

Припрема за полагање пријемног испита из предмета

КУВАРСТВО

(образовни профил: посластичар, кувар, кулинарски техничар)

Литература:

- Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом за I разред угоститељско-шурисичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2020.
- Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом – Јела од њоврћа, јела од јаја, јела од шестиа, за II разред угоститељско-шурисичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2013.
- Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом – Сује и чорбе, за II разред угоститељско-шурисичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2013.
- Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом – Шкољке, ракови, мекушци и рибе, за II разред угоститељско-шурисичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2013.
- Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом – Хладна предјела, за III разред угоститељско-шурисичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004
- Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом – Гошова јела, за III разред угоститељско-шурисичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004
- Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом – Јела по поруџбини и посластице за III разред угоститељско-шурисичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004.
- Вукић, М., Портић, М., Живковић-Видовић, М., Настановић, Ј., *Посластичарство за I разред, Угоститељско - туристичке школе, образовни профил посластичар, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2014.*
- Вукић, М., Живковић-Видовић, М., Настановић, Ј., *Посластичарство за II разред, Угоститељско - туристичке школе, образовни профил посластичар, Завод за уџбенике и наставна средства, Београд 2016.*

1. Термички обрадити намирницу значи:

- а) Изложити је топлоти или неким радијацијама које је могу загрејати како би се она модификовала или променила физичко-хемијске особине.
- б) Изложити намирницу конвекцији, кондукцији или радијацији како би се она модификовала и не би променила физичко-хемијске особине.
- в) Изложити намирницу топлоти како би се она модификовала или променила физичко-хемијске особине.

2. Рамстек је:

- а) Леђни део говечета а налази се са обе стране кичменог стуба између бубова до розбратне
- б) Леђни део говечета а налази се са обе стране кичменог стуба између бубова до врата
- в) Леђни део говечета а налази се са обе стране кичменог стуба од потплећке до рамстека.

3. Бут је:

- а) Предњи део говечета б) Задњи део говечета в) Средишњи део говечета

4. Бут се састоји од следећих делова:

- а) Буткица, мала ружа, велика ружа, фрикандо, мали орах, велики орах,
- б) Коленица, мала ружа, велика ружа, шол са поклопцем и фрикандо.
- в) Буткица, мала ружа, велика ружа, шол са поклопцем, мали орах, велики орах, бела печеница

5. Свињско месо се према пореклу разврстава у следеће групе и то:

- а) Прасетина, старија прасад (назимад), млада свињетина и свињетина
- б) Прасетина, млада свињетина и свињетина
- в) Прасетина, старија прасад (назимад), млада свињетина

6. Старија прасад су грла:

- а) Старија од 3 месеца.
- б) Старија од 3 недеље
- в) Старости од 3 недеље до 3 месеца

- 7. Свињско месо се према категоризацији разврстава на следећи начин:**
- а) Екстра категорија (свињски филе), прва категорија (бут без коленице и слабина са филеом / крменадла са филеом), друга категорија (крменадла, плећка, без подлактице, и врат), трећа категорија (трбушина, ребра, потплећка, груди, коленица и подлактица)
 - б) екстра категорија (свињски филе), прва категорија (бут, слабина са бубрегом и бубрежним лојем), друга категорија (крменадла, плећка, без подлактице, и врат), трећа категорија (трбушина, ребра, потплећка, груди, коленица и подлактица)
 - в) екстра категорија (свињски филе), прва категорија (бут без коленице и слабина са филеом / крменадла са филеом), друга категорија (рамстек, плећка без подлактице, врат), трећа категорија (трбушина, ребра, потплећка, груди, коленица и подлактица)
- 8. Свињски филе је:**
- а) Најкварљивији део свињског меса. Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 14. и 15. међуребарног простора
 - б) Најквалитетнији део свињског меса. Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 12. и 13. међуребарног простора
 - в) Најквалитетнији део свињског меса. Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 14. и 15. међуребарног простора
- 9. Млада јагњетина добија се клањем:**
- а) Јагњади старости од 3 до 9 месеци и тежине обрађеног трупа од 8 до 20 кг
 - б) Јагњади старости од 1 до 3 месеца и тежине обрађеног трупа од 8 до 20 кг
 - в) Јагњади старости од 1 до 3 месеца и тежине 5 до 15 кг
- 10. Месо младе товљене пилетине добија се клањем:**
- а) Товљених пилића оба пола чија старост не прелази 2,5 месеци а тежина износи 800-1750 г
 - б) Товљених пилића оба пола старости 2,5 – 6 месеци а тежина износи 800 - 1750 г
 - в) Товљених пилића оба пола старости 2,5 – 6 месеци, а тежина износи 1 – 2 кг
- 11. Узроци тровања шкољкама могу бити:**
- а) хемијске материје, физиолошки отрови, трулежни процеси, патогене бактерије, људски немар
 - б) хемијске материје, физиолошки отрови, трулежни процеси, патогене бактерије
 - в) хемијске материје, физиолошки отрови, људски немар, патогене бактерије, људски немар
- 12. Величина дагње:**
- а) Дагња може да порасте до 15цм и достигне тежину од 0,20 кг. Тржишну величину 6-8цм дагња постиже већ после друге године живота
 - б) Дагња може да порасте до 15цм и достигне тежину од 0,20 кг. Тржишну величину 6-8цм дагња постиже већ после прве године живота
 - в) Дагња може да порасте до 17цм и достигне тежину од 0,25 кг. Тржишну величину 6-8цм дагња постиже већ после друге године живота
- 13. Прставац су шкољке:**
- а) Дужине до 16 цм и тежине до 40 грама. Средња ловна тежина му је око 20 г, може се ловити током целе године а живи у пешчаним и муљевити плићацима
 - б) Дужине до 12 цм и тежине до 40 грама. Средња ловна тежина му је око 20 г, може се ловити током пролећа, а живи у пешчаним и муљевити плићацима
 - в) Дужине до 16 цм и тежине до 40 грама. Средња ловна тежина му је око 20 г, може се ловити током целе године а живи у пешчаним и каменитим плићацима
- 14. Месо рака има у свом саставу просечно масти од:**
- а) 0,5-2%
 - б) 1,5-1,8%
 - в) 0,5-1,8%
- 15. Који од ових ракова нема клешта:**
- а) раковица
 - б) шкампи
 - в) јастог

- 16. Хоботница је највећи јадрански главоножац. Читаво тело је снажан мишић обавијен кожом. Има:**
а) 6 кракова б) 8 кракова в) 10 кракова
- 17. Лигња је најпознатији и најбројнији представник главоножаца. Има:**
а) 8 малих и 2 дуга крака б) 6 малих и 2 дуга крака в) 4 малих и 2 дуга крака
- 18. Састав холандског соса чине:**
а) 16 жуманца, лимунов сок по мери, 1 кг путера, со, кајенски бибер
б) 12 жуманца, лимунов сок по мери, 0,800 кг путера, со, кајенски бибер
в) 16 жуманца, лимунов сок по мери, 0,900 кг путера, со, кајенски бибер
- 19. Холандски сос се може грејати до температуре од:**
а) 40°C б) 50°C в) 60°C
- 20. Састав беарнез соса чине:**
а) 16 жуманца, 1кг путер, редукција: винегрет од естрагона, исецканог влашца, крупно млевеног бибера, свеже исецкани естрагон и крбуљица
б) 12 жуманца, 0,800 кг путер, редукција: винегрет од естрагона, исецканог влашца, крупно млевеног бибера, свеже исецкани естрагон и крбуљица
в) 16 жуманца, 1кг путер, редукција: винегрет од естрагона, исецканог влашца, крупно млевеног бибера
- 21. Дресирати салату значи:**
а) лепо је обликовати и распоредити пре него што ће се изнети на сто
б) прелити уљем или дресингом
в) посути салату исецканим першуновим лишћем
- 22. У групу махунастог повраћа (легуминозе) спадају:**
А. Падуљ, грашак, боранија, боб, бамија
Б. Падуљ, грашак, боранија, боб
В. Падуљ, грашак, бела репа, артичока, боб
- 23. Бистре супе се према јачини деле на:**
а) обичне супе, бујоне, ординијере, јаке супе, консоме, посебно јаке супе, дубл консоме
б) обичне супе, бујоне, ординијере, консоме, посебно јаке супе, дубл консоме
ц) обичне супе, бујоне (ординијери), јаке супе (консомеи)
- 24. У рибе муљевитог дна убрајамо:**
а) лист б) иверак в) барбун
- 25. Дагње имају следећи проценат меса:**
а) 9% б) 12% в) 19%
- 26. Каменице-остриге имају следећи проценат меса:**
а) 3% б) 8-9% в) 11%
- 27. Емулзиони нестабилни хладни сосови су:**
а) винегрет сос и његови деривати; хладни сосови од пиреа поврћа; сосови израђени на бази улупане павлаке; беарнез сос; аспик
б) винегрет сос и његови деривати; хладни сосови од пиреа поврћа; сосови израђени на бази улупане павлаке; сабајон сос
в) винегрет сос и његови деривати; хладни сосови од пиреа поврћа; сосови израђени на бази улупане павлаке
- 28. Сос мајонез је стабилни, хладни, емулзиони сос, који може да се прави од:**
а) целих јаја
б) свежег жуманца
в) куваног беланца
- 29. Беарнез је:**
а) топли, емулзиони полукоагулациони сос
б) стабилни, хладни, емулзиони сос
в) топли нестабилни емулзиони сос

30. Саламура је:

- а) смеша соли, шалитре или нитрата, а понекад и шећера, бибера и прашка за пециво
- б) смеша соли, шалитре или нитрата, а понекад и шећера
- в) смеша соли, шалитре или нитрата, а понекад и шећера, бибера и соде бикарбоне

31. У морску дивљач убрајамо:

- а) ража
- б) угор
- в) јегуља

32. Рибе које се могу кувати на њлаво су:

- а) сом
- б) пастрмка
- в) зубатац

33. Морске рибе које се кувају – поширају:

- а) зубатац и шкарпина
- б) шаран и зубатац
- в) пастрмка и шкарпина

34. Готова јела према врсти меса се деле на:

- а) гулаши, паприкаши, перклети, токањи, ризота, пилави, мусаке, ђувечи, сотеи, рагуи, капаме, јаније, папазјаније, лонце
- б) гулаши, паприкаши, перклети, токањи, ризота, пилави, мусаке, сарме, ђувечи, сотеи и рагуи
- в) гулаши, паприкаши, перклети, токањи, пилави, мусаке, сарме, ђувечи и рагуи

35. Мусака је готово јело а може да се прави од следећих намирница:

- а) кромпира, црног лука, краставца
- б) паприке, кеља, купуса
- в) кромпира, карфиола, тиквица, плавог патлиџана, кеља

36. Мусака приликом састава има:

- а) три слоја меса
- б) два слоја меса
- в) један слој меса

37. Капама се прави од:

- а) свињског меса
- б) меса од овце
- в) јагњећег меса

38. Пилави се могу правити од следећих меса:

- а) меса оваца
- б) јагњећег меса
- в) меса пужева

39. Јагњад су грла стара:

- а) од 6 до 9 месеци, тешка 8 - 25 кг
- б) од 3 до 9 месеци, тешка 8 - 20 кг
- в) од 3 до 9 месеци, тешка 8 - 30 кг

40. У групу шкољки спадају:

- а) остриге, дагње, прставац, прњавица
- б) дагње, каменице, угор, салпа
- в) гоф, прстац, чанчица, периска

41. Шкољке према пецатури делимо:

- а) I, II, III, IV и V класу
- б) I, II и III класу
- в) I, II, III и IV класу

42. Месо ракова у просеку садржи воду око:

- а) 72%
- б) 80%
- в) 82%

43. Хоботница припада групи:

- а) риба
- б) главоножаца
- в) шкољки

44. Келераба припада групи поврћа од кога се користи:

- а) лист
- б) корен
- в) гомољ

45. Која зачинска биљка чини основу за припрему сенфа:

- а) рогач
- б) слачица
- в) каранфилић

46. Зачини који се користе у кухињи, кобасичарству, посластичарству, пекарству и производњи пића подељени су према:

- а) укусу и мирису
- б) распрострањености
- в) производним грананама у куварству

47. У гастрономском речнику појам *леиураиши* значи:

- а) увезати намирницу канапом
- б) прелити намирницу мајонезом или шофроа сосом
- в) повезати, згуснути неко јело смесом од жуманаца и млека (павлаке)

48. У групу коренастог поврћа спада:

- а) артичока
- б) шпаргла
- в) бамија

49. У групу плодастог поврћа спада:

- а) патлиџан
- б) тиквица
- в) целер

50. Повезивање на хладно врши се са брашном и путером у размери:

- а) 60 гр брашна – 30 гр путера
- б) 1/3 путера – 2/3 брашна
- в) 2/3 путера – 1/3 брашна

51. Морнеј, велуте и сипрем су сосови изведени од:

- а) светлог живинског фонда
- б) тамног фонда од дивљачи
- в) бешамела

52. Намирнице за *суви диксел* се термички обрађују техником:

- а) гратинирањем
- б) поширањем
- в) пржењем

53. Панада од хлеба прелива се:

- а) врелим млеком
- б) топлим светлим живинским фондом
- в) хладном павлаком за кување

54. Када се у холандез сос дода умућена неутрална павлака добија се:

- а) малтешки сос
- б) муслин сос
- в) сабајон сос

55. Пире супе – потажи добијају се кувањем намирница и:

- а) запржавањем
- б) пасирањем
- в) цеђењем

56. Рагуи се према боји деле на:

- а) црвене и беле
- б) светле и тамне
- в) браон и црвене

57. У гастрономском речнику појам *абайиис* значи:

- а) ситниш од живине који се користи за кување супа и бујона
- б) ситниш од дивљачи који се користи за припрему готових јела
- в) ситниш од меса риба који се користи за кување бродета

58. Гастрономски израз *буке тарни* значи:

- а) поврће које се користи за кување густих супа
- б) снопић зачинског поврћа и зачина који се користи за поправљање укуса
- в) скуп зачина за зачињавање гулаша

59. Маринаде су течни ароматични препарати који су намењени да:

- а) умање количину беланчевина у месу
- б) парфимишу, умекшају и понекад продуже трајност производа
- в) очисте слуз са површине рибе

60. Маринаде се деле на:

- а) светле и тамне
- б) пржене и динстане
- в) сирове, куване и тренутне

61. У групу емулзионо полукоагулационих сосова спадају:

- а) винегрети и његови деривати
- б) сосови од парадајза
- в) холандез, беарнез и сабајон сос и њихови деривати

- 62. Аспик убрајамо у специјални сос хладне кухиње?**
а) убрајамо у сос хладне кухиње
б) убрајамо у сос хладне и топле кухиње
в) не убрајамо у сос хладне кухиње
- 63. Да си се једноставни доручак састоји од наведених намирница -напитка, хлеба, пецива, намаза и јаја?**
а) не састоји се од напитка, хлеба, пецива, намаза и јаја
б) да, састоји се од напитка, хлеба, пецива, намаза и јаја
в) састоји се од наведених намирница само приликом служења доручка за VIP госте
- 64. У куварству постоје следеће врсте аспика:**
а) од меса, од рибе, од перади, са разним додацима
б) од поврћа, од зачина са разним додацима
в) од морских плодова, од дивљачи са разним додацима
- 65. Која намирница се додаје континенталном доручку како би се добио бечки доручак:**
а) меко кувано јаје б) тврдо кувано јаје в) поширано јаје
- 66. Које намирнице се додају континенталном доручку како би се добио швајцарски доручак:**
а) једна чинија сложених разноврсних сирева
б) једна чинија једноставних сирева
в) једна чинија са месним производима
- 67. Које намирнице се додају континенталном доручку како би се добио шведски доручак:**
а) рибља конзерва или припремљена риба
б) месна конзерва
в) конзерва са поврћем
- 68. У основне фондове убрајамо: бешамел, велуте, мајонез; еспањол, деми-глас:**
а) убрајамо наведене у основне фондове
б) не убрајамо наведене у основне фондове
в) убрајамо наведене у основне и деривате фондова
- 69. Енглески доручак можемо разликовати према саставу и сложености?**
а) не можемо разликовати
б) можемо разликовати
в) можемо разликовати према потреби и намени
- 70. Коктел партија спада у:**
а) просте оброке б) једноставне оброке в) свечане оброке
- 71. Средства понуде хране у куварству су:**
а) дегустација, јеловник, мени карта и каталог
б) карта пића
в) винска карта
- 72. У основне запршке спадају:**
а) браон и жута запршка
б) светла и тамна
в) светла, плава, тамна и дијетална запршка
- 73. Према саставу разликујемо следеће врсте менија?**
а) комплексни мени, континентални мени
б) једноставни мени, проширени мени, богати мени и врло богати мени
в) сложени мени и проширени мени
- 74. У основном саставу рибљег меса беланчевине су заступљене око:**
а) 15-25% б) 20-30% в) 10-15%

75. У ситну плаву рибу убрајамо?

- а) гирице, папалине и сардине
- б) папалина, гира, инђуни, скуша, сардела и локарда
- в) плава риба, гира, гирице и козице

76. Која се јела добијају од говеђег филеа у *à la carte* ресторанима?

- а) торнедо росини, соте, гулаш
- б) паприкаш, шатобријан, татарски бифтек
- в) шатобријан, бифтек, торнедо, филе мињон, татар бифтек, соте строганов

77. Међу наведеним које врсте убрајамо у ракове?

- а) острига, кеменица, лангуст, карло
- б) музгавац, прстац, шкамп, козице
- в) лангуст, јастог, шкамп, козице, пруг, карло, рарог

78. У основни састав винегрета убрајамо?

- а) уље од конопље, жуманце, павлака
- б) уље, сирће, со, бибер
- в) маслиново уље, сенф, вода

79. Основна одељења кухињског блока су:

- а) топла кухиња, хладна кухиња. посластичарница, месара
- б) топла кухиња, хладна кухиња. посластичарница, перионица белог посуђа
- в) топла кухиња (главна кухиња), хладна кухиња. посластичарница са пекаром, кафе кухиња

80. У готова јела од говеђег филеа убрајамо:

- а) филе „Помпадур“, филе у мадера сосу, филе на ловачки начин
- б) филе „Ришеље“, филе „Велингтон“, филе „Бостон“, филе „Колбер“
- в) филе „Велингтон“, филе „Бостон“, филе са сосом од бибера, татар бифтек

81. Сипа на леђима има пљоснату љуску која се назива:

- а) сиповина
- б) мехур
- в) пераја

82. Састављене маслаце можемо класификовати, поделити или разликовати као:

- а) састављене маслаце израђене на хладно полазећи од индустријских састојака, састављене маслаце израђене на хладно полазећи од куваних састојака, састављене маслаце израђене на топло са термички обрађеним намирницама, а затим расхлађени
- б) 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 намирницама, а затим расхлађени
- в) састављене маслаце израђене на хладно полазећи од сирових састојака, састављене маслаце израђене на хладно полазећи од сотираних састојака, састављене маслаце израђене на топло са термички обрађеним намирницама, а затим расхлађени

83. Поврће дефинишемо на следећи начин:

- а) делови повртарског биља – корен, стабло, лишће, цвет, плод, семе – који се употребљавају непосредно у људској исхрани
- б) делови поврћа и зачина који се користе за људску исхрану
- в) делови свежег и конзервисаног поврћа које побољшавају укус јела

84. У гастрономском речнику појам *арома* значи:

- а) мирис, укус; посебан, обично пријатан мирис зачина, биљака и вина
- б) пријатан мирис зачина и меса
- в) посебан укус добијен додавањем соли и вина

85. У гастрономском речнику појам *абес* значи:

- а) слатки или слани штапићи од лиснатог теста
- б) тостиран хлеб са белим луком
- в) танко уроловано тесто које се користи као декорација или додатак супама

86. Према Правилнику о квалитету меса, рамстек се класификује као:
- а) месо прве категорије
 - б) месо друге категорије
 - в) месо треће категорије
87. У гастрономском речнику појам „бридирати“ значи:
- а) обложити месо режњевима сланине како би се сачували сочност и укус
 - б) везати месо пре печења како би сачувало леп облик
 - в) набоцкати месо сланином, белим луком, шаргарепом
88. Поширати јаја значи припремити их:
- а) скувати ровито
 - б) испржити јаја
 - в) скувати јаја у слано-накиселој води
89. У гастрономском речнику појам „глазирати“ значи:
- а) мирис, укус; пријатан мирис зачина, биљака и вина
 - б) дати сјај намирници; прелити намирницу месним соком, соком од печења
 - в) облагање калупа или форме аспиком
90. За једну порцију филе мињона сервира се колико комада меса (заокружити тачан одговор):
- а) 2 комада
 - б) 3 комада
 - в) 5 комада
91. Од ког поврћа се припрема гарнитура „Лионез“:
- а) кромпира
 - б) карфиола
 - в) црног лука
92. Који сос представља основу за добијање суфлеа:
- а) велуте
 - б) бешамел
 - в) сабајон
93. Које поврће је основа за припрему Валдорф салате:
- а) келераба
 - б) броколи
 - в) целер
94. „Соте Строганов“ се припрема од које врсте меса:
- а) пилећег
 - б) говеђег
 - в) меса дивљачи
95. „Течна маса“ се не користи при припреми мусаке од ког поврћа:
- а) патлиџана
 - б) кромпира
 - в) тиквица
96. Који сос се користи за добијање гарнитуре „Дибари“:
- а) велуте сос
 - б) бешамел сос
 - в) огратен сос
97. Кухиње се према начину пословања могу поделити на:
- а) ресторанске, пансионске
 - б) мале, средње и велике
 - в) за исхарну здравих људи, дијеталне, макробиотичке
98. За припрему *Браншајј* масе потребно је:
- а) 1,5 dcl млека, 1 dcl воде, 4 јаја, со по потреби
 - б) 1 dcl воде, 1 dcl уља, со по потреби, 4-6 јаја
 - в) 1 dcl уља, 1 dcl млека, 6 жуманаца, со по потреби, ситно сечено першуново лишће
99. Прилог уз јела од дивљачи *Париске кнегле* припремају се по следећем нормативу:
- а) 5 dcl млека, 150 г путера, 250 г гриза, 200 г хлеба (тоста), 5 јаја, 10 г соли, морски орашчић по потреби
 - б) 5 dcl млека, 300 г путера, 250 г гриза, 200 г хлеба (тоста), 8 јаја, 10 г соли, морски орашчић по потреби
 - в) 3 dcl млека, 150 г путера, 300 г гриза, 200 г хлеба (тоста), 5 јаја, 10 г соли, морски орашчић по потреби
100. У гастрономском речнику појам „конкасе“ значи:
- а) исећи поврће на ситне коцке
 - б) на коцкице исећи претходно обланширано поврће
 - в) обланширати поврће

Питања из области посластичарства

1. Због специфичности у изради великог броја посластица, које по групама имају одређене карактеристике, данашње посластичарство се дели у три гране:
 - а) угоститељско, радионично класично, радионично оријентално
 - б) угоститељско, традиционално, савремено
 - в) угоститељско, занатско, модерно
2. Посластичарска радионица састоји се од четири одвојена одељења :
 - а) топло одељење, хладно одељење, припремница, магацин
 - б) топло одељење, хладно одељење, одељење расхладних уређаја, помоћне просторије
 - в) топло одељење, хладно одељење, магацин, помоћне просторије
3. Добош прелив се добија:
 - а) топљењем и пржењем кристал шећера до боје ћилибара
 - б) пржењем шећера до црне боје
 - в) кувањем шећера са водом
4. Које су потребне намирнице са нормативом за израду јаког лајтера?
 - а) 1,5 kg шећера, 1 l воде, 100 g глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
 - б) 1 kg шећера, 1 l воде, 40 g глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
 - в) 1,5 kg шећера, 1,5 l воде, 100 g глукозе или меда, 1 кесица ванил шећера, зачини по жељи (каранфилић, анис, шипка ваниле, цимет, колут лимуна)
5. Фондан представља:
 - а) универзални кувани шећерни прелив
 - б) универзални чоколадни прелив
 - в) универзални воћни прелив
6. Које су потребне намирнице са нормативом за израду берлинер крема?
 - а) 1 l млека, 300 g шећера, 300 g брашна, 60 g густина, 10 јаја, 2 кесице ванил шећера
 - б) 1 l млека, 300 g шећера, 100 g брашна, 360 g густина, 10 јаја, 2 кесице ванил шећера
 - в) 1 l млека, 300 g шећера, 100 g брашна, 60 g густина, 10 јаја, 2 кесице ванил шећера
7. Које су потребне намирнице са нормативом за израду желатин крема са ванилом?
 - а) 1 l слатке павлаке, 6 dl млека, 4 жуманца, 300 g шећера, 30-40 g желатина (30g у листу или 40 g у праху), 10 g ванил шећера
 - б) 1 l слатке павлаке, 2 dl млека, 4 жуманца, 100 g шећера, 30-40 g желатина (30g у листу или 40 g у праху), 10 g ванил шећера
 - в) 1 l слатке павлаке, 5 dl млека, 4 жуманца, 200 g шећера, 40-50 g желатина (40g у листу или 50 g у праху), 10 g ванил шећера
8. У специјалне врсте желатин кремова убрајамо:
 - а) баварски крем, дипломат крем, хладан кабинет пудинг, тробојни крем са чоколадом
 - б) баварски крем, дипломат крем, топао кабинет пудинг, тробојни крем са воћем
 - в) баварски крем, дипломат крем, хладан кабинет пудинг, крем са малинама
9. У групу чоколадних кремова убрајамо:
 - а) паризер крем, берлинер крем, ганаж крем
 - б) паризер крем, париски крем, ганаж крем
 - в) паризер крем, посластичарски крем, ганаж крем
10. Који крем се користи за филовање принцес крофни?
 - а) карамел крем
 - б) желатин крем
 - в) шампонез крем

- 11. Бисквитне масе се према начину израде могу припремати по:**
- а) топлој и хладној методи
 - б) хладној методи
 - в) топлој методи
- 12. Које су потребне намирнице са нормативом за израду жуте бисквит масе?**
- а) 10 јаја, 400 г шећера, 220 г брашна, 45 ml воде, 300 ml уља, рендана кора лимуна
 - б) 10 јаја, 150 г шећера, 200 г брашна, 450 ml воде, 30 ml уља, рендана кора лимуна
 - в) 10 јаја, 200 г шећера, 220 г брашна, 45 ml воде, 30 ml уља, рендана кора лимуна
- 13. Бисквитне масе се деле на:**
- а) основне и лагане бисквитне масе
 - б) основне, пенасте и лагане бисквитне масе, тешке бисквитне масе и бечке масе
 - в) основне, пенасте и лагане бисквитне масе
- 14. Постоје следеће врсте меринг масе:**
- а) француска, италијанска, шпанска
 - б) француска, италијанска, швајцарска
 - в) француска, италијанска, шведска
- 15. Воћна Дипломат торта се припрема од које масе?**
- а) Сахер масе
 - б) Боем масе
 - в) Лаке сант масе
- 16. Које су потребне намирнице са нормативом за израду италијанске меринг масе?**
- а) 5 беланаца, 600 г шећера, 300 ml воде
 - б) 5 беланаца, 300 г шећера, 100 ml воде
 - в) 5 беланаца, 600 г шећера, 600 ml воде
- 17. Од браон (нус) масе се припремају следеће торте:**
- а) торта са орасима, торта са лешницима, торта са грилијашем
 - б) торта са малинама, торта са јагодама, торта са мешаним воћем
 - в) чоколадна торта, рококо торта
- 18. Основне врсте линзер теста су:**
- а) слатко линзер тесто, слано линзер тесто, линзер тесто са квасцем (презбургер)
 - б) слатко линзер тесто, слано линзер тесто, чоколадно линзер тесто
 - в) слатко линзер тесто, слано линзер тесто, кисело линзер тесто
- 19. Које су потребне намирнице са нормативом за израду принцес масе (брантајг)?**
- а) 1 dl воде, 2 dl уља, 100 брашна, прстохват соли, 4 јаја
 - б) 1 dl воде, 1 dl уља, 200 брашна, прстохват соли, 4 јаја
 - в) 1 dl воде, 1 dl уља, 100 брашна, прстохват соли, 4 јаја
- 20. Производи од принцес масе (брантајг) су?**
- а) принцес крофне, еклери, шам ролне
 - б) крофне, еклери, профитероле
 - в) принцес крофне, еклери, профитероле
- 21. Које су потребне намирнице са нормативом за масу за палачинке?**
- а) 5 јаја, 6 - 8 dl млека, 400 г брашна, 3 г соли, 1dl уља за пржење
 - б) 10 јаја, 6 dl млека, 300 г брашна, 3 г соли, 1dl уља за пржење
 - в) 8 јаја, 6 - 8 dl млека, 500 г брашна, 3 г соли, 1dl уља за пржење
- 22. Према начину припреме палачинке се деле на:**
- а) сложене, гратиниране, палачинке у шатоу, посебне врсте, фламбиране
 - б) једноставне, запечене, палачинке у сосу, специјалне врсте, фламбиране
 - в) једноставне, гратиниране, палачинке у шатоу, специјалне врсте, фламбиране
- 23. Шуфнудле су производ којег теста?**
- а) киселог теста
 - б) кромпир теста
 - в) сланог линзер теста

24. Које су потребне намирнице са нормативом за слатко линзер тесто?

- а) 1 kg брашна, 500 g уља, 250 g шећера у праху, 4 жуманца, 1 јаје, кесица ванил-шећера, стругана лимунова кора (зеста)
- б) 1 kg брашна, 500 g бутера, 250 g шећера у праху, 4 жуманца, 1 јаје, кесица ванил-шећера, стругана лимунова кора (зеста)
- в) 1 kg брашна, 500 g млека, 250 g шећера у праху, 4 жуманца, 1 јаје, кесица ванил-шећера, стругана лимунова кора (зеста)

25. Мирбер пита (лења пита) је производ које врсте теста?

- а) слатког линзер теста
- б) сланог линзер теста
- в) линзер теста са квасцем

26. Од којих врста масноћа се може припремати лиснато тесто?

- а) бутера, маргарина, сала, индустријске свињске масти
- б) бутера, уља, сала, индустријске свињске масти
- в) бутера, маргарина, индустријске свињске масти

27. Лиснато тесто према начину израде делимо на следеће врсте:

- а) немачко, француско, аустријско
- б) немачко, француско, холандско
- в) немачко, француско, бечко

28. Које су потребне намирнице са нормативом за израду немачког лиснатог теста?

- а) 1 kg брашна, 2 kg бутера, 15-20 g соли, сок од пола лимуна или 20 ml алкохолног сирћета, хладна вода по потреби
- б) 1 kg брашна, 300 g бутера, 15-20 g соли, сок од пола лимуна или 20 ml алкохолног сирћета, хладна вода по потреби
- в) 1 kg брашна, 1 kg бутера, 15-20 g соли, сок од пола лимуна или 20 ml алкохолног сирћета, хладна вода по потреби

29. Тиролска штрудла са јабукама је производ које врсте теста?

- а) лиснатог теста
- б) киселог теста
- в) вученог (воденог) теста

30. Баклава је производ:

- а) тегљеног теста
- б) теста за резанце
- в) вученог (воденог) теста