

РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ, НОВИ САД, 2015.

-КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАРИ-

1. На која два начина је најчешће организиран рад у кухињи (заокружите тачан одговор)?

- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)

Укупно: 1 бод/

2. Наведите категоризацију свињског меса.

- екстра категорија: _____ (0.4 бода)
- прва категорија: _____ (1.2 бода)
- друга категорија: _____ (1.2 бода)
- трећа категорија: _____ (1.2 бода)

Укупно: 4 бода/

3. Како се дели риба према средини у којој живи?

- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)

Укупно: 1.2 бода/

4. Ароматична и горка зачинска биљка, чији се користи прах из цвета, за 1 kg праха потребно је 80 – 200 000 цветова, са дугом применом корз историју, назива се (заокружите тачан одговор):

- a) жалфија
b) рогач
c) нана
d) шафран
e) красуљица

Укупно: 1 бод/

5. Набројте главношце (мекушце).

- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)

Укупно: 2 бод/

6. Како се деле емулзиони сосови?

- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)

Укупно: 2 бода/

7. Наведите поделу састављених (сложених) маслаца.

- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)

Укупно: 1.5 бода/

8. Од чега се састоји основни винегрет?

- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)

Укупно: 0.8 бода/ _____

9. Наведите примере јела из групе повезано поврће – прилози – варива.

- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)

Укупно: 2 бода/ _____

10. Наведите примере јела из групе топла предјела од печурака.

- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)

Укупно: 0.8 бода/ _____

11. Наведите примере додатака за супе од поврћа.

- _____ (0.3 бода)
- _____ (0.3 бода)
- _____ (0.3 бода)

Укупно: 1.2 бода/ _____

12. Набројте националне чорбе.

- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)
- _____ (0.4 бода)

Укупно: 2.4 бода/ _____

13. Mille feuille у преводу хиљаду деце је:

- a) врста топлог предјела од сира
- b) врста соса од гамбора
- c) врста додатка од јаја за супе
- d) врста слатког зачина за морске плодове

Укупно: 1 бод/ _____

14. Наведите хладна предјела од пилећег меса.

- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)

Укупно: 1 бод/ _____

15. Наведите намирнице од којих се припрема фил за пуњена јаја „касино“.

- _____ (0.3 бода)
- _____ (0.3 бода)
- _____ (0.3 бода)

- _____ (0.3 бода)
- _____ (0.3 бода)
- _____ (0.3 бода)

Укупно: 1.8 бода!

16. Која топла предјела се припремају од шлагета?

- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)

Укупно: 0.8 бода!

17. Која врста поврћа се најчешће припрема гратинирана?

- _____

Укупно: 1 бод!

18. Наведите готова обликована јела од млевеног меса.

- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)

Укупно: 1.5 бода!

19. Са којом врстом меса се припрема капама?

- _____

Укупно: 1 бод!

20. Са којим врстама меса може да се припрема пилав?

- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)
- _____ (0.5 бода)

Укупно: 1.5 бода!

21. Шатобријан се припрема од (заокружите одговор):

- a) Пилећих груди
- b) Свињског филеа
- c) Говешег филеа
- d) Телећег бута

Укупно: 0.5 бода!

22. Набројте прилоге који се послужују уз јела од дивљачи.

- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)

Укупно: 1.2 бода!

23. Наведите масу:

- натур шницле _____ g (0.5 бода)
- париске шницле _____ g (0.5 бода)
- бечке шницле _____ g (0.5 бода)
- прашке шницле _____ g (0.5 бода)

Укупно: 2 бода/_____

24. Наведите број комада меса за следећа јела од говеђег филеа (укупно 200 g):

- бифтек _____ ком _____ (0.5 бода)
- филе мињон _____ ком _____ (0.5 бода)
- турнедо _____ ком _____ (0.5 бода)

Укупно: 1.5 бода/_____

25. За месну масу од 50 пивалчића потребно је (колико и чега):

- _____ (1 бод)
- _____ (1 бод)

Укупно: 2 бода/_____

26. Огратен сос се припрема од следећих намирница (заокружите тачан одговор) :

- a) путера, брашна, слатког млека, слатке павлаке, жуманца и пармезана
- b) путара, жуманаца и влашца
- c) велутеа, мадера вина, џема, коњака и жуманаца

Укупно: 0.5 бода/_____

27. Од које врсте меса се припрема Кијевски котлет?

- _____

Укупно: 0.5 бод/_____

28. Од које врсте меса се припрема шашљик, шиш-кебаб, руски шашљик, какаваски шашљик (заокружите тачан одговор)?

- a) пилећег
- b) јагњећег
- c) свињског
- d) јунећег
- e) говеђег

Укупно: 1 бод/_____

29. „Лионез“ гарнитурa се припрема од (заокружите тачан одговор):

- a) карфиола
- b) различитих врста поврћа
- c) шаргарепе и бешамел соса
- d) црног лука
- e) младих тиквица

Укупно: 0.5 бода/_____

30. Од чега се састоји „Тријанон“ гарнитурa?

- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)
- _____ (0.2 бода)

Укупно: 0.8 бода/_____

Укупно: 40 бодова/_____

РЕПУБЛИЧКО ТАКМИЧЕЊЕ, НОВИ САД, 2015.
-КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАРИ-

-КЉУЧ-

1. На која два начина је најчешће организован рад у кухињи (1. година, стр. 18)?
- француски начин (0.5 бода)
 - бечки начин (0.5 бода)
- Укупно: 1 бод
2. Наведите категоризацију свињског меса (1. година, стр. 80).
- екстра категорија: филе (0.4 бода)
 - прва категорија: бут (без коленице), слабина са филеом (крменадла) (1.2 бода)
 - друга категорија: крменадла, плећа (без подлактице) и врат (1.2 бода)
 - трећа категорија: трбушина, ребра, потплећа, груди, коленица и подлактица (1.2 бода)
- Укупно: 4 бода
3. Како се дели риба према средини у којој живи (1. година, стр. 99)?
- слатководне (0.4 бода)
 - морске (0.4 бода)
 - селице (0.4 бода)
- Укупно: 1.2 бода
4. Ароматична и горка зачинска биљка, чији се користи прах из цвета, за 1 kg праха потребно је 80 – 200 000 цветова, са другом применом користи историју, назива се (закружите тачан одговор) (1. књига, стр. 218):
- a) жалфија
 - b) рогач
 - c) нана
 - d) **шафран**
 - e) красуљица
- Укупно: 1 бод
5. Набројте главне ошце (мекушце) (1. година, стр. 151).
- хоботница (0.4 бода)
 - лигња (0.4 бода)
 - лигњица (0.4 бода)
 - музгавац (0.4 бода)
 - сила (0.4 бода)
- Укупно: 2 бода
6. Како се деле емулzioni сосови (1. књига, стр. 241)?
- **хладни нестабилни** емулzioni сосови (0.5 бода)
 - **топли нестабилни** емулzioni сосови (0.5 бода)
 - **стабилни хладни** емулzioni сосови (0.5 бода)
 - **топли полукоагулациони** емулzioni сосови (0.5 бода)
- Укупно: 2 бода
7. Наведите поделу састављених (сложених) маслаца.
- израђени на хладно од сирових састојака (0.5 бода)
 - израђени на хладно од куваних састојака (0.5 бода)
 - израђени на топло са топлим намирницама и охлађени (0.5 бода)
- Укупно: 1.5 бода
8. Од чега се састоји основни винегрет?
- сирће (0.2 бода)
 - уље (0.2 бода)
 - со (0.2 бода)
 - бибер (0.2 бода)
- Укупно: 0.8 бода
9. Наведите примере јела из групе повезано поврће – прилози – варива (јела од поврћа, стр.12).
- боранија на српски начин (0.5 бода)
 - спанаћ а ла крем (0.5 бода)
 - млада шаргарепа а ла крем (0.5 бода)
 - фино вариво а ла крем (0.5 бода)
- Укупно: 2 бода
10. Наведите примере јела из групе топла предела од печурака (јела од поврћа, стр.86).
- печурке на жару (0.2 бода)
 - печурке паризијен (0.2 бода)
 - печурке поховане на бечки начин (0.2 бода)
 - печурке орли (0.2 бода)
- Укупно: 0.8 бода

11. Наведите примере додатака за супе од поврћа (супе и чорбе, стр. 77).
- поврће жилијен (0.3 бода)
 - поврће принтанијер (0.3 бода)
 - парадајз конкасе (0.3 бода)
- Укупно: 1.2 бода
-
12. Наброја националне чорбе (супе и чорбе, стр. 27).
- италијански менстроне (0.4 бода)
 - енглеска супа од корњача (0.4 бода)
 - немачка чорба од кромпира (0.4 бода)
 - руски боршч (0.4 бода)
 - српска јагњећа чорба (0.4 бода)
 - провансалски бујабес (0.4 бода)
- Укупно: 2.4 бода
-
13. Millefeuille у преводу хиљаду деце је (супе и чорбе, стр.78):
- a) врста топлог предјела од сира
 - b) врста соса од гамбора
 - c) **врста додатка од јаја за супе**
 - d) врста слатког зачина за морске плодове
- Укупно: 1 бод
-
14. Наведите хладна предјела од пилећег меса.
- пилећи галатин (0.5 бода)
 - полијети од пилећег меса (0.5 бода)
- Укупно: 1 бод
-
15. Наведите намирнице од којих се припрема фил за пуњена јаја „касино“.
- бутер (0.3 бода)
 - жуманца (0.3 бода)
 - ринглице (0.3 бода)
 - сок од лимуна (0.3 бода)
 - сенф (0.3 бода)
 - со (0.3 бода)
- Укупно: 1.8 бода
-
16. Која топла предјела се припремају од шлагета (јела од теста, стр. 84)?
- шлагети италијен (0.2 бода)
 - шлагете миланез (0.2 бода)
 - шлагете болоњез (0.2 бода)
 - шлагети наполитен (0.2 бода)
- Укупно: 0.8 бода
-
17. Која врста поврћа се најчешће припрема гратинирана?
- карфијол
- Укупно: 1 бод
-
18. Наведите готова обликована јела од млевеног меса (готова јела, стр. 214).
- фаширана шницла (0.5 бода)
 - фаширани ролат (0.5 бода)
 - фаширани ролат штефани (0.5 бода)
- Укупно: 1.5 бода
-
19. Са којом врстом меса се припрема капама (готова јела, стр. 169)?
- јањетина
- Укупно: 1 бод
-
20. Са којим врстама меса може да се припрема липав (готова јела)?
- телећим месом (0.5 бода)
 - јагњећим месом (0.5 бода)
 - пилећим месом (0.5 бода)
- Укупно: 1.5 бода
-
21. Шатобријан се припрема од (заокружите одговор) (4. књига, стр 77):
- a) Пилећих груди
 - b) Свињског филеа
 - c) **Говешег филеа**
 - d) Телећег бута
- Укупно: 0.5 бода
-
22. Набројте прилоге који се послужују уз јела од дивљачи (4. књига, стр 18).
- Печене јабуке са брусницама (0.2 бода)
 - Куване јабуке са брусницама (0.2 бода)
 - Глазирани кестен (0.2 бода)

- Париске кнедле (0,2 бода)
- Чешке кнедле (0,2 бода)
- Динстани црвени купус са киселим јабукама (0,2 бода)

Укупно: 1,2 бода

23. Наведите масу (4. књига, стр. 24):

- натур шницле 200 g (0,5 бода)
- париске шницле 160 g (0,5 бода)
- бечке шницле 150 g (0,5 бода)
- прашке шницле 180 g (0,5 бода)

Укупно: 2 бода

24. Наведите број комада меса за следећа јела од говеђег филеа (укупно 200 g):

- бифтек 1 ком (0,5 бода)
- филе мињон 3 ком (0,5 бода)
- турнедо 2 ком (0,5 бода)

Укупно: 1,5 бода

25. За месну масу од 50 ћевалчића потребно је (4. књига, стр. 199):

- 1 kg јунећег или говеђег меса (1 бода)
- 20 g соли (1 бода)

Укупно: 2 бода

26. Сгратен сос се припрема од следећих намирница (4. књига, стр. 40):

- a) путера, брашна, слатког млека, слатке павлаке, жуманца и пармезана
- b) путера, жуманца и алашца
- c) велутеа, мадера вина, цема, коњака и жуманца

Укупно: 0,5 бода

27. Од које врсте меса се припрема Кијевски котлет?

- Пилеће месо

Укупно: 0,5 бод

28. Од које врсте меса се припрема шашљик, шиш-кебаб, руоки шашљик, какаваски шашљик (заокружите тачан одговор) (4. књига, стр. 65)?

- a) пилећег
- b) јагњећег
- c) свињског
- d) јунећег
- e) говеђег

Укупно: 1 бод

29. „Лионеа“ гарнитурa се припрема од (4. књига, стр. 92):

- a) карфиола
- b) различитих врста поврћа
- c) шаргарепа и бешамел соса
- d) црног лука
- e) младих тиквица

Укупно: 0,5 бода

30. Од чега се састоји „Тријансн“ гарнитурa?

- корлица од теста (0,2 бода)
- пире од шаргарепа (0,2 бода)
- пире од кестена (0,2 бода)
- пире од грашка (0,2 бода)

Укупно: 0,8 бода

Укупно: 40 бодова