TEST – PRZEMYSŁ MIĘSNY

Nazwisko i imię ……………………………………………………………………………………

1. Do ćwierćtuszy wołowej tylnej należy:
2. rostbef
3. antrykot
4. górka
5. biodrówka
6. Do niejadalnych ubocznych artykułów uboju zalicza się:
7. pęcherze
8. krew spożywczą
9. skóry surowe
10. serca
11. Pieczęć weterynaryjna w kształcie prostokąta o wymiarach 4x6 cm, zawierający w górnej części litery PL, w dolnej IW, pośrodku weterynaryjny numer identyfikacyjny, przedstawia mięso:
12. zdatne do spożycia
13. niezdatne do spożycia
14. do własnego użytku
15. warunkowo zdatne do spożycia
16. Operacje – obróbka cieplna surowca, rozdrabnianie, mieszanie, napełnianie, obróbka cieplna, studzenie, stosowane są przy produkcji:
17. parówek
18. kiszki wątrobianej
19. szynki gotowanej
20. kiełbasy toruńskiej
21. Przetwory mięsne bez osłonek lub w osłonkach, wyprodukowane z jednego lub kilku kawałków części anatomicznej półtuszy to:
22. wędzonka
23. kiełbasa
24. produkt blokowy
25. wędlina podrobowa
26. W produkcji kiełbasy polskiej stosuje się metodę wędzenia:
27. na zimno
28. na ciepło
29. na gorąco
30. z jednoczesnym pieczeniem
31. Wilk masarski to urządzenie przeznaczone do obróbki mięsa poprzez:
32. wyrabianie
33. masowanie
34. rozdrabnianie
35. mieszanie
36. Linię do produkcji szynki gotowanej tworzą urządzenia:
37. nastrzykiwarka, masownica, komora wędzarniczo - parzelnicza
38. wilk, mieszarka, komora wędzarniczo – parzelnicza
39. nastrzykiwarka, kuter, masownica
40. masownica, mieszarka, nadziewarka