d) wskaźnik norm żywienia

55. Hiperwitaminoza spowodowana jest:

- a) niedoborem witamin w organizmie
- b) nieprawidłowym rozkładem witamin
- c) złą przyswajalnością witamin
- d) nadmiarem witamin w organizmie

56. Droga technologiczną brudną jest droga:

- a) konsumentów
- b) czystych naczyń kuchennych
- c) gotowych potraw
- d) półproduktów

57. 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 2021 roku

58. Do zakładów gastronomicznych typu uzupełniającego nie zaliczana jest:

- a) kawiarnia
- b) winiarnia
- c) jadłodajnia
- d) cukiernia

59. Sposób dekorowania potraw, poprzez artystyczne wycinanie i rzeźbienie motywów w warzywach i owocach (tzw. carving) pochodzi z:

- a) Chin
- b) Gruzji
- c) Kanady
- d) Tajlandii

60. System samoobsługowy w zakładzie gastronomicznym, w którym konsument przesuwa się z tacą wzdłuż ciągu potraw, dokonuje ich wyboru a następnie przechodzi do usytuowanej na końcu kasy, gdzie reguluje należność - to system:

- a) szwedzki
- b) polski
- c) francuski
- d) słowacki