**Zastaw zadań testowych - jaja**

1. Surowiec, który w zakładzie gastronomicznym wymaga indywidualnego

magazynu do przechowywania to:

1. ziemniaki b. mleko c. jaja d. sól
2. Wbijanie jaj bezpośrednio do ciasta może być źródłem zanieczyszczenia mechanicznego cząstkami skorupek oraz mikrobiologicznego
3. laseczką jadu kiełbasianego c. gronkowcem złocistym
4. laseczką zgorzeli gazowej d. pałeczką salmonelli
5. Która zmiana zachodzi w jajach podczas długiego ich przechowywania
6. żółtko staje się wypukłe
7. skorupka staje się przeświecająca
8. białko traci galaretowatą konsystencję, powiększa się komora powietrzna
9. następuje zmniejszenie komory powietrznej
10. Obróbka wstępna jaj polega na
11. naświetlaniu jaj promieniami RTG
12. umyciu jaj i wyparzaniu
13. umyciu jaj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu
14. wyjęciu jaj z opakowania zbiorczego i umieszczeniu ich w przeznaczonym do tego pojemniku
15. Żółtko świeżego jaja po wybiciu jest
16. wypukłe b. spłaszczone c. odbarwione d. powiększone
17. Jaja w zakładzie gastronomicznym należy przechowywać w
18. magazynie nabiału c. magazynie podręcznym
19. w wydzielonej lodówce d. w magazynie produktów suchych
20. Jaja przeznaczone do handlu detalicznego oznaczone na skorupce kodem systemu hodowlanego kur „1” pochodzą z hodowli
21. klatkowej b. ściółkowej c. ekologicznej d. z wolnego wybiegu
22. Jaja konsumpcyjne powinno się przechowywać w następujących warunkach
23. temp. nie niższa niż -18°C
24. razem z innymi produktami w temperaturze poniżej 0°C
25. oddzielnie, w temperaturze 1 – 6 °C.
26. razem z produktami suchymi, w temperaturze 10 – 15 °C
27. Lecytyna to związek chemiczny występujący w
28. herbacie b. żółtku jaja c. kawie z mlekiem d. w marchwi
29. Białko o najwyższej wartości biologicznej, w 100% przyswajalne przez organizm człowieka to białko
30. soi b. jajka c. mięsa d. mleka
31. Świeżość jaj ocenia się przez badanie
32. Promieniami RTG c. w owoskopie
33. Promieniami UV d. w autoklawie
34. W kategorii wagowej oznaczonej symbolem XL masa jaja nie powinna być niższa niż
35. 48g b. 54g c. 73g d.60g
36. Umieszczona na opakowaniu jaj data ich przydatności do spożycia nie powinna przekraczać
37. 28 dni od daty zniesienia jaj c. 40 dni od daty zniesienia jaj
38. 14 dni od daty zniesienia jaj d. 7 dni od daty zniesienia jaj
39. Największe niebezpieczeństwo zakażenia salmonellą wykazuje jajo
40. strusie b. kurze c. przepiórcze d. kacze
41. Białko znajdujące się w jajach to
42. owoalbumina b. miozyna c. kazeina d. gluten
43. O nieświeżości jaj świadczy
44. zabrudzona skorupa c. bardzo jasny kolor żółtka
45. mała komora powietrzna d. unoszenie się jaja na powierzchni wody
46. Białko występujące w jajach ma wysoką wartość odżywczą, ponieważ
47. Ma postać emulsji c. ma niską temp. koagulacji
48. Jest białkiem drobiowym d. ma odpowiedni skład aminokwasów
49. Naświetlanie jaj promieniami UV chroni przed
50. Zepsuciem c. zatruciem pokarmowym.
51. Rozwojem pleśni d. rozwojem drobnoustrojów

19.Jakiej kategorii dotyczą oznaczenia jaj XL, L, M, S

1. Klasy świeżości c. nazwy producenta
2. Kategorii wagowych d. klasy jakości
3. Do jakiej klasy jakościowej zaliczysz jaja świeże
4. Klasa A c. klasa C
5. Klasa B d. Klasa D