Gastronomia

Sprawdź swoja wiedzę w kategorii gastronomicznej :) Zapraszam ;)

Poziom trudności: Średni

1. Garnirowanie to:
   - A - Owijanie
   - B - Panierowanie
   - C - Zarabianie

---

2. Zagęszczanie potraw podprawą zacieraną polega na:
   - A - połączeniu mąki z zimną wodą
   - B - posypaniu potrawy mąką
   - C - utarciu mąki z tłuszczem, rozprowadzeniu gorącym płynem i połączeniu z potrawą

---

3. Sos beszamelowy jest sosem sporządzanym na podstawie składników:
   - A - pomidorów i mąki
   - B - masła, mąki, mleka, żółtek, soli i cukru
   - C - zmielonego mięsa i pieczarek

---

4. Ciasta biszkoptowe sporządza się z :
   - A - napowietrzonej masy jajowo cukrowej z dodatkiem mąki
   - B - z ubitych żółtek, masła i soli
   - C - z mąki, cukru i wody

---

5. Obróbka wstepna surowców ma na celu:
   - A - Usunięcie zanieczyszczeń i części niejadalnych
   - B - Gotowanie surowców w tem 50 stopni C
   - C - Wyrzuceniu surowców do kosza

---

6. Czy mięso zwierząt rzeźnych i dziczyzna powinno być badane?
   - A - Tak, gdyż może zawierać drobnoustroje chorobotwórcze szkodliwe dla organizmu konsumenta
   - B - Nie, nie ma żadnego zagrożenia
   - C - Pieczenie w niższej temperaturze

Copyright © 1995-2024 Wirtualna Polska

7. Auszpiki to :
   - A - szpik kostny pobierany z kości zwierząt
   - B - Klarowne galarety
   - C - tzw. trybowniki do mięsa

8. Macerowanie to :
   - A - Cerowanie krojonego mięsa
   - B - Podlewanie mięsa podczas pieczenia wodą
   - C - Rozdrabnianie w kutrze

9. Olej roślinny poddany procesowi smażenia ulega:
   - A - Nic sie z nim nie dzieje
   - B - rozkładowi czyli hydrolizie
   - C - Zwiększeniu zdrowotności

10. Masa z mięsa mielonego służy do sporządzania:
   - A - Zrazów
   - B - Kotletów schabowych
   - C - Kotletów pożarskich

Copyright © 1995-2024 Wirtualna Polska

Gastronomia

Sprawdź swoja wiedzę w kategorii gastronomicznej :) Zapraszam ;)

Poziom trudności: Średni

Karta odpowiedzi

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

Copyright © 1995-2024 Wirtualna Polska