

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

1. Пренос топлоте на животне намирнице остварује се на следеће начине (заокружити тачан одговор):

а) конвекцијом, радијацијом или електромагнетним зрачењем, термичким зрачењем, кондукцијом,
б) пржењем, роштиљањем, бланширањем, кувањем на пари, сотирањем,
в) кувањем у води или фонду, желирањем, микроталасима, врућим ваздухом

укупно ()

2. Хоботница има колико кракова (заокружити тачан одговор):

а) 6 кракова
б) 8 кракова
в) 10 кракова

укупно ()

3. Како се деле емулзиони сосеви (дописати тачне одговоре):

а) _____	()
б) _____	()
в) _____	()
г) _____	()

укупно ()

4. Приликом припреме ког јела је венац од сланине саставни део (заокружити тачан одговор):

а) Свињског ћевапа
б) Хајдучког ћевапа
в) Чобанског ћевапа

укупно ()

5. Састав холандског соса чине (заокружити тачан одговор) :

а) 16 жуманца, лимунов сок по мери, 0,900 кг путера, со, кајенски бибер
б) 16 жуманца, лимунов сок по мери, 1 кг путера, со, кајенски бибер
в) 12 жуманца, лимунов сок по мери, 0,800 кг путера, со, кајенски бибер

укупно ()

6. У гастрономском речнику појам „шемизирати“ значи (дописати тачан одговор):

укупно ()

7. Повезивање на хладно врши се са брашном и путером у размери (заокружити тачан одговор):

а) $\frac{2}{3}$ путера – $\frac{1}{3}$ брашна
б) $\frac{1}{3}$ путера – $\frac{2}{3}$ брашна
в) 60 гр брашна – 30 гр путера

укупно ()

8. „Бон-фам” гарнитура се припрема од следећих намирница и соса (дописати тачне одговоре):

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

()
()
()
()
()

укупно ()

9. Припрема фила за питу са јабукама – Мирбер питу, припрема се од следећих намирница (дописати тачне одговоре):

а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____
ђ) _____

()
()
()
()
()
()

укупно ()

10. Како се назива хладно предјело припремљено од телетег меса (дописати тачан одговор)?

укупно ()

11. Навести намирнице које се користе за припрему фила за пуњена јаја „касино” (дописати тачне одговоре):

а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____
ђ) _____

()
()
()
()
()
()

укупно ()

12. Хронолошким редом поређати фазе од 1 до 4 у процесу припремања пилећег галантина (дописати тачне одговоре бројевима):

а) _____ кување галантина
б) _____ сечење и одвајање меса
в) _____ филовање и роловање
г) _____ сечење намирница и састављање масе за надев

укупно ()

13. У гастрономском речнику појам „бардирати” значи (заокружити тачан одговор):

- а) пабоцкати месо поврћем и сланином
- б) обложити месо режњевима сланина како би се сачували сочност и укус/обложити сланином
- в) везати месо пре печења како би сачувало леп облик

укупно ()

14. Париске кнелле припремају се по следећем нормативу (заокружити тачан одговор):

- а) 3 dl млека, 350 g путера, 300 g гриза, 200 g хлеба (тоста), 5 јаја
- б) 5 dl млека, 150 g путера, 250 g гриза, 200 g хлеба (тоста), 5 јаја, 10 g соли, морски орашчић по потреби
- в) 5 dl млека, 300 g путера, 250 g гриза, 200 g хлеба (тоста), 8 јаја, 10 g соли

укупно ()

15. Карактеристичан зачин за краставац салату је (заокружити тачан одговор):

- а) першун
- б) мирођија
- в) рузмарин

укупно ()

16. За припремање муса од гушчије цигерице, како би неутралисали горчину, постигли светлију боју и добили нежнију текстуру муса потребно је цигерицу пре употребе потопити 5 до 6 сати у (заокружити тачан одговор):

- а) бело вино
- б) млеко
- в) воду

укупно ()

17. Који сос представља основу за добијање суфлеа (дописати тачан одговор):

укупно ()

18. Шкољке каменице (остриге) имају следећи проценат меса (заокружити тачан одговор):

- а) 6%
- б) 8-9%
- в) 18%

укупно ()

19. Који део биљке се користи као зачин (дописати тачне одговоре):

- а) вапила _____ ()
- б) шмет _____ ()
- в) шафран _____ ()

укупно ()

20. „Течна маса“ се не користи при припреми мусаке од ког поврћа (заокружити тачан одговор):
- а) патлиџана
 - б) кромпира
 - в) тиквица

укупно ()

21. Фил за „Штрудлу са маком“ добија се од следећих намирница (дописати тачне одговоре):

- | | |
|----------|-----|
| а) _____ | () |
| б) _____ | () |
| в) _____ | () |
| г) _____ | () |
| д) _____ | () |
| ђ) _____ | () |

укупно ()

22. Од ког дела мяса се добија ростбиф (заокружити тачан одговор):

- а) Филеа
- б) Рамстека
- в) Розбратис

укупно ()

23. Месо за припрему јела „Соте Строганов“ сече се димензија (заокружити тачан одговор):

- а) 4 цм x 3 цм
- б) 1 цм x 5 цм
- в) 1 цм x 1 цм
- г) 3 цм x 3 цм

укупно ()

24. Према пецатури морски ракови се деле у (заокружити тачан одговор):

- а) две категорије
- б) три категорије
- в) четири категорије

укупно ()

25. Дресирати салату значи (заокружити тачан одговор):

- а) лепо је обликовати и распоредити пре него што ће се изнети на сто
- б) прелити уљем или дресингом
- в) посути салату исецканим першуновим лишћем

укупно ()

26. Црни лук за кромпир салату се сече (заокружити тачан одговор):

- а) ситно
- б) на ребарца
- в) на половине

укупно ()

27. Повачка гарнитура се припрема од следећих намирница и соса (дописати тачне одговоре):

- | | |
|----------|-------|
| a) _____ | () |
| б) _____ | () |
| в) _____ | () |
| г) _____ | () |

укупно ()

28. Национално јело „Особуко” припрема се од _____ (део) _____
меса (дописати тачне одговоре).

укупно ()

29. За припрему „Шилава“ од телећег меса користи се месо (заокружити тачан одговор):

а) са костима

б) без костију

укупно ()

30. Шта представља мени (дописати тачан одговор):

укупно ()