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-туристичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2020.

Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом– Јела од поврћа, јела од јаја, јела од теста, за II разред угоститељско-туристичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2013.

Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом-Супе и чорбе, за II разред угоститељско-туристичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2013.

Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом-Шкољке, ракови, мекушци и рибе, за II разред угоститељско-туристичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004-2013.

Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом –Хладна предјела, за III разред угоститељско-туристичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004

Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом -Готова јела, за III разред угоститељско-туристичке школе*, Завод за уџбенике, Београд 2004

Вукић, М, Портић, М: *Куварство са практичном наставом- Јела по поруџбини и посластице за III разред угоститељско-туристичке 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. **Бут је:**

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

3. **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

4. **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)

5. 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

6. 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

7. Узроци тровања школькама 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

8. 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

9. 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

10. У групу махунастог поврћа (легуминозе) спадају:
а) Пасуљ, грашак, боранија, боб, бамија
б) Пасуљ, грашак, боранија, боб
в) Пасуљ, грашак, бела репа, артичока, боб

11. 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)

12. Сос мајонез је стабилни, хладни, емулзиони сос, који може да се прави од:

а) целих јаја
в) куваног беланца
б) свежег жуманца

13. Саламура је:

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

14. 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

15. 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

16. 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

17. У групу шкољки спадају:

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

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

а) укусу и мирису
б) распрострањености
в) производним гранама у куварству

19. У гастрономском речнику појам легирати значи:

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

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

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

21. Маринаде се деле на:

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

22. У групу емулзионо полукоагулационих сосова спадају:

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

23. 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

24. У основне запршке спадају:

а) браон и жута запршка
б) светла и тамна
в) светла, плава, тамна и дијетална запршка

25. 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

26. У ситну плаву рибу убрајамо?

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

27. 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 миљон, татар бифтек, соте строганов

28. У основни састав винегрета убрајамо?

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

29. 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

30. 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

31. Према Правилнику о квалитету меса, рамстек се класификује као:

а) месо прве категорије
б) месо друге категорије
в) месо треће категорије

32. 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

33. Поширати јаја значи припремити их:

а) скувати ровито
б) испржити јаја
в) скувати јаја у слано-накиселој води

34. 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

35. Кухиње се према начину пословања могу поделити на:

а) ресторанске, пансионске
б) мале, средње и велике
в) за исхарну здравих људи, дијеталне, макробиотичке

36. У гастрономском речнику појам „конкасе” значи:

а) исећи поврће на ситне коцке
б) на коцкице исећи претходно обланширано поврће
в) обланширати поврће

37. Које поврће је основа за припрему Валдорф салате:

а) келераба
б) броколи
в) целер

38. Који сос представља основу за добијање суфлеа:

а) велуте
б) бешамел
в) сабајон

39. 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

40. Добош прелив се добија:

а) топљењем и пржењем кристал шећера до боје ћилибара
б) пржењем шећера до црне боје
в) кувањем шећера са водом

41. Фондан представља:

а) универзални кувани шећерни прелив
б) универзални чоколадни прелив
в) универзални воћни прелив

42. Који крем се користи за филовање принцес крофни?

а) карамел крем
б) желатин крем
в) шампонез крем

43. Бисквитне масе се према начину израде могу припремати по:

а) топлој и хладној методи
б) хладној методи
в) топлој методи

44. Постоје следеће врсте меринг масе:

а) француска, италијанска, шпанска
б) француска, италијанска, швајцарска
в) француска, италијанска, шведска

45. 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

46. 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

47. Производи од принцес масе (брантајг) су?

а) принцес крофне, еклери, шам ролне
б) крофне, еклери, профитероле
в) принцес крофне, еклери, профитероле

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

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

49. 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

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

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