**ОДГОВОРИ ЗА ТЕСТ – КУВАРСТВО –РЕПУБЛИЧКО 2022**

1. Основни винегрет састоји се од:

а) **Сирће** (0,2 бода)

б) **Уље** (0,2 бода)

ц) **Со** (0,2 бода)

д) **Бибер** (0,2 бода)

**Укупно бодова**: **0.8**

2. Капама је јело које се припрема од: (подвуци тачан одговор)

а ) **Јагњеће месо**

б ) Свињско месо

ц ) Пилеће месо

д) Телеће месо укупно бодова

**Укупно бодова**: **1.2**

3. Основно линзер тесто се добија од:

**a) 1000г брашна, 500г путера, 250г прах шећера, 4-5 јаја, 10г ванил чећера, кора од лимуна,**

**10г прашка за пециво**

б ) 500г брашна, 500г путера, 500г шећера у праху, 20г прашка за пециво, 6 жуманаца + 1 цело

јаје

ц ) 500г брашна, 300г путера, 250г шећера у праху, 2-3 јаја, 20г ванил шећера, кора од лимуна,

10г прашка за пециво

**Укупно бодова**: **2,5**

4. Поширати јаја значи (заокружите тачан одговор):

1. Испржити јаја реш

б) Скувати јаја ровито

**ц) Скувати јаја у слано-накиселој води**

**Укупно бодова: 1**

5. У хладна предјела од јаја спадају (наведите називе):

1. **Јаја у мајонези** (0,70)

**б) Пуњена јаја ,,Каснио“** (0,70)

**ц) Поширана јаја у аспику** (0,60)

**Укупно бодова: 2**

6. Набројати састав гулаш гевирца:

а) **Сланина** (0,5)

б) **Бели лук** (0,5)

ц) **Першун - лист** (0,5)

д) **Ким** (0,5)

**Укупно бодова: 2**

1. Велуте потажи се најчешће припремају од (зеокружите називе намирница):
2. Кромпира и прадајз пиреа

**б) Пилећег меса и целера**

ц) Мозга и печурака

**Укупно бодова: 2**

1. Ђувеч спада у групу (заокружите одговор):
2. Јела по поруџбини

**б) Готова јела**

**Укупно бодова: 1**

1. У топла предјела од пиринча спадају (наведите називе):
2. **Рижото** (1,00)

**б) Крокети од пиринча** (1,00)

**Укупно бодова: 2**

1. Мађарска гулаш чорба се припрема од (заокружите тачан одговор):
2. Свињског меса

б) Јагњећег меса

**ц) Говеђег меса**

**Укупно бодова: 1**

1. Шпагети Миланез се припремају са (заокружите тачан одговор):
2. Млевеним месом

**б) Прашком шунком и свежим печуркама**

ц) Куваним сецканим месом

**Укупно бодова: 2**

12. У готова јела од фаширане масе спадају (наведите називе):

1. **Фаширана шницла** (0,40)

**б) Фаширани ролат** (0,40)

**ц) Фаширани ролат,,Штефани“** (0,40)

**д) Ћуфте на грчки начин** (0,40)

**e) Ћуфте у сосу од парадајза** (0,40)

**Укупно бодова: 2**

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

а) Филе мињон **(3 ком)** (0,5 )

б) Бифтек монте карло **(1 ком)** (0,5)

ц) Турнедо росини **(2 ком)** (0,5)

**Укупно бодова: 1,5**

14. Шатобријан је јело које се припрема :

(**подвуци тачан одговор**)

а ) Од крменадле

б ) Од свињског филеа

ц ) Пилећег филеа

**д )** **Говеђи филе**

**Укупно бодова: 1**

15. Од наведених јела са жара подвуци која припадају групи јела од изнутрица:

а) Ражњићи на жару

б) **Бубрези на жару**

ц) **Џигерица на жару**

д) Вешалица жару

**Укупно бодова: 1,5**

16. Вински шато се припрема од (наведите намирнице):

а**) Жуманаца** (0,5 бода)

б ) **Вино** (0,5 бода)

ц ) **Шећер** (0,5 бода)

**Укупно бодова: 1,5**

17. Хладно предјело од телећег меса (наведите назив):

**Хладан фрикандо**

**Укупно бодова: 2**

1. У једну порцију крокета од поврћа, као топло предјело сетвира се (заокружите одговор):
2. 5 комада

**б) 3 комада**

ц) 4 комада

**Укупно бодова: 2**

19. Наведи познате начине помоћу којих се преноси топлота:

**а) Термичким зрачењем** (0,5 бода)

**б ) Кондукцијом** (0,5 бода)

**ц) Конвекцијом** (0,5 бода)

**д) Радијацијом (елекромагнетним зрачењем)** (0,5 бода )

**Укупно бодова: 2**

**20.** Гарнитура ,,Росини“ се припрема од (наведите називе намирница и соса):

**а) Уље** (0,5 бода)

**б) Пилећа џигерица** (0,5 бода)

**ц) Печурке** (0,5 бода)

**д) Со** (0,5 бода)

**е) Мадера сос** (0,5)

**Укупно бодова: 2,5**

21. Путер Метер д’отел се припрема од (неведите намирнице):

**а) Путер** (0,3бода)

**б) Першунов лист** (0,3 бода)

**ц) Лимунов сок** (0,3 бода)

**д) Вочестер** (0,3 бода)

**е) Со** (0,3 бода)

**Укупно бодова: 2,5**

22. Ловачка гарнитура се припрема од (набројте намирнице):

1. **Сланина** (0,30)

**б) Пилећа џигерица** (0,40)

**ц) Печурке** (0,30)

**Укупно бодова: 1**

23. Гарнитура ,,Ди-бари“ се припрема од (наведите назив поврћа):

**Карфиол**

**Укупно бодова: 1**

24. Бридирати значи (заокружите одговор):

1. **Везати живину, рибу или месо пре печења како би сачивало леп облик**

б) Обложити живину или месо режњевима сланине како би прликом топлотне обраде заштитило од сушења

**Укупно бодова: 1**

25. Хајдучки ћевап се припрема од (заокружите одговор):

1. **Свињског меса**

б) Говеђег млевеног меса

**Укупно бодова: 1**

25 pitanja **= 40 поена**