

**КЉУЧ ТЕСТА 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, микросталасима, врућим ваздухом

укупно ( 1 )

2. Хоботница има колико кракова (заокружити тачан одговор):
- а) 6 кракова
  - б) 8 кракова
  - в) 10 кракова

укупно ( 1 )

3. Како се деле емулзиони сосеви (дописати тачне одговоре):
- а) хладни нестабилни (0,5)
  - б) топли нестабилни (0,5)
  - в) стабилни хладни (0,5)
  - г) топли полукоагулациони (0,5)

укупно ( 2 )

4. Припремом припреме ког јела је венац од сланине саставни део (заокружити тачан одговор):
- а) Свињског ћевапа
  - б) Хајдучког ћевапа
  - в) Чобанског ћевапа

укупно ( 1 )

5. Састав холацског 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 ( 1 )

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

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

укупно ( 1 )

7. Повезивање на хладно врши се са брашном и путером у размери (заокружити тачан одговор):
- а) 2/3 путера – 1/3 брашна
  - б) 1/3 путера – 2/3 брашна
  - в) 60 гр брашна – 30 гр путера

укупно ( 1 )

8. „Бон-фам” гарнитурa се припрема од следећих намирница и соса (дописати тачне одговоре):
- а) сланина (0,5)
  - б) лук арпацик (0,5)
  - в) ауштековане куглице кромпира (0,5)
  - г) печурке (0,5)
  - д) мадера сос (0,5)

укупно ( 2,5 )

9. Припрема фила за питу са јабукама – Мирбер питу, припрема се од следећих намирница (дописати тачне одговоре). :
- а) киселе јабуке (0,5)
  - б) шећер (0,5)
  - в) суво грозђе (0,5)
  - г) ванил шећер (0,5)
  - д) цимет (0,5)
  - ђ) стругана лимунова кора (0,5)

укупно ( 3 )

10. Како се назива хладно предјело припремљено од телећег меса (дописати тачан одговор):
- Хладан телећи фрикандо

укупно ( 1 )

11. Навести намирнице које се користе за припрему фила за пуњена јаја „касино” (дописати тачне одговоре):
- а) путер (0,5)
  - б) кувана жуманца (0,5)
  - в) ринглице (0,5)
  - г) сок од лимуна (0,5)
  - д) сенф (0,5)
  - ђ) со (0,5)

укупно ( 3 )

12. Хронолошким редом поређати фазе од 1 до 4 у процесу припремања пилећег галантина:
- а) 4 кување галантина (0,5)
  - б) 1 сечење и одвајање меса (0,5)
  - в) 3 филовање и роловање (0,5)
  - г) 2 сечење намирница и састављање масе за надев (0,5)

укупно ( 2 )

13. У гастрономском речнику појам „бардирати“ значи (заокружити тачан одговор):
- а) набоцкати месо поврћем и сланином
  - б) обложити месо режњевима сланина како би се сачували сочност и укус/  
обложити сланином
  - в) узети месо пре печења како би сачувало леп облик

укупно ( 1 )

14. Париске кнедле 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 ( 1 )

15. Карактеристичан зачин за краставац салату је (заокружити тачан одговор):
- а) першун
  - б) мирођија
  - в) рузмарин

укупно ( 1 )

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 ( 1 )

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

укупно ( 1 )

18. Шкољке каменице (остриге) имају следећи проценат меса (заокружити тачан одговор):
- а) 6%
  - б) 8-9%
  - в) 18%

укупно ( 1 )

19. Који део биљке се користи као зачин (дописати тачне одговоре):
- |           |             |       |
|-----------|-------------|-------|
| а) ванила | махуна      | (0,5) |
| б) цимет  | кора дрвета | (0,5) |
| в) шафран | цветни прах | (0,5) |

укупно ( 1,5 )

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

- а) патлиџана
- б) кромпира**
- в) тиквица

укупно ( 0,5 )

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

- а) мак (0,5)
- б) кристал шећер/мед (0,5)
- в) рум (0,5)
- г) цимет (0,5)
- д) млеко (0,5)
- ђ) кора од ½ лимуна (0,5)

укупно ( 3 )

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

- а) Филеа
- б) Рамстека**
- в) Розбратне

укупно ( 1 )

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 ( 1 )

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

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

укупно ( 1 )

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 ( 1 )

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

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

укупно ( 0,5 )

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

- |                    |       |
|--------------------|-------|
| а) сланина         | (0,5) |
| б) печурке         | (0,5) |
| в) пилећа цигерица | (0,5) |
| г) мадера сос      | (0,5) |

укупно ( 2 )

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

укупно ( 1 )

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

- |               |                |
|---------------|----------------|
| а) са костима | б) без костију |
|---------------|----------------|

укупно ( 1 )

30. Шта представља мени (дописати тачан одговор):

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

укупно ( 1 )