



Technologia gastronomiczna

Test średnio trudny. SPRÓBUJ!!!

Poziom trudności: Średni

1. Wskaż surowiec który jest produktem spożywczym.

- A - herbata
 - B - miód
 - C - spirytus
 - D - kakao
-

2. Wskaż tłuszcz pochodzenia roślinnego.

- A - łój
 - B - masło
 - C - smalec
 - D - margaryna
-

3. Wskaż potrawę pieczoną.

- A - klops
 - B - pulpety
 - C - klopsiki
 - D - kotlety pożarskie
-

4. W diecie lekkostrawnej do potraw z mięsa ma zastosowanie sos.

- A - cebulowy
 - B - grzybowy
 - C - pieczarkowy
 - D - potrawkowy
-

5. Ciasto kruche sporządza się techniką.

- A - siekania
 - B - ucierania
 - C - zaparzania
 - D - wyrabiania
-



6. Ziemniaki, kasza, i makaron są źródłem.

- A - skrobi
 - B - B- karotenu
 - C - cukrów prostych
 - D - tłuszczów roślinnych
-

7. Surówkę do dania zasadniczego podaje się.

- A - w pucharku
 - B - na spodeczku
 - C - na talerzyku zakąskowym
 - D - na talerzu razem z daniem zasadniczym
-

8. Herbatę po rosyjsku podaje się z dodatkiem.

- A - konfitur
 - B - koniaku
 - C - mleka
 - D - cytryny
-



Technologia gastronomiczna

Test średnio trudny. SPRÓBUJ!!!

Poziom trudności: Średni

Karta odpowiedzi

1. C
2. D
3. A
4. D
5. A
6. A
7. C
8. B