

Písemná zkouška

Téma č. 5

Zadání

Celkem: 100 bodů

Potraviny a servis pokrmů 50 bodů

Úkol č. 1 20 bodů

- Charakteristika hovězího masa.

.....

.....

.....

.....

.....

- Popis složení hovězího masa.

.....

.....

.....

.....

.....

- Rozdělení hovězího masa.

.....

.....

.....

.....

.....

- Význam hovězího masa ve výživě.

.....

.....

.....

.....

.....

- Popis použití jednotlivých částí hovězího masa k tepelné úpravě.

.....

.....

.....

Úkol č. 2

20 bodů

Popište technologický postup přípravy uvedených pokrmů.

- hovězí pečeně znojemská

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

- hovězí guláš

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 3

10 bodů

Zvolte minimálně dvě vhodné přílohy k uvedeným pokrmům z hovězího masa.

- hovězí pečeně štěpánská

.....

.....

.....

.....

.....

- hovězí pečeně na žampionech

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 6

10 bodů

Nanormujte mexický guláš na 20 porcí.

Suroviny	Hmotnost na 10 porcí v gramech	Hmotnost na 1 porci v gramech	Hmotnost na 20 porcí v gramech
Hovězí maso přední b. k. nebo ořez	750
Cibule	250
Tuk	150
Sůl	25
Pepř mletý	1
Rajčatový protlak	50
Voda pitná	1 300
Mouka hladká	80
Hrášek sterilovaný bez nálevu	300
Rýže	600
Sýr tvrdý	100

Písemná zkouška

Téma č. 5

Test - zadání

Potraviny

8 bodů

1. Mražené maso uchováváme při teplotě: (1 bod)
 - a) -24 °C
 - b) -18 °C
 - c) -22 °C

2. Mezi pochutiny patří: (1 bod)
 - a) ovoce, zelenina, okopaniny
 - b) káva, čaj, koření
 - c) maso, mléko, vejce

3. Z uvedených druhů ryb vyberte mořské ryby: (1 bod)
 - a) kapr, candát, štika, úhoř
 - b) pstruh, lín, cejn, sumec
 - c) sardinky, makrela, žralok, tuňák

4. Jaká teplota má být v chladném skladu: (1 bod)
 - a) $+18\text{ °C}$
 - b) -18 °C až -22 °C
 - c) přirozená do $+10\text{ °C}$

5. Která z uvedených zvířat patří mezi drůbež hřabavou: (1 bod)
 - a) kachna, husa
 - b) slepice, kachna
 - c) slepice, krůta

6. Sladidlo cukr se vyrábí z: (1 bod)
 - a) medu
 - b) řepy cukrovky a cukrové třtiny
 - c) umělých sladidel

7. Do plodové zeleniny patří: (1 bod)
 - a) rajče, cibule, česnek
 - b) rajče, okurka, cibule
 - c) okurka, rajče, paprika

8. Hovězí maso použijeme na přípravu pokrmu: (1 bod)
- a) svíčková na smetaně
 - b) záhorácký závitok
 - c) segedínský guláš

Technologie

8 bodů

9. Těstoviny (nudle) do polévek připravujeme z: (1 bod)
- a) polohrubé mouky
 - b) hrubé mouky
 - c) hladké mouky
10. Zelené koření (např. petrželku): (1 bod)
- a) vkládáme do hotového pokrmu
 - b) je to jedno
 - c) používáme na začátku vaření
11. Při kuchání ryb postupujeme tak, že: (1 bod)
- a) rozřízneme dutinu břišní od hlavy k ocasu
 - b) rozřízneme dutinu břišní od ocasu k hlavě
 - c) na postupu nezáleží
12. Koblíhy připravujeme: (1 bod)
- a) vařením
 - b) smažením
 - c) pečením
13. Na přípravu základní majonézy použijeme: (1 bod)
- a) vaječné bílky a ocet
 - b) vaječné žloutky a olej
 - c) celá vejce a olej
14. Přílohy z rýže podáváme obvykle v obvyklé hmotnosti: (1 bod)
- a) 200–250 g
 - b) 100–200 g
 - c) 150–200 g
15. Mrkvový salát patří mezi: (1 bod)
- a) složité saláty
 - b) jednoduché saláty
 - c) zeleninové saláty

16. Vývar B připravujeme z: (1 bod)
- a) bílých kostí (vepřové, telecí) a kořenové zeleniny
 - b) hovězích kostí a kořenové zeleniny
 - c) bílých kostí (drůbeží, rybí) a kořenové zeleniny

Stolníčení a zařízení

4 body

17. Při práci v kuchyni se pracovník musí prokázat: (1 bod)
- a) občanským průkazem
 - b) platným zdravotním průkazem
 - c) zdravotním průkazem
18. K hlavnímu pokrmu zakládáme: (1 bod)
- a) masový příbor
 - b) dezertní příbor
 - c) moučníkový příbor
19. Jaké je vybavení suchého skladu: (1 bod)
- a) šuplíky, dřevěné bedny
 - b) regály, teploměr, váhy
 - c) háky, dřevěný špalek
20. Při jednoduché obsluze podáváme pokrmy a nápoje: (1 bod)
- a) na straně nezáleží
 - b) z levé strany
 - c) z pravé strany

