**Test nr 9**

**Zadanie 1.**

Zamrażanie półproduktów unoszonych przez strumień zimnego powietrza skierowany ku

górze, to zamrażanie:

1. tunelowe,
2. kontaktowe,
3. immersyjne,
4. fluidyzacyjne.

**Zadanie 2.**

Penicilliumroqueforti, Penicilliumcamemberti, to nazwy mikroorganizmów:

1. biorących udział w dojrzewaniu serów,
2. biorących udział w fermentacji mlekowej,
3. działających leczniczo,
4. szkodliwych dla organizmu człowieka.

**Zadanie 3.**

Dodatek makaronu, po ugotowaniu, do drugiego dania, na 1 porcję potrawy, wynosi:

1. 80 g,
2. 150 g,
3. 200 g,
4. 250 g.

**Zadanie 4.**

Wysoka temperatura tłuszczu, powyżej 100oC, powoduje rozkład skrobi zawartej w mące.

Proces ten nosi nazwę:

1. pęcznienie,
2. karmelizacja,
3. koagulacja,
4. dekstrynizacja.

**Zadanie 5.**

„Mięso umyć, wyluzować z kości, pokroić w kostkę o boku 3cm, oprószyć mąką, obsmażyć na rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do rondla, zalać wrzącą wodą i dusić pod przykryciem. Pod koniec dodać obsmażoną cebulę, koncentrat pomidorowy i paprykę”. Przedstawiony sposób wykonania to:

1. sporządzanie porcji mięsa duszonego,
2. sporządzanie gulaszu,
3. sporządzanie boeufStrogonow” a,
4. sporządzanie zrazów.

**Zadanie 6.**

Makaron w kształcie kokardek, nosi nazwę:

1. cannelloni,
2. fusilli,
3. farfalle,
4. tagliatell.

**Zadanie 7.**

Jednym ze składników sosu szodonowego jest:

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

**Zadanie 8.**

Podczas gotowania mięsa kolagen:

1. wytapia się i przechodzi do roztworu,
2. rozpuszcza się,
3. pęcznieje,
4. pęcznieje i rozkleja się.

**Zadanie 9.**

Czynność namaczania fasoli suchej przed gotowaniem zupy fasolowej zalicza się do:

1. obróbki wstępnej czystej,
2. obróbki wstępnej brudnej,
3. obróbki przygotowawczej,
4. obróbki termicznej.

**Zadanie 10.**

Do czynników fizycznych mających wpływ na przechowywanie surowców i produktów należą:

1. bakterie i pleśnie,
2. temperatura i wilgotność powietrza,
3. światło słoneczne, owady i gryzonie,
4. grzyby, pleśnie i wilgotność powietrza.

Literatura:

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