

**ТЕСТ ЗНАЊА НА 19. РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ УЧЕНИКА УГОСТИТЕЉСКО-
ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА
ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР**

1. Написати основна одељења која чине кухињски блок (допунити):

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

укупно ()

2. Шта представља мени (написати):

укупно ()

3. Телеће месо се добија клањем (написати):

укупно ()

4. Према средини у којој живе рибе се деле (написати):

а) _____

б) _____

в) _____

укупно ()

5. Шта означава гастрономски термин „бардирати“ (написати):

укупно ()

6. Норматив за припрему „Орли масе“ је (написати):

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

укупно ()

7. Шта су фондови (написати):

укупно ()

8. Запршке према боји се деле на (написати):

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

укупно ()

9. Маринаде се деле на (написати):

а) _____

б) _____

в) _____

укупно ()

10. Шта означава гастрономски термин „шемизирати“ (написати):

укупно ()

11. За припрему јагњеће капаме користе се који делови меса (написати):

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

укупно ()

12. Шта означава гастрономски термин „конкасе“ (написати):

укупно ()

13. Од којих намирница се припрема „Пикант гарнитура“ (написати):

а) _____

б) _____

в) _____

укупно ()

14. За припрему које врсте шпaгeтa се користи бели лук (закружити):

а) Миланез

б) Наполитен

в) Болоњез

укупно ()

15. Фил за јело пуњена јаја „касино“ припрема се од (написати):

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

ђ) _____

укупно ()

16. Које врсте меса се користе за припрему „Чобанског ћевапа“ (написати):

а) _____

б) _____

укупно ()

17. Готово јело од свежег купуса и меса припрема се од свињског, од јагњећег или од овчијег меса (закружити):

а) ДА

б) НЕ

укупно ()

18. Које намирнице су потребне за гарнитуру „Росини“ (написати):

а) _____

б) _____

в) _____

укупно ()

19. Написати норматив за припрему печеног dodatka за консоме „профитероле“:

- а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____

укупно ()

20. За припрему „Гибанице“ користе се (заокружити):

- а) танке коре б) дебље коре

укупно ()

21. Које намирнице су потребне за истоимену гарнитуру за јело Пиле на жару „Америкен“ (написати):

- a) _____
- b) _____

укупно ()

22. „Течна маса“ се не користи при припреми мусаке од ког поврћа (заокружити):

- а) патлицана
б) кромпира
в) тиквица

укупно ()

23. За приpreму „Пилава“ од телећег меса користи се месо (заокружити):

- а) са костима б) без костију

укупно ()

24. Према начину пословања кухиње у угоститељству се деле на (написати):

- a) _____
- б) _____

укупно ()

25. Гарнитура „Бон-фам“ припрема се од следећих намирница (написати):

- а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____

укупно ()

26. Прилог при сервирању телећег котлета „Парма“ је (заокружити):

- а) рижото са печуркама б) рижото са пилећом дигерицом

укупно ()

27. Шта се користи као подлога за котлет „Орлов“ (написати):

укупно ()

28. Паприкаш од телећег и свињског меса припрема се са костима (заокружити):

- а) ДА б) НЕ

укупно ()

29. Који сос се користи за добијање гарнитуре „Дибари“ (заокружити):

- а) велуте сос
б) бешамел сос
в) огратен сос

укупно ()

30. Шта означава гастрономски термин „бридирати“ (написати):

укупно ()

КЉУЧ ТЕСТА ЗНАЊА НА 19. РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ УЧЕНИКА УГОСТИТЕЉСКИХ
ТУРИСТИЧКИХ ШКОЛА
ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР

1. Написати основна одељења која чине кухињски блок (допунити):

- а) главна кухиња – топла кухиња (0,5 бода)
- б) хладна кухиња (0,5 бода)
- в) посластичарница са пекаром (0,5 бода)
- г) кафе кухиња (0,5 бода)

2 бода

2. Шта представља мени (написати):

Унапред утврђен оброк, ручак или вечера са одређеном ценом за укупан број послужења које садржи једна понуда.

1 бод

3. Телете месо се добија клањем (написати):

Телади оба пола, старости од једног до шест месеци и тежине обрађеног трупа 25–125 кг.

1 бод

4. Према средини у којој живе, рибе се деле (написати):

- а) слатководне (0,5 бода)
- б) морске (0,5 бода)
- в) рибе селице (0,5 бода)

1,5 бода

5. Шта означава гастрономски термин „бардирати“ (написати):

Обложити намирницу режњевима сланине како би се очували сочност и укус / обложити сланином. У куварству овај термин означава облагање намирнице режњевима сланине како би се очували сочност и укус.

1 бод

6. Норматив за припрему „Орли масе“ је (написати):

- а) 6 јаја (0,5 бода)
- б) 90 g уља (0,5 бода)
- в) 1,8 dl пива (0,5 бода)
- г) 10 g соли (0,5 бода)

д) 240 g брашна (0,5 бода)

2,5 бода

7. Шта су фондови (написати):

Кулинарски течни ароматични светли или тамни производи (без везивања), мање или више концентрисани и благо парвимишани.

1 бод

8. Запршке према боји се деле на (написати):

- а) светла запршка (0,5 бода)
- б) плава запршка (0,5 бода)
- в) тамна запршка (0,5 бода)
- г) дијетална запршка (0,5 бода)

2 бода

9. Маринаде се деле на (написати):

- а) сирове (0,5 бода)
- б) куване (0,5 бода)
- в) тренутне (0,5 бода)

1,5 бода

10. Шта означава гастрономски термин „шемизирати“ (написати):

Премазати танким слојем аспика калуп-форму или прелити јело танким слојем темпираног аспика.

1 бод

11. За припрему јагњеће капаме користе се који делови меса (написати):

- а) врат (0,5 бода)
- б) плећка (0,5 бода)
- в) ребра (0,5 бода)
- г) потрбушина (0,5 бода)

2 бода

12. Шта означава гастрономски термин „конкасе“ (написати):

Ситнити; на коцкице исечено претходно бланширано порће.

1 бод

13. Од којих намирница се припрема „Пикант гарнитура“ (написати):

- а) кисели краставац (0,5 бода)

б) свеже печурке (0,5 бода)

в) цвекла (0,5 бода)

1,5 бод

14. За припрему које врсте шпaгeтa сe кoриcти бeли лyк (зaокрyжити):

а) Миланез

б) Наполитен

в) Болоњез (1 бод)

1 бод

15. Фил зa јeлo пyњeнa јaјa „кacинo“ припрема сe oд (нaписaти):

а) путера (0,5 бода)

б) жуманаца (0,5 бода)

в) ринглица (0,5 бода)

г) лимуновог сока (0,5 бода)

д) сенфа (0,5 бода)

ђ) соли (0,5 бода)

3 бода

16. Које врсте меса се користе за припрему „Чобанског ћевапа“ (написати):

а) свињско месо (0,5 бода)

б) јагњеће месо (0,5 бода)

1 бод

17. Готово јело од свежег купуса и меса припрема се од свињског, од јагњећег или од овчијег меса (заокружити):

а) ДА(1 бод)

б) НЕ

1 бод

18. Које намирнице су потребне за гарнитуру „Росини“ (написати):

а) пилећа цигерица (0,5 бода)

б) печурке (0,5 бода)

в) мадера сос (0,5 бода)

1,5 бода

19. Написати норматив за припрему печеног додатка за консоме „профитероле“:

а) 1 dl уља (0,5 бода)

б) 1 dl воде (0,5 бода)

в) 5 g соли (0,5 бода)

г) 100 g брашна (0,5 бода)

д) 3-4 јаја (0,5 бода)

2,5 бода

20. За припрему „Гибанице“ користе се (заокружити):

а) танке

б) дебље коре (0,5 бода)

0,5 бода

21. Које намирнице су потребне за истоимену гарнитуру за јело Пиле на жару „Америкен“ (написати):

а) сланина (0,5 бода)

б) свеж парадајз (0,5 бода)

1 бод

22. „Течна маса“ се не користи при припреми мусаке од ког поврћа (заокружити):

а) патлиџана

б) кромпира (0,5 бода)

в) тиквица

0,5 бода

23. За припрему „Пилава“ од телећег меса користи се месо (заокружити):

а) са костима

б) без костију (1 бод)

1 бод

24. Према начину пословања кухиње у угоститељству се деле на (написати):

а) ресторанске (0,5 бода)

б) пансионске (0,5 бода)

1 бод

25. Гарнитура „Бон-фам“ припрема се од следећих намирница (написати):

а) печурке (0,5 бода)

б) лук арпацик (0,5 бода)

в) сланина (0,5 бода)

г) бушени кромпир (0,5 бода)

д) мадера сос (0,5 бода)

2,5 бода

26. Прилог при сервирању телећег котлета „Парма“ је (заокружити):

а) рижото са печуркама (1 бод)

б) рижото са пилећом цигерицом

1 бод

27. Шта се користи као подлога за котлет „Орлов“ (написати):

Пиринач (0,5 бода)

0,5 бода

28. Паприкаш од телећег и свињског меса припрема се са костима (заокружити):

а) ДА

б) НЕ (1 бод)

1 бод

29. Који сос се користи за добијање гарнитуре „Дибари“ (заокружити):

а) велуте сос

б) бешамел сос

в) огратен сос

1 бод

30. Шта означава гастрономски термин „бридирати“ (написати):

Зауздати, стезати, свезати. У гастрономији термин значи увезати неку намирницу да би сачувала леп, природан облик.

1 бод