



Test na kucharza 3

Jeśli chcesz zobaczyć czy jesteś dobrym kucharzem to test właśnie dla ciebie.

Poziom trudności: Średni

1. Jaki likier będzie ci potrzebny do przyrządzenia tiramisu ?

- A - likier pomarańczowy
 - B - likier kawowy
 - C - likier miętowy
 - D - likier czekoladowy
-

2. Co nie będzie ci potrzebne przy przyrządzaniu pierogów ruskich ?

- A - twaróg
 - B - bułka tarta
 - C - mąka
 - D - ziemniaki
-

3. Czy przy ubijaniu piany z białek można dodać cukier przed rozpoczęciem ubijania ?

- A - tak
 - B - nie
-

4. Kiedy bigos jest najlepszy ?

- A - w tym samym dniu, w którym się go przyrządziło
 - B - na drugi dzień
 - C - po miesiącu, bo jest jak wino im starsze tym lepsze
-

5. Zaznacz to, co będzie ci niezbędne do zrobienia naleśników (3 rzeczy) :

- A - mąka
 - B - cukier
 - C - mleko
 - D - masło
 - E - jajka
-

6. Co jest podstawowym składnikiem dania ratatouille ?

- A - warzywa
-

- B - owoce
 - C - mąka
 - D - owoce morza
-

7. Napisz jak nazywa się to danie (odpowiedź napisz z małej litery) : Robi się je z białek i cukru, a następnie piecze się w piekarniku.

.....

8. Na czym polega klarowanie masła ?

- A - na samym roztopieniu masła
 - B - na oddzieleniu białka masła od jego tłuszczu
 - C - na utarciu masła z jajkami i cukrem
-

9. Jaki olej jest najczęściej używany do smażenia ?

- A - olej słonecznikowy
 - B - olej sezamowy
 - C - olej rzepakowy
 - D - olej lniany
-

10. Zaznacz produkty pochodzenia zwierzęcego:

- A - olej
 - B - margaryna
 - C - masło
 - D - smalec
 - E - mleko
-

11. Jak można przetłumaczyć francuskie słowa Savoir-vivre ?

- A - sztuka dobrego zachowania się przy stole
 - B - piękny wygląd
 - C - sztuka życia
 - D - dobre maniery
-

12. Które z wymienionych stanowisk w kuchni cieszy się największą popularnością i



uchodzi za najważniejsze ?

- A - Rôtisseur
 - B - Poissonnier
 - C - Entremetier
 - D - Saucier
-

13. Do kucharzy jakiego państwa była skierowana pierwsza książka kucharska pod tytułem Apicius de re Coquinaria, której autorem jest Marcus apicius ?

- A - do kucharzy starożytnej Grecji
 - B - do kucharzy starożytnego Egiptu
 - C - do kucharzy Imperium Rzymskiego
 - D - do kucharzy Chin
 - E - do kucharzy Francji
-

14. W którym roku została otworzona pierwsza restauracja ?

- A - 377 r.
 - B - 1573 r.
 - C - 1765 r.
 - D - 1911 r.
-

15. Jakie ciasto z niżej wymienionych jest najtrudniejsze do zrobienia ?

- A - biszkopt
 - B - ciasto francuskie
 - C - ciasto drożdżowe
 - D - makowiec
-



Test na kucharza 3

Jeśli chcesz zobaczyć czy jesteś dobrym kucharzem to test właśnie dla ciebie.

Poziom trudności: Średni

Karta odpowiedzi

1. B
2. B
3. B
4. B
5. A, C, E,
6. A
7. bezy
8. B
9. C
10. C, D, E,
11. C
12. D
13. C
14. C
15. B