**Sprawdzian wiadomości z technologii gastronomicznej z działu: 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 naświetlaniu promieniami UV
13. umyciu jaj w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu
14. wyjęciu jaj z opakowania zbiorczego i umieszczeniu ich w przeznaczonym do tego pojemniku
15. Majonez jest składnikiem sosu
16. węgierskiego b. tatarskiego c. greckiego d. polskiego
17. Kolejne czynności przy sporządzeniu omletu biszkoptowego
18. oddzielić białka od żółtek, ubić pianę, dodać żółtka, dodać

 przesianą mąkę i wymieszać, smażyć nie mieszając masy

1. ubić całe jaja, wymieszać z mąką, smażyć nie mieszając masy
2. oddzielić białka od żółtek, żółtka wymieszać z mąką, z białek ubić pianę, połączyć wszystkie składniki, smażyć, mieszając masę
3. oddzielić białka od żółtek, z białek ubić pianę, wymieszać z mąką, dodać żółtka, smażyć mieszając masę
4. Sosy winegret sporządza się na bazie:
5. oleju b. oleju, octu i przypraw c. wywaru z mięsa d. masła
6. Żółtko świeżego jaja po wybiciu jest
7. wypukłe b. spłaszczone c. odbarwione d. powiększone
8. Majonez tworzy się dzięki uzyskaniu
9. żelu b. kleiku c. emulsji d. roztworu
10. Jaja w zakładzie gastronomicznym należy przechowywać w
11. magazynie nabiału c. magazynie podręcznym
12. w wydzielonej lodówce d. w magazynie produktów suchych
13. Aby żółtko jaja gotowanego na twardo nie miało zielonej otoczki, należy
14. gotować jajo z dodatkiem soli
15. gotować jajo, zaczynając od wody zimnej
16. przestrzegać czasu gotowania jaja i szybko je schłodzić
17. włożyć jajo do wrzącej wody i pozostawić w niej do ostygnięcia
18. Jaja stanowią główny składnik
19. kotleta mielonego c. omletu naturalnego
20. sufletu jabłkowego d. mleczka waniliowego
21. Jaja przeznaczone do handlu detalicznego oznaczone na skorupce kodem systemu hodowlanego kur „1” pochodzą z hodowli
22. klatkowej b. ściółkowej c. ekologicznej d. z wolnego wybiegu
23. Piana białek powstaje głównie dzięki
24. denaturacji białka c. dodaniu cukru pudru
25. odparowaniu wody d. wtłoczeniu powietrza
26. Jaja konsumpcyjne powinno się przechowywać w następujących warunkach
27. temp. nie niższa niż -18°C
28. temp. 10-15°C, wilgotność 70-75%, czas do 30 dni
29. temp. 15-20°C, wilgotność 80-85%, czas do 2 miesięcy
30. temp. około -1°C, wilgotność 75-85%, czas do 3 miesięcy
31. Jaja przed wykorzystaniem do produkcji gastronomicznej należy
32. umyć w wodzie z detergentem b. zanurzyć w ciepłej wodzie
33. zanurzyć w zimnej wodzie d. wyparzyć
34. Lecytyna to związek chemiczny występujący w
35. herbacie b. żółtku jaja c. kawie z mlekiem d. w marchwi
36. Białko o najwyższej wartości biologicznej, w 100% przyswajalne przez organizm człowieka to białko
37. soi b. jajka c. mięsa d. mleka
38. Świeżość jaj ocenia się przez badanie
39. Promieniami RTG c. w owoskopie
40. Promieniami UV d. w autoklawie
41. W kategorii wagowej oznaczonej symbolem XL masa jaja nie powinna być niższa niż
42. 48g b. 54g c. 73g d.60g
43. Umieszczona na opakowaniu jaj data ich przydatności do spożycia nie powinna przekraczać
44. 28 dni od daty zniesienia jaj c. 40 dni od daty zniesienia jaj
45. 14 dni od daty zniesienia jaj d. 7 dni od daty zniesienia jaj
46. Największe niebezpieczeństwo zakażenia salmonellą wykazuje jajo
47. strusie b. kurze c. przepiórcze d. kacze
48. Jaja poszetowe to jaja
49. w koszulkach b. na półtwardo c. na twardo d. sadzone
50. Pominięcie którego składnika spowoduje rozpadanie kotletów mielonych podczas smażenia
51. jaja b. mleka c. tłuszczu d. bułki czerstwej
52. W jakim celu do ugotowanej zupy krem dodaje się żółtko
53. poprawy smaku c. zagęszczenia zupy
54. poprawy barwy d. lepszej strawności
55. W tabeli podano recepturę 1 porcji omletu. Ile jaj należy zaplanować na 50 porcji omletu. Jedno jajo waży 50g.

|  |  |
| --- | --- |
| Składniki | Ilość |
|  Jaja | 100g |
| Mleko |  10g |
| Masło | 100g |

1. 5 szt. b. 10 szt. c. 50 szt. d. 100 szt.
2. Pojawienie się w zupie krem strzępków ściętego jaja świadczy o tym, że
3. temperatura obróbki cieplnej była za wysoka
4. temperatura obróbki cieplnej była za niska
5. do produkcji użyto słodkiej śmietanki
6. do produkcji użyto za mało wody
7. Podczas zagęszczania mleczka waniliowego zachodzi proces
8. kleikowania skrobi
9. koagulacji białek występujących w żółtkach jaj
10. retrogradacji skrobi
11. koagulacji białek występujących w całych jajach
12. Na trwałość piany z białek niekorzystnie wpływa
13. dodanie rozpuszczonej żelatyny
14. zaparzenie syropem cukrowym
15. długie przechowywanie
16. ogrzewanie na parze
17. O nieświeżości jaj świadczy
18. zabrudzona skorupa c. bardzo jasny kolor żółtka
19. mała komora powietrzna d. unoszenie się jaja na powierzchni wody
20. Sosy zimne (polski, remulade, revigotte, tatarski) sporządza się na bazie
21. oleju b. jogurtu c. śmietany d. majonezu
22. Właściwości wiążące jaj wykorzystuje się podczas produkcji
23. Omletów b. majonezów c. zup kremów d. kotletów mielonych
24. Wiedząc, że 100g jaj zawiera 12,8 g białka, jedno jajo waży 50 g, oblicz, jaka jest zawartość białka w jajecznicy przyrządzonej z 3 takich jaj
25. 19,2 g b. 51,2 g c. 128 g d. 400 g
26. W jakiej postaci jaja są najbardziej lekkostrawne
27. smażone na tłuszczu c. gotowane na miękko
28. gotowane na twardo d. sadzone
29. Białko jaja w stosunku do żółtka wykazuje znacznie silniejsze właściwości
30. emulgujące c. zagęszczające
31. spulchniające d. stabilizujące
32. Białko jaja kurzego można wykorzystać do klarowania rosołu
33. ponieważ białko podczas ogrzewania rosołu wiąże tłuszcz
34. ponieważ białko zapobiega przypalaniu się rosołu
35. ponieważ białko nadaje rosołowi bardziej intensywny smak
36. ponieważ białko podczas ogrzewania rosołu wiąże mętną zawiesinę
37. Jaja po wiedeńsku podawane są
38. na patelni c. na wygrzanym talerzu
39. w podstawkach d. w szklance
40. Jaką konsystencję powinien mieć omlet naturalny
41. z zewnątrz lekko brązowy, wewnątrz płynny
42. z zewnątrz przyrumieniony, wewnątrz twardy
43. z zewnątrz nie powinien być przyrumieniony, wewnątrz powinien być galaretowaty
44. z zewnątrz nie powinien być przyrumieniony, ale wewnątrz powinien być twardy
45. Niezbędne surowce do wykonania majonezu
46. Olej, cukier, sól, pieprz
47. Olej, żółtko, kwas, musztarda
48. Sól, musztarda, żółtko, ocet
49. Musztarda, żółtko, cukier, pieprz
50. Do produkcji majonezu surowce powinny
51. Mieć jednakową temperaturę 20 – 25 °C
52. Mieć różne dodatnie temperatury
53. Mieć jednakowe temperatury 10 – 15 °C
54. Mieć jednakowe temperatury 5 – 10 ° C
55. Budyń to potrawa

a. spulchniana jajami i zapiekana

b. z mleka zagęszczana mąką pszenną

c. z mleka zagęszczana mąką kukurydzianą

d. spulchniana jajami, gotowana w specjalnej formie, w kąpieli wodnej