

ТЕСТ И КЉУЧ

*за Републичко такмичење из предмета Куварство за четврти
степен образовани профил **Кулинарски техничар**,
одржано 8. и 9. априла 2022. године,
у Новом Саду.*

1. Које две књиге је написао Аугуст Ескофије? (заокружите два одговора)

- a) Водич кроз куварство (...) 0,5
- b) **Кулинарски водич** (...) 0,5
- c) **Моја кухиња** (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 6

2. Која три суштинска правила треба поштовати приликом пројектовања кухиње? (заокружите три одговора)

- a) пројекат архитекте (...) 0,5
- b) **одредити секторе или зоне рада** (...) 0,5
- c) **изнаћи најкраће могуће кружење у ходу** (...) 0,5
- d) план шефа кухиње (...)
- e) **поставити принцип хода унапред** (...) 0,5

(...) 1,5 бод стр. 12

3. Свечане оброке делимо према намени. (заокружите два одговора)

- a) на поп-уп оброке (...) 0,5
- b) **на службене свечане оброке** (...) 0,5
- c) на студентске оброке (...)
- d) **на приватне свечане оброке** (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 75

4. Говеђи рамстек је? (заокружите један одговор)

- a) део меса леђа између плећке и розбратне (...)
- b) део меса леђа између врата и розбратне (...)
- c) **део меса леђа између буте и розбратне** (...) 0,5

(...) 0,5 бод стр. 90

5. Који делови јагњећег и овчијег меса спадају у другу категорију? (заокружите четири одговора)

- a) **врат** (...) 0,25
- b) **леђа** (...) 0,25
- c) слабина (...)
- d) **плећка** (...) 0,25
- e) **потплећка** (...) 0,25

(...) 1 бод стр. 97

6. Гуска на подварку је познати специјалитет? (заокружите један одговор)

- a) Сремске кухиња (...) 1
- b) Банатске кухиња (...) 1
- c) Бачке кухиње (...)

(...) 1 бод стр. 105

7. Са гастрономског гледишта две врсте пужева се користе у припреми јела? (заокружите два одговора)

- a) виноградарски пуж (...) 0,5
- b) војвођански пуж (...)
- c) шарени пуж (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 109

8. Који минерали су значајни извор меса ракова? (заокружите два одговора)

- a) фосфора (...) 0,5
- b) гвожђе (...)
- c) јода (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 162

9. Како се назива кулинарска вештина „Премазати танким слојем аспика калуп – форму или пак прелити јело танким слојем темпираног аспика“? (заокружите један одговора)

- a) Ауштеховати (...) 0,5
- b) Панирати (...)
- c) Шемизирати (...) 0,5

(...) 0,5 бод стр. 379-382

10. Према географској подели и пореклу, зачини морски орашчић и каранфилић, припадају ком острву?

- a) Молучко острва (...) 1
- b) Малајски ерхипелаг (...)
- c) Момино острво (...)

(...) 1 бод стр. 230

11. Који су изведени сосови од Бешамел соса? (заокружите три одговора)

- a) Крем сос (...) 1
- b) Морнеј (...) 1
- c) Чедар сос (...)
- d) Субиз сос (...) 1

(...) 3 бод стр. 264

12. Запршка је светлије или тамније упржено брашно на масноћи. Које масноће се користе? (заокружите четири одговора)

- a) Маст (...) 0,5
- b) Уље (...) 0,5
- c) Бундевино уље (...)
- d) Маслац (...) 0,5
- e) Маргарин (...) 0,5

(...) 2 бод стр. 280

13. Од целокупне тежине јајета на љуску отпада око 11%, на беланце око 58%, а на жуманце око 31%. (допуните реченицу са три одговора) (...) 1 (...) 1 (...) 1

(...) 3 бод стр. 371

14. Који делови телећег мяса спадају у прву категорију? (заокружите три одговора)

- a) бут без коленице (...) 0,5
- b) слабина (...) 0,5
- c) бифтек (...)
- d) подслабина – бубрежњак (...) 0,5

(...) 1,5 бод стр. 373

15. Пилећу цигерицу потребно је пажљиво очистити од? (допуните набрајање)

1. сукрвице, 2. жилица, 3. опне и 4. жучи. (...) 0,5

(...) 0,5 бод стр. 104

Вукић, М., Портић, М. (2004). *Куварство са практичном наставом*, за први разред угоститељско-туристичке школе. Завод за уџбенике, Београд.

16. За јагњећу капаму користе се који делови? (допуните два одговора на празне линије)

1. врата, 2. плећке, 3. ребра и 4. потрбушине (...) 0,25 (...) 0,25

(...) 0,5 бод стр. 16

17. Рижото (други начин) се припрема од телећег, свињског, јагњећег или пилећег меса и припада којој групи јела? (напишите одговор на празну линију) готова јела

(...) 1 бод стр. 23

18. Пилав од телећег меса се припрема? (заокружите један одговор)

а) са костима (...)

б) без костију (...) 0,5

(...) 0,5 бод стр. 25

19. Тежина розбратне у Мадера сосу када се сервира без костију је 180-220 г, а са костима 200-250 г. (допуните реченицу са два одговора) (...) 0,5 (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 33

20. За припрему Цревца у сафту користе се цревца од које врсте меса? (заокружите два одговора)

а) свињског меса (...) 0,5

б) телећег меса (...)

с) пилећег меса (...)

д) јагњећег меса (...) 0,5

(...) 1 бод стр. 76

21. Шта је потребно за српску закуску од сувомеснатих производа? (напишите пет одговора на празне линије)

а) ужичка пршута (...) 0,5

б) ужички суџук (...) 0,5

с) говеђа пршута (...) 0,5

д) овчија пршута (...) 0,5

е) кобасица (...) 0,5

(...) 2,5 бод стр. 97

22. Мозак у аспіку се сервира на којој подлози - салати? (заокружите један одговор)

- a) **француска** (...) 0,5
- b) руска (...)

(...) 0,5 бод стр. 110

23. Од чега се састоји гарнитура „Бон-фам“? (напишите пет одговора на празне линије)

- a) печурке (...) 0,5
- b) бушени кромпир (...) 0,5
- c) лук арпацик (...) 0,5
- d) сланина (...) 0,5
- e) мадера сос (...) 0,5

(...) 2,5 бод стр. 157

24. Која је разлика између ова четири јела? (ставите бројеве на одговарајућа места)

- | | | | |
|--------------------|----------|--------------------|-----------|
| 1. Јагњећи шашљик | <u>4</u> | плави патлиџан | (...) 0,5 |
| 2. Руски шашљик | <u>3</u> | парадајз и паприка | (...) 0,5 |
| 3. Шиш кебаб | <u>2</u> | сува сланина | (...) 0,5 |
| 4. Кавкаски шашљик | <u>1</u> | без додатака | (...) 0,5 |

(...) 2 бод стр. 173

25. Сваки комад говеђег филеа има свој назив и тежину. (упарите бројеве испред комада – назива са одговарајућом тежином)

- | | | | |
|-------------------|----------|--------------|-----------|
| 1. шатобријан | <u>5</u> | 200 г | (...) 0,5 |
| 2. бифтек | <u>4</u> | 3 ком 200 г | (...) 0,5 |
| 3. турнедо | <u>6</u> | 200 г | (...) 0,5 |
| 4. филе мињон | <u>2</u> | 1 ком. 200 г | (...) 0,5 |
| 5. соте Строганов | <u>1</u> | 1 ком. 400 г | (...) 0,5 |
| 6. Бифтек тартар | <u>3</u> | 2 ком. 200 г | (...) 0,5 |

(...) 3 бод стр. 182

26. Шта је потребно за гарнитуру „Мојел“? (напишите четири одговора на празне линије)

- a) говеђа срж (...) 0,25
- b) путер (...) 0,25
- c) мадера сос (...) 0,25
- d) першун лишће (...) 0,25

(...) 1 бод стр. 196

27. Шта значи „maitre d’hotel“? (заокружите један одговор)

- a) шеф сале (...) 0,5
- b) шеф конобара (...)
- c) шеф кухиње (...)

(...) 0,5 бод стр. 201

Стојановић, Р., Петковић, П., Јокић, Ј. (1999). *Куварство са практичном обуком за 3. и 4. разред угоститељско-туристичке школе.* Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.

28. Пржено поврће од кромпира се појављује на више начина? (ставите бројеве на одговарајућа места)

1. помфрит _3_ пржена слама (...) 0,5

2. помчипс _1_ пржени штапићи (...) 0,5

3. помпај 2 пржени листићи (...) **0,5**

(...) 1,5 бод стр. 222-224

29. За омлет натур потребне су намирнице? *(напишите норматив на празне линије)*

а) 15 Г уља (...) 0,5

b) 3 jaja (...) 0,5

c) 10 мл слатке pavlake или 20 мл слатког млека (...) (...) **0,5**

d) 1 г соли (...) **0,5**

е) $\frac{1}{4}$ везе першун листа (...) 0,5

(...) **2,5 бод** **стр. 246**

30. Које су две заједничке намирнице за кајгану на српски начин и кајгану на сељачки начин? (заокружите један одговор)

а) црни лук и печена паприка (…)

b) печена паприка бабура и свежи парадајз (...) 0,5

с) свежи и сушени парадајз (…)

(...) **0,5 бод** **стр. 250**

Стојановић, Р., Јокић, Ј., Петковић, П. (1999). Куварство и посластичарство са практичном наставом за 1. и 2. разред угоститељско-туристичке школе. Завод за уџбенике и наставна средства, Београд.