

Тест за полагање пријемног испита: **КУВАРСТВО**

Кандидат (презиме) (име) (име родитеља) (број пријаве)

РЕШЕЊА ТЕСТА

1. Говеђи филе у *à la carte* гастрономији дели се на:

- A. татар бифтек, филе Велингтон, бифтек
- B. бифтек, шатобријан, медаљони
- C. шатобријан, бифтек, турнедо, филе мињон, ноазети**

2. Састављене маслаце можемо поделити на:

- састављене маслаце израђене на хладно полазећи од сирових састојака
- састављене маслаце израђене на хладно полазећи од куваних састојака
- састављене маслаце израђене на топло са термички обрађеним, а затим расхлађеним, намирницама

- A. ДА**
- B. НЕ

3. Најчешћи узроци кварења зачина су:

- A. физичке промене, превелика влага, хемијске промене, топлота, кисеоник
- B. превелика влага, сунчева светлост, кисеоник, присуство плесни, бактерије, паразити**
- C. микробиолошке промене, биохемијске промене, хемијске промене, физичке промене

4. Које су намирнице потребне за беарнез сос и на којој температури се сједињују?

- A. 16 жуманаца, 1 кг избистреног и преточеног бутера; намирнице за редукцију: винегрет од естрагона, исецкани влашац, крупно млевени бибер; намирнице за зачињавање: свеже млевени естрагон, и крбуљица; температура 60°C**
- B. 16 јаја, 1кг бутера; намирнице за редукцију: винегрет од естрагона, исецкани влашац, крупно млевени бибер; намирнице за зачињавање: свеже млевени естрагон и крбуљица; температура 66°C
- C. 24 жуманца, 800 г избистреног бутера; намирнице за зачињавање: свеже млевени естрагон и першун, 3-4 капи лимуна; температура 40°C

5. Стручно састављен јеловник треба да испуњава следеће критеријуме:

- A. попис јела према редоследу: инострана, домаћа, регионална, национална јела; специјалитети куће, јела која се припремају пред гостом;
- B. јеловник за одређени дан, стални јеловник, прегледност јеловника, разумљивост јеловника;
- C. попис јела према гастрономским правилима; прегледност, читљивост, језик јеловника, разумљивост јеловника, изглед јеловника.**

6. У кухињи, пренос топлоте на животне намирнице остварује се на следеће начине:

- A. термичким зрачењем, кондукцијом, конвекцијом, радијацијом или електромагнетним зрачењем**
- B. пржењем, роштиљањем, сотирањем, кувањем, бланширањем, кувањем на пари
- C. врућим ваздухом, кувањем у води или фонду, желирањем, микроталасима, у пећници

7. Физичке и сензорне промене намирница настале термичком обрадом су следеће:

- A. боја, мирис, укус, запремина, тежина, конзистенција, тврдоћа, хемијске промене**
- B. боја, тврдоћа, мекоћа, промена хлорофила, укус, промене на беланчевинама, промене на антоцијанима, промене на танинима, промене Ph вредности
- C. запремина, конзистенција, мекоћа, хемијски састав, промене на беланчевинама, боја, мирис, укус, мајцерава реакција

8. За организацију једног свечаног оброка важно је знати следеће:

- A. да ли је банкет, бифе или коктел партија, место и време одржавања, број гостију, пол гостију, цена по особи
- B. име фирме и наручиоца, врста оброка, повод организације, дан и сат одржавања, просторије и место одржавања, број гостију, број и облик столова, попис јела, цена по особи, укупна цена, врсте пића, цена и количина, начин обрачуна и плаћања, обезбеђење допунских услуга, музика, декорација, обезбеђење**
- C. врста оброка, место и време, број гостију, планирани мени, облик и број стола допунске услуге, такси услуге, динарско, девизно плаћање или плаћање преко рачуна, профактура, фактура, услуге аранжмана, декорација, цвеће

9. Легирати значи везати, повезати, згуснути неко јело легир масом од следећих намирница:

- A. млеко, јаја, павлака
- B. павлака, јаја, маслац
- C. жуманца, павлака или маслац**

10. У јунеће месо треће категорије спадају:

- A. розбратна, врат, плећка, груди, ребра, трбушина, коленица, подлактица
- B. врат, потплећка, груди, ребра, трбушина, коленица, подлактица**
- C. слабина, врат, потплећка, груди, ребра, трбушина, коленица, подлактица

11. Капама се прави од:

- A. свињског меса
- B. овчијег меса
- C. јагњећег меса**

12. Мусака се по правилу прави од следећих врста поврћа:

- A. кељ, празилук, купус, боранија
- B. плави патлиџан, тиквице, кромпир**
- C. кромпир, боранија, плави патлиџан

13. Током процеса производње меса перади, трупови кланично обрађене живине разврставају се по јединственој методологији на:

- A. класа А; класа Б; класа Ц;**
- B. 1. категорија; 2. категорија; 3. категорија;
- C. млада перад до 3 месеца, старија перад до 12 месеци и носиље

14. Рибе које живе у морима и океанима деле се у следеће групе:

- A. рибе које живе при дну, плаве рибе и беле рибе
- B. рибе морског дна, рибе селице, плаве рибе, беле рибе
- C. плаве морске рибе, беле морске рибе, обалне морске рибе, рибе које живе при дну**

15. На основу покривача, рибе делимо у три групе:

- A. рибе које имају крљушт, рибе које имају рожнате плочице, рибе које имају слуз или голу кожу**
- B. рибе које имају плочице, рибе које немају крљушти, хрскавичаве рибе, велелускаве рибе
- C. рибе са крљуштима, рибе без крљушти, рибе са плочицама, рибе делимично покривене са крљуштима

16. Дагња има следеће карактеристике:

- A. дужина 17-19 цм; тежина 30-40 г, тржишна величина 9-11 цм, спушта се у дубину до 2-8 м
- B. дужина 150 мм; тежина 20 г; тржишна величина 60-80 мм; спушта се у дубину до 4 м у појасу плиме и осеке**
- C. дужина 8-9 цм; тежина 25-30 г, тржишна величина 8-12 цм, спушта се у дубину 3-6 м

17. У ситну плаву рибу спадају:

- A. папалина, сарага, слеђица, гира, инђун, сардон, скуша, локарда, сардела,**
- B. сарага, паламида, слеђица, гира, арбун, ловрата, папалина,
- C. инђун, лубин, сардон, бакалар, скуша, локарда, сардела, кирња, зубатац, паламида

18. Лигња је најпознатији и најбројнији представник главоножаца. Има:

- A. 6 малих и 2 дуга крака
- B. 10 малих и 2 дуга крака
- C. 8 малих и 2 дуга крака**

19. Следећи ракови имају клешта:

- A. хлап, рарог, хумер, карло, шкамп**
- B. пруг, јастог, карло, хлап, рарог, козица,
- C. шкамп, козица, јастог, раковица, пруг,

20. Које од следећих повртарских биљака спадају у легуминозе:

- A. боб, пасуљ, артичока, боранија
- B. грашак, пасуљ, боранија, боб**
- C. пасуљ, боранија, грашак, шпаргла