**ПИТАЊА ЗА ТЕСТ – КУВАРСТВО – РЕПУБЛИЧКО 2022**

**1. Основни винегрет састоји се од:**

a)

б)

ц)

д)

**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

**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

**4. Поширати јаја значи (заокружите тачан одговор):**

а) Испржити јаја реш

б) Скувати јаја ровито

ц) Скувати јаја у слано-накиселој води

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

а)

б)

ц)

**6. Набројати састав гулаш гевирца:**

а)

б)

ц)

д)

1. **Велуте потажи се најчешће припремају од (зеокружите називе намирница):**

а) Кромпира и прадајз пиреа

б) Пилећег меса и целера

ц) Мозга и печурака

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

б) Готова јела

1. **У топла предјела од пиринча спадају (наведите називе):**

б)

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

б) Јагњећег меса

ц) Говеђег меса

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

б) Прашком шунком и свежим печуркама

ц) Куваним сецканим месом

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



б)

ц)

д)

e)

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

а) Филе мињон ком

б) Бифтек монте карло ком

ц) Турнедо росини ком

**14. Шатобријан је јело које се припрема (подвуци тачан одговор):**

а) Од крменадле

б) Од свињског филеа

ц) Пилећег филеа

д) Говеђи филе

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

а) Rажњићи на жару

б) Bубрези на жару

ц) Џигерица на жару

д) Вешалица жару

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

а)

б)

ц)

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

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

б) 3 комада

ц) 4 комада

**19. Наведи познате начине помоћу којих се преноси топлота:**

а)

б)

ц)

д)

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

а)

б)

ц)

д)

е)

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

а)

б)

ц)

д)

е)

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

б)

ц)

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

**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

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

1. Свињског меса

б) Говеђег млевеног меса