**Sprawdzian wiadomości z podstaw gastronomii**

**Dział programowy: procesy technologiczne w produkcji potraw i napojów**

Nazwisko i imię: ………………………………………………………………………………….. data …………………….

1. Wymień 3 etapy obróbki technologicznej surowców: 3 p.
2. ……………………………………………………………
3. …………………………………………………………….
4. …………………………………………………………..
5. Wyjaśnij na czym polegają: 2p.
6. obróbka wstępna czysta ………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………

1. Obróbka wstępna brudna ………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………………………………

1. Które z wymienionych czynności należą do obróbki wstępnej czystej 1p.
2. Sortowanie b. szatkowanie c. oczyszczanie d. formowanie
3. Podaj 3 sposoby zapobiegania ciemnieniu owoców i warzyw 3p.
4. ………………………………………………
5. ……………………………………………….
6. ………………………………………………
7. Wymień 4 czynności w zakresie obróbki wstępnej czystej 2p.

……………………………………………………………………………………………………………………………….

1. Wymień 4 czynności w zakresie obróbki wstępne brudnej 2p.

………………………………………………………………………………………………………………………………..

1. Podaj przykłady dwóch surowców, w których wyniku obróbki technologicznej zachodzi zjawisko osmozy w kierunku z otaczającego środowiska do produktu 1p.
2. ………………………………………………. b. …………………………………………………………………
3. Wymień 3 sposoby gotowania oraz 3 sposoby smażenia stosowane w gastronomii 2p.
4. Gotowania …………………………………………………………………………………………………………..
5. Smażenie …………………………………………………………………………………………………………….
6. Napisz, za pomocą jakich przyrządów wykonamy następujące sposoby rozdrabniania 3p.
7. Tarcie ……………………………………
8. Szatkowanie …………………………………………….
9. Krojenie …………………………………………..
10. Siekanie …………………………………………
11. Przecieranie ………………………………………….
12. Mielenie ……………………………………………………
13. Co to jest blanszowanie ? 1p.

………………………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………………………………….

1. Połącz sposób rozdrabniania z warzywem, do którego możemy go zastosować 3p.

Słupki kapusta

Ćwiartki marchew

Kostka cebula

Piórka dynia

Kulki pomidor

Szyfonada ziemniaki

1. Które z wymienionych sposobów postepowania podczas obróbki wstępnej zapobiegają stratom wartości odżywczych ? 1p.
2. Cienkie obierania c. grube obierania
3. Szybkie płukanie d. długie przechowywanie w wodzie
4. Wymień 4 rodzaje obróbki cieplnej 2p.

……………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Co to jest poszetowanie? 1p.

…………………………………………………………………………………………………………………………………….

…………………………………………………………………………………………………………………………………….

1. Na czym polega duszenie? 1p.

……………………………………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………..

1. Określ, jakie metody obróbki cieplnej należy zastosować do podanych produktów/potraw 4p.
2. Chleb - ……………………………………….
3. Faworki - ………………………………………
4. Krupnik - ……………………………………………..
5. Gulasz - ………………………………………………..
6. Kopytka - ……………………………………………….
7. Kotlet mielony - …………………………………………..
8. Rogaliki - …………………………………………………
9. Pulpety - …………………………………………………..
10. Technika kulinarna sous – vide – na czym polega, jakiego wymaga sprzętu, jakie są jej zalety 3p.

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..

………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………………………………………….

……………………………………………………………………………………………………………………………………………..

 Punktacja:

 0 – 11 p. – niedostateczny

 12 – 18 p. – dopuszczający

 19 – 26 p. – dostateczny

 27 – 32 p. – dobry

 33 - 36 p. bardzo dobry