**Zestaw nr 1**

**Zadanie 1.** W skład jadalnej części ziemniaka wchodzi między innymi kora pierwotna,
która jest bogata w:

a) skrobię,

b) białko zapasowe i sole mineralne,

c) wodę,

d) substancje azotowe.

**Zadanie 2.**

Białą kapustę można gotować z dodatkiem mleka, które:

a) podnosi wartość odżywczą kapusty,

b) wpływa na smak kapusty,

c) ułatwia gotowanie kapusty,

d) powoduje ulatnianie się olejków w czasie gotowania kapusty.

**Zadanie 3.**

Tłuszcz wieprzowy otrzymany z wytopu słoniny, to:

a) łój,

b) sadło,

c) masło,

d) smalec.

**Zadanie 4.**

Dojrzewanie jest jedną ze zmian zachodzącą w środkach żywnościowych podczas przechowywania. Proces ten odbywa się pod wpływem:

a) promieni słonecznych,

b) temperatury,

c) enzymów zawartych w tkankach,

d) drobnoustrojów.

**Zadanie 5.**

Uformowany klops do pieczenia jest:

a) surowcem,

b) półproduktem,

c) produktem,

d) gotowym wyrobem.

**Zadanie 6.**

Ciastko w kształcie prostokąta lub kwadratu, otrzymane z dwóch płatów ciasta francuskiego, przełożonych kremem śmietankowym lub bitą śmietaną, posypane cukrem pudrem, to:

a) napoleonka,

b) diablotka,

c) pasztecik,

d) koperta.

**Zadanie 7.**

*„Owoce starannie umyć, osączyć, wydrylować, pokrajać na części, posypać cukrem, pozostawić pod przykryciem w chłodnym miejscu na jedną godzinę, aby wypuściły sok. Oziębioną śmietankę wlać do miksera wraz z owocami oraz lodem i ubijać do chwili uzyskania jednolitego płynu.”*

Przedstawiony opis dotyczy sporządzania:

a) kompotu,

b) cocktailu,

c) kisielu,

d) chłodnika.

**Zadanie 8.**

Na rysunku przedstawiono przyprawę stosowaną na przykład do ciast, likierów, napoi. Jest to:

a) goździk,

b) anyż,

c) jałowiec,

d) kardamon.

**Zadanie 9.**

Z jakich owoców suchych należy zdjąć brązową skórkę, która obniża smak i wygląd wyrobów, poprzez sparzenie wrzącą wodą?

a) z orzechów laskowych,

b) z fig,

c) z rodzynek,

d) z migdałów.

**Zadanie 10.**

Jednym z deserów zestalanych na gorąco są budynie słodkie, których czynnikiem spulchniającym jest:

a) ubita śmietanka,

b) bułka pszenna,

c) piana z białek,

d) roztrzepane jaja.

 Literatura:
[www.EgzaminZawodowy.com.pl](http://www.EgzaminZawodowy.com.pl)- źródło Internet (Ogólnopolski Próbny Egzamin Zawodowy)