**Zestaw nr 2**

**Zadanie 1.**

Czas przetrzymywania potraw z mięsa w bemarach wynosi:

a) nie dłużej niż 3 godziny;

b) nie dłużej niż 2 godziny;

c) nie dłużej niż 1 godzina;

d) nie dłużej niż 30 minut.

**Zadanie 2.**

Promienie X wykorzystywane są jako metoda niekonwencjonalna utrwalania żywności, poprzez:

a) niszczenie drobnoustrojów;

b) odparowanie wody;

c) zamrożenie enzymów rodzimych;

d) podniesienie pH produktu.

**Zadanie 3.**

Krystalizacja, czyli przejście ze stanu płynnego w stan stały, zachodzi naturalnie w:

a) śmietanie;

b) maśle;

c) cukrze;

d) miodzie.

**Zadanie 4.**

Jaki barwnik fioletowy zmienia barwę w zależności od pH (odczynu) środowiska:

a) chlorofil;

b) karoten;

c) antocyjany;

d) betalainy.

**Zadanie 5.**

Warzywo tj. cukinia należy do grupy:

a) korzeniowych;

b) owocowych;

c) cebulowych;

d) kapustnych.

**Zadanie 6.**

Grzyby mają szerokie zastosowanie w kuchni ze względu na:

a) wartość odżywczą;

b) łatwą przyswajalność;

c) smak i aromat;

d) dostępność.

**Zadanie 7.**

Jaja serwowane w szklance to sposób serwowania:

a) jaja mollet;

b) jaja po wiedeńsku;

c) jaja poszetowego;

d) jaja na miękko.

**Zadanie 8.**

Spaghetti, charakterystyczne dla kuchni włoskiej, wykańcza się przez posypanie:

a) posiekanymi migdałami;

b) listkami bazylii;

c) posiekanymi orzechami;

d) parmezanem.

**Zadanie 9.**

Schemat przedstawia sporządzanie sosu grzybowego. Brakująca czynność to:

* Ugotowanie wywaru;
* Doprawienie;
* Zagotowanie;
* …………….. ;
* Przygotowanie składnika głównego, połączenie z wywarem;
* Obróbka wstępna surowca

a) zabielanie;

b) zagęszczanie zasmażką I stopnia;

c) zagęszczanie zasmażką II stopnia;

d) zagęszczanie żółtkiem.

**Zadanie 10.**

Urządzenie stosowane w obróbce wstępnej mięsa do nakuwania mięsa to:

a) krajalnica;

b) kotleciarka;

c) wilk;

d) kuter.

Literatura:

* Namysław I., Górska L,: „Procesy technologiczne w gastronomii. Część 1”, WSiP Warszawa 2014, s. 174, 303.
* Zienkiewicz M. „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów - cz.3, WSiP, Warszawa 2013, s. 84.