**Zestaw nr 4**

**Zadanie 1.**

Podstawowe składniki ciasta biszkoptowego stosuje się w proporcji 2:1:1. Są to:

a) jaja : cukier : mąka,

b) mąka : jaja : cukier,

c) cukier : mąka : jaja,

d) białka jaj : cukier : mąka.

**Zadanie 2.**

Do rozcierania przypraw, takich jak goździki, pieprz, imbir używa się:

a) deski i tłuczka,

b) makutry,

c) młynka,

d) moździerza.

**\*Zadanie 3.**

W tak zwaną sakiewkę uformujesz:

a) makaron,

b) naleśnik,

c) polędwiczkę,

d) kluski.

**Zadanie 4.**

Do ugotowania kaszy na sypko użyjesz:

a) dużej ilości wody,

b) dużej ilości wody i soli,

c) odpowiedniej ilości wody i tłuszczu,

d) małej ilości wody i tłuszczu.

**Zadanie 5.**

Carpaccio to włoska przystawka do sporządzania której można wykorzystać jako surowiec:

a) tylko mięso surowe,

b) tylko mięso gotowane,

c) mięso surowe lub warzywa,

d) mięso surowe, mięso gotowane lub warzywa.

**Zadanie 6.**

Do przygotowania deserów płonących znajdują zastosowanie na przykład brandy, koniak, whisky, likiery. Są desery:

a) flambirowane,

b) wzmacniane,

c) alkoholizowane,

d) na gorąco.

**Zadanie 7.**

Na zdjęciu przedstawiono przykład mrożonego deseru, złożonego z warstw owoców, syropu owocowego, lodów, bitej śmietanki. Jest to:

a) sorbet, 

b) mus lodowy,

c) baklawa,

d) parfait.

**Zadanie 8.**

Siekanie nożem tłuszczu z mąką i cukrem, dodanie żółtek na stolnicy, w czasie zarabiania ciasta, jest charakterystyczne dla ciasta, z którego sporządza się:

a) ciastka karbowane, babkę piaskową,

b) tarty, tartaletki,

c) ptysie, eklerki,

d) pączki, rogaliki.

**Zadanie 9.**

Jedna z cech ryby świeżej to:

a) łuska trudno oddzielająca się od skóry,

b) łuska bez połysku,

c) łuska szara, mętna,

d) łuska łatwo dająca się usunąć ze skóry.

**Zadanie 10.**

Garbniki, na przykład tanina, katechiny, polifenole, to:

a) inaczej olejki eteryczne,

b) alkaloidy w herbacie,

c) substancje, które nadają cierpkość i aromat herbacie,

d) substancje, które nadają zabarwienie herbacie.

Literatura:

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