**Zestaw nr 5**

**Zadanie 1.**

Nóż na rysunku oznaczony literą **a)** – to: 

1. nóż do mięsa,
2. nóż uniwersalny,
3. nóż do wędlin,
4. tasak.

**Zadanie 2.**

Urządzenie na rysunku służy do przygotowywania potraw z gorącego sera i białego wina.   
Jest to: 

1. garnek chiński,
2. wok,
3. tadżin,
4. fondue.

**Zadanie 3.**

Peklowanie jest metodą utrwalania żywności zaliczaną do grupy metod:

1. chemicznych,
2. fizycznych,
3. fizykochemicznych,
4. biologicznych.

**Zadanie 4.**

Bogatym źródłem karotenu w pożywieniu są:

1. buraki, seler,
2. gruszki, śliwki,
3. dynia, morele,
4. maliny, cytryny.

**Zadanie 5.**

Surowiec poddany panierowaniu to:

1. produkt,
2. potrawa,
3. środek spożywczy,
4. półprodukt.

**Zadanie 6.**

Na zdjęciu poniżej przedstawiono:



1. tomatillo,
2. topinambur,
3. rambutan,
4. karambolę.

**Zadanie 7.**

Pieczenie, w którym ma zastosowanie temperatura 300oC, to:

1. pieczenie w folii,
2. opiekanie, grillowanie,
3. pieczenie tradycyjne,
4. pieczenie na ruszcie.

**Zadanie 8.**

W magazynie, w którym przechowywane są sery dojrzewające, parametry powinny wynosić:

1. temperatura 0-(+6)oC, wilgotność 50-60%,
2. temperatura (+4)-(+10)oC, wilgotność 80-85%,
3. temperatura (+6)-(+12)oC, wilgotność 50-60%,
4. temperatura(+ 2)-(+4)oC, wilgotność 80-85%.

**Zadanie 9.**

Sporządzenie kulki z masła i mąki pszennej w stosunku 1:1 służy do:

1. zagęszczania,
2. zasmażania,
3. przechowywania składników,
4. sporządzania ciasta kruchego.

**Zadanie 10.**

Jednym ze składników sosu szodonowego jest:

1. mleko,
2. wywar,
3. wino białe wytrawne,
4. wino czerwone wytrawne.

Literatura:

* [www.EgzaminZawodowy.com.pl](http://www.EgzaminZawodowy.com.pl)- źródło Internet (Ogólnopolski Próbny Egzamin Zawodowy).
* Zienkiewicz M. , „Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów - cz.3”, WSiP, Warszawa 2013.
* Zienkiewicz M. , ”Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów - cz.3”, WSiP, Warszawa 2013.