

- Popište založený inventář na podávání jednoduché snídaně.

Úkol č. 5

10 bodů

Popište hygienické předpisy a bezpečnost při přípravě polévek.

Úkol č. 6

10 bodů

Nanormujte hovězí maso na žampionech na 26 porcí.

Suroviny	Hmotnost na 10 porcí v gramech	Hmotnost na 1 porci v gramech	Hmotnost na 26 porcí v gramech
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	750
Cibule	200
Tuk	100
Sůl	25
Pepř mletý	1
Kmín	1
Voda pitná	1 100
Mouka hladká	100
Žampiony	200
Tuk (na podušení žampionů)	50

Písemná zkouška

Téma č. 2

Test - zadání

Potraviny

8 bodů

1. Pohanka je: (1 bod)
 - a) zelenina
 - b) obilovina
 - c) luštěnina

2. Hovězí maso získáváme z: (1 bod)
 - a) krav
 - b) ovcí
 - c) telat

3. Hrách se řadí mezi: (1 bod)
 - a) luštěniny
 - b) ovoce
 - c) obiloviny

4. Co skladujeme v chladném skladu: (1 bod)
 - a) čisticí prostředky
 - b) maso, masné výrobky
 - c) pivo, víno

5. Ovesné vločky řadíme mezi výrobky: (1 bod)
 - a) z luštěnin
 - b) ze zeleniny
 - c) z obilovin

6. Muchomůrka zelená je houba: (1 bod)
 - a) smrtelně jedovatá
 - b) nejedlá
 - c) jedlá

7. Koření "skořice" se získává z těchto částí rostlin: (1 bod)
 - a) kůry
 - b) plodů
 - c) listů a natí

8. Květák patří do: (1 bod)
- a) kořenové zeleniny
 - b) listové zeleniny
 - c) košťálové zeleniny

Technologie

8 bodů

9. Palačinky připravujeme z: (1 bod)
- a) třeného těsta
 - b) listového těsta
 - c) litého těsta
10. Studený předkrm by měl mít hmotnost: (1 bod)
- a) 50–120 g
 - b) 100–120 g
 - c) 120–150 g
11. Na přípravu moučníku štěpánská omeleta použijeme těsto: (1 bod)
- a) kynuté
 - b) třené
 - c) piškotové
12. Dušené pokrmy z hovězího masa připravujeme: (1 bod)
- a) z boku, pupku, oháňky, hrudí
 - b) ze žebra, hrudí, klížky, svíčkové
 - c) z kýty, plece, vysokého a nízkého roštěnce
13. Pokrm segedínský guláš (speciál) připravujeme na: (1 bod)
- a) cibulovém základě
 - b) cibulovo-paprikovém základě
 - c) zeleninovém základě
14. Smažený vepřový řízek připravujeme z: (1 bod)
- a) telecí kýty
 - b) hovězí kýty
 - c) vepřové kýty
15. Sázená vejce připravujeme: (1 bod)
- a) vařením ve vodní lázni
 - b) smažením
 - c) pečením

16. Z vývaru A se připravuje: (1 bod)
- a) hnědá polévka
 - b) ovocná polévka
 - c) bílá polévka

Stolníčení a zařízení

4 body

17. Jedna ze sklenic na podávání piva se nazývá: (1 bod)
- a) whiskovka
 - b) kalíšek
 - c) krýgl
18. Vinný lístek je: (1 bod)
- a) seznam nabízených vín, doplněný jejich charakteristikou, popisem, k jakým pokrmům je víno vhodné, apod.
 - b) seznam nabízených nápojů a pokrmů ve vinárně
 - c) seznam nabízených nápojů ve vinárně
19. Jídelní lístek, který nabízí pokrmy vhodné k vínu, více druhů sýrů a méně moučníků, se nazývá: (1 bod)
- a) vinárenský jídelní lístek
 - b) kavárenský jídelní lístek
 - c) restaurační jídelní lístek
20. Ohřívací stolička se používá na: (1 bod)
- a) smažení pokrmů
 - b) ohřívání pokrmů a polévek
 - c) dušení pokrmů