**Test nr 10**

**Zadanie 1.**

Które warzywo przedstawiono na ilustracji?

1. Skorzonerę,
2. Pietruszkę,
3. Chrzan,
4. Rzepę.

****

**Zadanie 2.**

Dodanie której przyprawy do ryżu powoduje jego pomarańczowe zabarwienie?

1. Anyżu,
2. Imbiru,
3. Szafranu,
4. Goździków.

**Zadanie 3.**

Które warzywo spośród podanych jest bogatym źródłem karotenu?

1. Dynia,
2. Cebula,
3. Cukinia,
4. Kalafior.

**Zadanie 4.**

Które warzywa należy zaliczyć do owocowych?

1. Karczoch i ogórek,
2. Bakłażan i patison,
3. Jarmuż i brukselka,
4. Endywia i cieciorka.

**Zadanie 5.**

Do owoców trwałych należy zaliczyć:

1. Maliny i poziomki,
2. Jabłka i pomarańcze,
3. Truskawki i grapefruity,
4. Brzoskwinie i winogrona.

**Zadanie 6.**

Optymalna temperatura przechowywania ryb świeżych do 2 dni w lodówce powinna wynosić:

1. -3°C ÷ -1°C,
2. 0°C ÷ 3°C,
3. 5°C ÷ 8°C,
4. 9°C ÷ 12°C.

**Zadanie 7.**

Który sposób utrwalania mięsa przedstawiono w opisie?

*„Wodę zagotować z pokrojoną w krążki cebulą, przyprawami i octem. Po ostudzeniu zalać ułożone w naczyniu mięso”*

1. Kiszenie,
2. Bejcowanie,
3. Peklowanie,
4. Blanszowanie.

**Zadanie 8.**

Który magazyn należy wyposażyć w urządzenie przedstawione na ilustracji?



1. Jaj,
2. Mięsa,
3. Nabiału,
4. Warzyw.

**Zadanie 9.**

W przygotowalni brudnej należy

1. płukać ziemniaki,
2. spulchniać mięso,
3. porcjować surówki,
4. rozdrabniać kapustę.

**Zadanie 10.**

Potrawę wyprodukowaną w systemie cook-chill po podgrzaniu do temperatury minimum 70°C należy wydać do konsumpcji w ciągu:

1. 5 min,
2. 9 min,
3. 15 min,
4. 25 min.

Literatura:

* https://arkusze.pl/egzamin-zawodowy-t-06-2021-styczen/