

# *XLII Olimpiada Wiedzy i Umiejętności Rolniczych*

## *Eliminacje szkolne 2017/ 2018*

### *Blok: Gastronomia*

- 1. Zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, należy spożywać posiłki regularnie w ilości:**
  - a) 2- 3 posiłki co 4,5-5,5 godziny
  - b) 4-5 posiłków co 3-4 godziny
  - c) 3 posiłki co 6 godzin
  - d) 6 posiłków co 2 godziny
- 2. Salamandry gastronomiczne są to urządzenia do:**
  - a) rozdrabniania
  - b) ubijania
  - c) opiekania
  - d) dekorowania
- 3. Brunch jest to posiłek jadany:**
  - a) późnym popołudniem lub wczesnym wieczorem
  - b) późnym rankiem lub wczesnym przedpołudniem
  - c) wczesnym rankiem
  - d) jadany przed kolacją
- 4. Cechy jakościowe potraw oceniane sensorycznie dotyczą:**
  - a) zapachu, smaku, konsystencji
  - b) barwy, konsystencji, wartości odżywczych
  - c) barwy, kaloryczności
  - d) smaku, gramatury
- 5. Barista jest to kelner specjalizujący się głównie w podawaniu:**
  - a) wina
  - b) piwa
  - c) herbaty
  - d) kawy
- 6. Czynność obróbki schabu, polegająca na usuwaniu skóry, błon i ścięgien, wyrównywaniu powierzchni mięsa to:**
  - a) tranżerowanie
  - b) blanżerowanie
  - c) preparowanie
  - d) szpikowanie
- 7. 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) bankietów
- 8. Mocna galareta zawierająca dużo substancji kleistych, sporządzana bez dodatku żelatyny to:**
  - a) sztam
  - b) auszpik
  - c) mus
  - d) dip
- 9. Owoskop służy do:**
  - a) oddzielania żółtka od białka
  - b) mierzenia temperatury wewnątrz produktu
  - c) niszczenia owadów
  - d) prześwietlania jaj
- 10. Zawartość tłuszczu w rybach tłustych wynosi:**
  - a) powyżej 5%
  - b) do 1,5%
  - c) 2 - 3%
  - d) 3- 4,5%
- 11. Najwięcej energii dostarcza 100 gram:**
  - a) cukinii
  - b) brokułów
  - c) bobu
  - d) kapusty białej
- 12. Oryginalny sznyceł wiedeński przygotowuje się z:**
  - a) baraniny
  - b) wieprzowiny
  - c) cielęciny
  - d) drobiu
- 13. 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

**14. Gotowanie warzyw przez pierwsze 10- 15 minut w naczyniu odkrytym, a następnie dogotowanie pod przykryciem, jest polecane dla:**

- a) warzyw zabarwionych chlorofilem
- b) warzyw zabarwionych antocyjanami
- c) warzyw kapustnych
- d) warzyw strączkowych suchych

**15. Terriny są rodzajem:**

- a) ciasteczek francuskich
- b) bułeczek drożdżowych
- c) deseru
- d) zakąsek

**16. Przyprawami dodawanymi do flaków są:**

- a) gałka muskatołowa, sól i cukier
- b) sól, majeranek i liść laurowy
- c) majeranek, sól i kardamon
- d) pieprz, sól i ocet

**17. Najbardziej polecanym do smażenia elementem kulinarnym półtuszy wołowej jest:**

- a) szponder
- b) rozbef
- c) antrykot
- d) rozbratel

**18. Temperatura serwowanych potraw zimnych powinna wynosić:**

- a) poniżej 10 °C
- b) 12 °C- 15 °C
- c) około 16 °C
- d) 17 °C -20 °C

**19. Przy nietolerancji laktozy nie wskazane jest podawanie:**

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

**20. Przygotowując mięso saute, należy je przed smażeniem:**

- a) zanurzyć w masie jajecznej i bułce
- b) zanurzyć w cieście naleśnikowym
- c) obłożyć grzankami
- d) oprószyć mąką

**21. Warnik służy do:**

- a) gotowania ziemniaków
- b) ważenia produktów spożywczych
- c) gotowania wody
- d) parowania warzyw

**22. Najwięcej witaminy C znajduje się w 100 gramach owoców:**

- a) truskawek
- b) mandarynek
- c) czarnych porzeczek
- d) jabłek

**23. Prawidłowa masa jednej porcji ugotowanego makaronu jako dodatku do drugiego dania wynosi:**

- a) 150 g
- b) 250 g
- c) 270g
- d) 50g

**24. 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

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

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

**26. Nelsonka jest to:**

- a) przyprawa kuchenna
- b) naczynie
- c) serweta dekoracyjna
- d) pieczywo cukiernicze

**27. Z dobrze napowietrzonej masy jajowo – cukrowej wymieszanej z mąką otrzymuje się ciasta:**

- a) biszkoptowe
- b) ptysiowe
- c) kruche
- d) francuskie

**28. Smażenie beztłuszczowe odbywa się w temperaturze:**

- a) 120 °C
- b) 135 °C
- c) 160 °C
- d) 260 °C

**29. Potrawą dostarczającą białko o najwyższej wartości biologicznej jest:**

- a) sałatka owocowa
- b) kotlet z ryżu i selera
- c) pstrąg w galarecie
- d) zupa jarzynowa

**30. Podczas produkcji ciasta bezowego należy:**

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

**31. Szpikowanie stosuje się do:**

- a) mięsa chudego przeznaczonego do pieczenia
- b) sporządzania boczku faszerowanego
- c) sporządzenia galantyny
- d) sporządzenia auszpiku

**32. Potrawą z ziemniaków jest:**

- a) kołacz
- b) kartacz
- c) kulebiak
- d) pieriekaczewnik

**33. Lody wodne z soku, zmiksowanych owoców i ewentualnie alkoholu, podawane w celu pobudzenia apetytu podczas posiłku to:**

- a) sorbet
- b) suflet
- c) dressing
- d) pudding

**34. Karpatkę wykonuje się z ciasta:**

- a) francuskiego
- b) półfrancuskiego
- c) parzonego
- d) krucho- drożdżowego

**35. Najczęściej flambiruje się:**

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

**36. Kasze rozklejone rzadkie mają zastosowanie do produkcji:**

- a) kostek do zup
- b) dań podstawowych z sosami
- c) kotletów
- d) kleików

**37. Serwując kawę „po irlandzku” należy użyć:**

- a) kawę, whiskey, bitą śmietanę i brązowy cukier
- b) kawę, mleko, wanilię i brązowy cukier
- c) kawę, słodką śmietanę i koniak
- d) kawę, lody waniliowe i rum

**38. Danie miodniczym, które należy zaproponować do obiadu, gdy podano zupę pomidorową z makaronem, jest zestaw potraw:**

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

**39. Wysokie proste szklanki używane do podawania soków, napojów chłodzących oraz long drinków to:**

- a) tumblery
- b) laufry
- c) pucharki
- d) kokilki

**40. Tortu z masą jogurtową nie powinno się ozdabiać:**

- a) płatkami róż
- b) kwiatami konwalii majowej
- c) kwiatami fiołków
- d) kwiatami ogórecznika

**41. Seler naciowy należy do warzyw:**

- a) dyniowatych
- b) liściowych
- c) korzeniowych
- d) kapustnych

**42. Chorobą brudnych rąk jest:**

- a) kamica dróg żółciowych
- b) żółtaczka pokarmowa
- c) hipertrójglicerydemia
- d) osteoporoza

**43. Aby ugotować na sypko 1kg ryżu należy użyć wody:**

- a) 2 dm<sup>3</sup>
- b) 1 dm<sup>3</sup>
- c) 5 dm<sup>3</sup>
- d) 3,5 dm<sup>3</sup>

**44. W cieście drożdżowym, dodatek drożdży na 1kg. mąki wynosi:**

- a) 2 dag
- b) 10 dag
- c) 15 dag
- d) 20 dag

**45. Prawidłowa długość zwisającej części obrusa poza kant blatu stołu wynosi:**

- a) 10- 15 cm      b) 15- 20cm      c) 25- 30 cm      d) 40- 45 cm

**46. Czas gotowania jaja na miękko wynosi:**

- a) 9-10 minut      b) 3-4 minuty      c) 6-7 minut      d) 8- 9 minut

**47. Obróbką termiczną przy sporządzaniu eskalopek jest:**

- a) duszenie      c) pieczenie  
b) gotowanie      d) smażenie

**48 Kielich do wody należy ustawić na stole:**

- a) z lewej strony nakrycia      c) w środku naczyń szklanych  
b) z prawej strony nakrycia      d) z dowolnej strony nakrycia

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

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

**50. Rezygnacja ze spożywania wszelkich pokarmów wytwarzanych przez zwierzęta to:**

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

**51. W przypadku zatrucia grzybami, należy spowodować wymioty poprzez podanie:**

- a) wysokoprocentowego alkoholu      c) surowego mleka  
b) gorzkiej herbaty      d) wody z solą

**52. Winiетки są to:**

- a) drobne ciasteczka podawane do win deserowych      c) wizytówki dla gości  
b) serwety na przyjęcie typu „lampka wina”      d) kolorowe drinki

**53. W zakładzie gastronomicznym, do krojenia warzyw i owoców, należy użyć deski w kolorze:**

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

**54. Leczo i paprykarz są to specjalności:**

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

**55. Zgodnie z układem funkcjonalnym pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym magazyn podręczny powinien znajdować się obok:**

- a) rozdzielni kelnerskiej      c) kuchni właściwej  
b) magazynu opakowań      d) zmywalni naczyń

**56. Dobra Praktyka Higieniczna w zakładzie żywienia zbiorowego nie dotyczy:**

- a) procesów mycia i dezynfekcji      c) kontroli odpadów  
b) higieny personelu      d) wyniku finansowego zakładu

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

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

**58. Dokonując wpisu zakładu gastronomicznego do Centralnej Ewidencji Działalności Gospodarczej, zakres jego działalności musi być zgodny z PKD czyli:**

- a) Państwową Klasyfikacją Działalności      c) Przedsiębiorczą Księgą Działalności  
b) Polską Klasyfikacją Działalności      d) Państwową Księgą Działalności

**59. Spożycie mleka na jednego mieszkańca jest najmniejsze w:**

- a) Szwecji      c) Polsce  
b) Francji      d) Niemczech

**60. Organami urzędowej kontroli żywności w zakresie bezpieczeństwa żywności są:**

- a) starostwa powiatowe      c) Instytut Żywności i Żywienia  
b) organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej      d) Krajowa Agencja Żywności

