



## Test na kucharza 4

Jeśli chcesz sprawdzić czy jesteś dobrym kucharzem to test właśnie dla Ciebie.

Poziom trudności: Średni

1. Kawior to:

- A - ikra ryb
  - B - czekoladowe kulki
  - C - kulki robione z mrożonej kawy
  - D - danie przyrządzane z kurzych jajek
- 

2. Zaznacz rzeczy które będą ci potrzebne w przyrządzeniu klasycznej tortilli (4 rzeczy):

- A - ziemniaki
  - B - mąka
  - C - jajka
  - D - boczek
  - E - cebula
- 

3. Czy ptysie i eklerki można zrobić z tego samego ciasta tj. z ciasta parzonego ?

- A - tak
  - B - nie
- 

4. Na czym polega luzowanie kurczaka ?

- A - na usunięciu z niego kości
  - B - na opłukaniu go
  - C - na pozostawieniu go na jakiś czas w ciepłym miejscu
  - D - na ugotowaniu go
- 

5. Z czym należy połączyć mleko, aby uzyskać lukier ?

- A - cukrem
  - B - cynamonem
  - C - cukrem pudrem
  - D - wanilią
-



6. W jakiej temperaturze najczęściej piecze się placek ?

- A - 180 stopni C
  - B - 270 stopni C
  - C - 100 stopni C
  - D - 360 stopni C
- 

7. Zaznacz potrawy kuchni polskiej:

- A - pierogi ruskie
  - B - barszcz czerwony
  - C - bigos
  - D - spaghetti
  - E - pizza
- 

8. Który deser nie pochodzi z kuchni włoskiej ?

- A - tiramisu
  - B - panettone
  - C - panna cotta
  - D - crema catalana
- 

9. Kuchnie koreańską, chińską, tajską i wietnamską można określić jako:

- A - kuchnie orientalną
  - B - kuchnie fusion
  - C - kuchnie śródziemnomorską
  - D - kuchnie zachodnią
- 

10. Przysłowie mówi, że: Gdzie kucharek sześć tam:

- A - nie ma co jeść
  - B - nie warto zjeść
  - C - siódma się znajdzie
  - D - więcej potrzeba
- 

11. Jakie urządzenie ma podobne zadanie do blendera ?

- A - mikser
  - B - młynek do kawy
  - C - czajnik
-



- D - sitko
- 

12. Z czym podamy zupę ogórkową ?

- A - z ziemniakami
  - B - z makaronem
  - C - z ryżem
  - D - z kaszą
- 

13. Czy do przyrządzenia ciastek maślanych użyjemy dużo cukru ?

- A - tak
  - B - nie
- 

14. Lunch to inaczej:

- A - śniadanie
  - B - drugie śniadanie
  - C - obiad
  - D - deser
- 

15. Jakiego sera użyjemy do pesto ?

- A - parmezanu
  - B - mozzarelli
  - C - gorgonzolli
  - D - mascarpone
- 

16. Mleko jest źródłem:

- A - magnezu
  - B - wapnia
  - C - tłuszczów
  - D - węglowodanów
- 

17. Szpinak jest źródłem:

- A - żelaza
  - B - białka
-



- C - wapnia
  - D - tłuszczu
- 

18. Jakiego mięsa się nie soli przed smażeniem ?

- A - baraniny
  - B - wołowiny
  - C - drobiu
  - D - wieprzowiny
- 

19. Jakie owoce są najlepsze do pleśniaka ?

- A - agrest
  - B - wiśnie
  - C - pożeczki
  - D - jabłka
- 

20. W jakim kraju robią najlepszą pizzę ?

- A - we Włoszech
  - B - we Francji
  - C - w Hiszpanii
  - D - w USA
-



## Test na kucharza 4

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

Poziom trudności: Średni

### Karta odpowiedzi

1. A
2. A, C, D, E,
3. A
4. A
5. C
6. A
7. A, B, C,
8. D
9. A
10. A
11. A
12. A
13. B
14. B
15. A
16. B
17. A
18. B
19. A
20. A