

ТЕСТОВИ ИЗ КУВАРСТВА

1. Бут је предњи део говечета.
а) да б) не
О д г в о р : (б)
2. Рамстек је леђни део говечета, а налази се са обе стране кичменог стуба између бутева до врата.
а) да б) не
О д г в о р : (б)
3. Бут чине следећи делови: буткица, мала ружа, велика ружа, шол са поклопцем, фрикандо, мали орах, велики орах, бела печеница.
а) да б) не
О д г в о р : (б)
4. Свињско месо се према пореклу разврстава у четири групе и то: прасетина, старија прасад, млада свињетина и свињетина.
а) да б) не
О д г в о р : (а)
5. Старија прасад су грла старија од 3 месеца. Продају се са кожом, главом, ногама и репом, без изнутрица.
а) да
б) не
О д г в о р : (а)
6. Свињско месо се разврстава на следећи начин:
1) екстра категорија (свињски филе);
2) прва категорија (бут без коленице и слабина са филеом / крменадла са филеом);
3) друга категорија (крменадла, плећка, без подлактице и врат);
4) трећа категорија (трбушина, ребра, потплећка, груди, коленица и подлактица).
а) да
б) не
О д г в о р : (а)
7. Свињски филе је најкварљивији део свињског меса. Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 15-16. ребра.
а) да
б) не
О д г в о р : (б)
8. Свињски филе је најквалитетнији део свињског меса. Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 12. -13. међуребарног простора.
а) да б) не
О д г в о р : (а)
9. Овчије месо се добија клањем оваца старијих од 9 месеци. Тежина обрађеног трупа треба да износи:
а) 45 кг, б) 35 кг, в) 25 кг.
О д г в о р : (а)
10. Месо младе товљене пилетине добија се клањем товљених пилића оба пола чија старост не прелази 2,5 месеца, а тежина 800 - 1750 г.
а) да б) не
О д г в о р : (а)
11. Трупови кланично обрађене живине разврставају се на:
а) класа А, класа В, класа С,
б) класа I, класа II, класа III
в) класа 1, класа 2, класа 3.
О д г в о р : (а)
12. Радман меса израчунава се следећом формулом:
а) $P \% = \frac{\text{количина меса} \times 150}{\text{тежина живог грла}}$
б) $P \% = \frac{\text{тежина живог грла} \times 100}{\text{количина меса}}$
в) $P \% = \frac{\text{количина меса(кг)} \times 100}{\text{маса живог грла пре клања}}$
О д г в о р : (в)
13. Дагња може да порасте до 15цм и достигне тежину од 0,20 кг. Тржишну величину 6-8 цм дагња постиже већ после друге године живота.
а) да б) не
О д г в о р : (а)
14. Дагње имају следећи % меса
а) 9%; б) 12%; в) 19%;
О д г в о р : (в)
15. Прстац достиже дужину до 12 цм, а тежину до 40г. Средња ловна тежина му је око 20 г, може се ловити током целе године, а живи у:
а) песку, б) муљу,
в) слаткој води, г) камену.
О д г в о р : (г)

16. Месо рака има у свом саставу просечно масти од:
 а) 0,3 - 1,5%,
 б) 0,5 - 2%,
 в) 1,5 - 1,8%,
 г) 0,5 - 1,8%.
 О д г о в о р: (г)
17. Који од ових ракова нема клешта:
 а) хлап, б) пруг, в) рарог,
 г) шкамп, д) карло.
 О д г о в о р: (б)
18. Козица има клешта, а шкамп нема.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (б)
19. Хоботница је највећи јадрански главоножац. Читаво тело је снажан мишић обавијен кожом. Има:
 а) 6 кракова,
 б) 7 кракова,
 в) 8 кракова,
 г) 10 кракова.
 О д г о в о р: (в)
20. Лигња је најпознатији и најбројни-ји представник главоножаца. Има:
 а) 8 мањих и 2 дуга крака,
 б) 6 мањих и 2 дуга крака.
 О д г о в о р: (а)
21. Узроци тровања шкољкама могу бити:
 а) хемијске материје,
 б) физиолошки отрови,
 в) трулежни процеси,
 г) патогене бактерије,
 д) људски немар.
 О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)
22. Сипа на леђима има пљоснату љуску или сиповону. Има два дуга и осам кратких кракова.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
23. У ситну плаву рибу убрајамо:
 а) папалину;
 б) гира;
 в) инђун;
 г) скушу;
 д) сарделу
 ђ) лист.
 О д г о в о р: (а), (б), (в), (г) и (д)
24. Које од понуђених врста припадају раковима:
 а) зезавац, музгавац; гранципула,
 б) лангуст, шкамп, јастог,
 в) острига, каменица, гамбори, прстац,
 г) козице, пруг, карло, рарог.
 О д г о в о р: (б) и (г)
25. У рибе муљевитог и песковитог дна убрајамо:
 а) лист, иверак, барбун,
 б) јегуља, угор, мурина.
 О д г о в о р: (а)
26. Каменице имају следећи проценат меса:
 а) 3%;
 б) 8 - 9%;
 в) 11%;
 О д г о в о р: (б)
27. У морску дивљач убрајамо:
 а) гоф;
 б) ража;
 в) пас пена;
 г) голуб;
 д) мачка црноуста;
 О д г о в о р: (а), (б), и (г)
28. Рибе које се могу кувати *на плаво су*:
 а) пастрмка;
 б) смуђ;
 в) шаран;
 г) јегуља;
 д) сом.
 О д г о в о р: (а), (в) и (г)
29. Које се рибе могу поширати:
 а) лист, пастрмка, лосос, смуђ, јегуља, шаран,
 б) деверика, штука, кечига, гира, скуша.
 О д г о в о р: (а)
30. Рибе бочатних-мешаних вода су:
 а) јегуља,
 б) бакалар,
 в) лосос,
 О д г о в о р: (а) и (в)
31. Које се рибе припремају на млинарски начин:
 а) лист, скуша, пастрмка, лосос, смуђ
 б) шаран, деверика, штука, мрена.
 О д г о в о р: (а)

32. Набројати три позната мекушца:
 а) _____,
 б) _____,
 в) _____.
- О д г о в о р: (а - хоботница), (б - лигња)
и (в - сипа)
33. Врсте шарана су: љускави шаран, мало љускави шаран, велелељускави шаран и голи шаран.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
34. Шкољке према печатури делимо: I, II, III и IV категорија.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
35. Шкољке се разликују према печатури, печатура се изражава бројевима:
 а) 1, 2, 3
 б) I, II, III
 в) I, II, III, IV.
 О д г о в о р: (в)
36. У групу главоножаца спада:
 а) лигња, сипа, грдобина,
 б) лигња, хоботница, сипа, гамбори,
 в) лигња, хоботница, сипа, музгавац, лигњица.
 О д г о в о р: (в)
37. Од наведених шкољки живе се једу:
 а) каменица; б) острига;
 в) бела дагња; г) прстац;
 д) датул; њ) шљанак;
 е) јакобска капица.
 О д г о в о р: (в) и (е)
38. Месо јастога има у просеку око:
 а) 72 % воде,
 б) 95 % воде,
 в) 81,8 % воде.
 О д г о в о р: (в)
39. Најцењенији кавијар се добија од икре следећих риба:
 а) белуге,
 б) осетре,
 в) севруга,
 г) јесетре.
 О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)
40. Хомар је велики морски рак сличан јастогу од којег се разликује по томе што су му клешта знатно шира.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
41. Крупнију рибу тежине до 2 кг треба кувати:
 а) 40 мин + 15 мин по кг дуже ако је већа,
 б) 50 мин + 20 мин по кг дуже ако је већа,
 в) 45 мин + 10 мин по кг дуже ако је већа.
 О д г о в о р: (а)
42. У породицу шарана (Cyprinidae-а) спадају слеђене рибе:
 а) лињак, мрена, деверика, шпиглер, цојлер, ледерер
 б) ледерер, лињак, мрена, кркуша, клен
 в) деверика, цојлер, мрена, смуђ, штука
 О д г о в о р: (а)
43. У породицу дагњи (Mytilidae) спада:
 а) дагња, бела дагња, прстац, датул,
 б) дагња, бела дагња, шљанак, чанчица,
 в) дагња, бела дагња, прставац, каменица
 О д г о в о р: (а)
44. Следећи ракови припадају породици Notostridae-а:
 а) хлап, шкамп, рарог, хумер, карло, норвешки рак,
 б) шкамп, карло, норвешки рак, Лангуст, рарог, козица,
 в) шкамп, козица, хомард, пруг, Лангуст, јастог.
 О д г о в о р: (а)
45. Према тежини постоје следеће класе јаја:
 а) I, II, III, IV,
 б) S, A, B, C, D и E,
 в) a, b, c, d и e.
 О д г о в о р: (б)
46. Месо за токањ се сече на:
 а) коцкице,
 б) штапиће.
 О д г о в о р: (б)

47. Готова јела од говеђег филеа су:
 а) гулаш, динстани филе, филе у сосу од печурака, филе на кајмаку,
 б) филе „ Колберт“, филе „Велингтон“ , филе „Инглиш“.
 О д г о в о р: (б)
48. Телећи котлети се користе за припремање следећих јела:
 а) паприкаш, перкелт, ризото, соте
 б) котлети на шумадијски начин, котлети „Парма“, котлети „Оријентал“.
 О д г о в о р: (б)
49. Париска шницла, бечка шницла и „Карађорђева шницла“ се припремају од:
 а) телећег фриканда,
 б) телећег шола,
 в) мале телеће руже.
 О д г о в о р: (б) и (в)
50. Јагњећи ризото је топло међујело, тј. пиринач са јагњетином.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
51. Мусака је традиционално јело по реклом из:
 а) Италије,
 б) Србије,
 в) Грчке,
 г) Немачке.
 О д г о в о р: (в)
52. Српска мусака се прави од:
 а) патлиџана, б) кромпира,
 в) тиквица,
 О д г о в о р: (б)
53. Мусака приликом састава у стандардном грчком рецепту има:
 а) три слоја меса,
 б) два слоја меса,
 в) један слој меса.
 О д г о в о р: (в)
54. Рибљи паприкаш са морским плодовима, парадајзом и другим врстама поврћа, вином или зачинима познат је под називом:
 а) Ђапином,
 б) Брускета,
 в) Бујабес.
 О д г о в о р: (а)
55. Који су основни састојци за припремање рижота?
 а) комбинација поврћа, уља и сецканог лука,
 б) бујон,
 в) месо, морски плодови, вино, печурке,
 г) пиринач.
 О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)
56. Рижото је јело италијанског порекла.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (а)
57. Четири најпознатија јела са паприком мађарске кухиње су:
 а) паприке пуњене пасуљом,
 б) токањ,
 в) перкелт
 г) гулаш,
 д) паприкаш
 њ) печена јагњетина са паприком.
 О д г о в о р: (б), (в), (г) и (д)
58. Термичка обрада намирница у масноћи обухвата следеће методе: сотирање, пржење - поховање, бланширање, печење, динстање.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (а)
59. Термичка обрада намирница у масноћи обухвата:
 а) сотирање,
 б) пржење-поховање,
 в) динстање,
 г) поширање.
 О д г о в о р: (а), (б), и (в)
60. Термички обрадити намирницу значи изложити је топлоти или зрацима који могу да је загреју како би се она модификовала или променила физичко-хемијске особине.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (а)
61. Пире супе од меса перади, јетре и дивљачи могу се повезати било којом скробном намирницом.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)

62. Повежи следеће изразе са њиховим значењем:
 а) бланширање,
 1) кување у сланој и закишељеној води
 б) поширање,
 2) обликовање, сечење помоћу металне форме
 в) ауштеховање,
 3) попарити или на кратко прокувати намирницу.
 О д г о в о р: (а -3), (б-1) и (в-2)
63. Јела која се панирају су:
 а) „Карађорђева шницла“,
 б) поховане паприке,
 в) поховани качкаваљ,
 г) париска шницла,
 д) бифтек.
 О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)
64. Шта значи фламбирати јело?
 а) прелити га високо процентним коњаком или ликером и запалити,
 б) запећи у рерни,
 в) кувати на пари.
 О д г о в о р: (а)
65. Фланцати се:
 а) прже,
 б) пеку,
 в) кувају.
 О д г о в о р: (а)
66. Које су три основне категорије супа
 а) бистре супе - бујони, густе супе – потажи, крем супе,
 б) бистре супе, природно густе, и згуснуте супе.
 О д г о в о р: (б)
67. Како се деле бистре супе према јачини?
 а) обичне супе, јаке супе, нарочито јаке супе,
 б) бујони, инфузије, екстракт.
 О д г о в о р: (а)
68. Супе се према јачини деле на:
 1. супе од поврћа; 2. супе од меса и поврћа; 3. супе од ракова, шкољки и риба; 4. пире супе.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (б)
69. Боршч је супа од поврћа чији је основни састојак:
 а) цвекла,
 б) целер,
 в) рен.
 О д г о в о р: (а)
70. Састав холандског соса чине: 16 жуманца, лимунов сок по мери, 1 кг путера, со, кајенски бибер.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
71. Холандски сос се може грејати до температуре од:
 а) 40 °С,
 б) 50 °С,
 в) 60 °С
 г) 80 °С.
 О д г о в о р: (в)
72. Потребне намирнице за беарнез сос: 16 жуманца, 1кг путер, редукција: винегрет од естрагона, исецканог влашца, крупно млевеног бибера, свеже исецкани естрагон и крбуљица.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (а)
73. Аспик је специјални сос хладне кухиње.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (б)
74. Аспик је:
 а) специјални фонд хладне кухиње
 б) специјални сос хладне кухиње
 в) чврсти желирајући сос хладне кухиње
 О д г о в о р: (а)
75. У куварству постоје следеће врсте аспика:
 а) аспик од меса,
 б) аспик од рибе,
 в) аспик од перади,
 г) аспик са разним додацима.
 О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)
76. Беарнез је топли, емулзиони полу-коагулациони сос.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (а)

77. Навести осам намирница које улазе у састав винегрет соса:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- ђ) _____
- е) _____
- ж) _____

О д г о в о р: (а - сирће (алкохолно, јабуково, винско итд)), (б - бело вино), (в - лимунов сок), (г - зачињена уља (маслиново, сунцокретово итд.)), (д - павлака), (ђ - сир), (е - со), и (ж - бибер)

78. Које намирнице се користе за велуте сос:

- а) маслац, брашно, светли фонд,
 - б) маслац, брашно, млеко, со и бибер,
 - в) брашно, слатка павлака, со и бибер.
- О д г о в о р: (а)

79. Бешамел и велуте су:

- а) основни фондови топле кухиње,
- б) основни сосови топле кухиње,
- в) основни фондови изведени од светле запршке.

О д г о в о р: (б)

80. Фондови су:

- а) кулинарски течни ароматични светли или тамни производи,
- б) светли или тамни сосови,
- в) гастрономске прерађевине густе и ређи сосови.

О д г о в о р: (а)

81. У основне фондове убрајамо: бешамел, велуте, мајонез; еспањол, демиглас.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (б)

82. Класификација фондова:

- 1) основи тамни фондови,
- 2) основни светли фондови.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

83. Основни тамни фондови су: тамни телећи фонд, тамни живински фонд, тамни фонд од патке, тамни фонд од голуба, тамни фонд од јагњетине и тамни фонд од дивљачи.

- а) да б) не

О д г о в о р: (а)

84. Основни светли фондови су: светли телећи фонд, светли живински фонд, светли говеђи фонд, бујон од поврћа и рибљи фонд.

- а) да б) не

О д г о в о р: (а)

85. Емулзиони нестабилни хладни сосови су: винегрет сос и његови деривати; хладни сосови од пиреа поврћа; сосови израђени на бази улупане павлаке; беарнез сос; аспик.

- а) да б) не

О д г о в о р: (б)

86. Емулзиони сосови серазврстају на:

- а) на хладне нестабилне емулзионе сосове, стабилне сосове
- б) на топле нестабилне и хладне стабилне
- в) на хладне нестабилне, топле нестабилне, на хладне стабилне, на топле емулзионе полукоагулисане сосове.

О д г о в о р: (в)

87. Потребне намирнице за винегрет су: сирће, уље, со и бибер.

- а) да б) не

О д г о в о р: (а)

88. Састављене маслаце можемо класификовати, поделити или разликовати као:

- 1) састављене маслаце израђене на хладно полазећи од сирових састојака
- 2) састављене маслаце израђене на хладно полазећи од куваних састојака
- 3) састављене маслаце израђене на топло са термички обрађеним намирницама, а затим расхлађени.

- а) да б) не

О д г о в о р: (а)

89. У основне запршке спадају: светла, плава, тамна и дијетална запршка.
а) да б) не
О д г о в о р: (а)
90. Саламура је смеша соли, шалитре или нитрата, а понекад и шећера, бибера и прашка за пециво?
а) да б) не
О д г о в о р: (а)
91. У куварству постоје следеће врсте маринада: сирова, кувана и тренутна.
а) да б) не
О д г о в о р: (а)
92. У куварству постоје разне врсте маринада као што су:
а) сирова, динстана, кувана, маринада за роштиљ
б) тренутна, сирова, кувана
в) кувана, свежа и маринада за рибу.
О д г о в о р: (б)
93. Под екстрактима у куварству подразумевамо јаке кулинарске пре-рађевине, односно јаке концентра-те који се употребљавају за брзо згушњавање сосова и других јела.
а) да б) не
О д г о в о р: (а)
94. Основне врсте екстракта су: месни екстракт, смеђи и светли месни екстракт, рибљи екстракт, екстракт од дивљачи, екстракт од перади, екстракт од поврћа.
а) да
б) не
О д г о в о р: (а)
95. Основни састојци намирница су: протеини, угљени хидрати, масти или липиди, витамини и минерали.
а) да
б) не
О д г о в о р: (а)
96. Намирнице се према пореклу деле на: намирнице биљног порекла и намирнице животињског порекла.
а) да
б) не
О д г о в о р: (а)
97. Намирнице биљног порекла су: житарице и производи од житарица, зачини, поврће, воће.
а) да
б) не
О д г о в о р: (а)
98. Горки зачини су:
а) ловор, чубар, мајчина душица,
б) пелин, слачица и пимент,
в) клека, рузмарин, ђумбир.
О д г о в о р: (б)
99. Зачини који се најчешће користе у кухињи су:
а) ловор, нана, жалфија, рузмарин, босиљак, морач, кумин итд.
б) тимијан, морач, ђумбир,
в) анис, боровница, ангелика
О д г о в о р: (а)
100. Зачини који се најчешће користе у посластичарству су:
а) ким, морач, ангелика итд.,
б) рогач, цимет, ванила итд.,
в) рузмарин, мирођија, кумин итд.
О д г о в о р: (б)
101. Следећи зачини добијају се:
а) цимет од коре,
б) анис од ризома,
в) ловор од цвета.
О д г о в о р: (а)
102. Следећи зачини добијају се:
а) цимет од плода,
б) капар од ризома,
в) каранфилић од пупољака.
О д г о в о р: (в)
103. Зачини који се користе у облику ризома и корена су:
а) бибер, паприка, слачица,
б) рузмарин, естрагон, мајчина душица,
в) шаргарепа, целер, ђумбир.
О д г о в о р: (в)
104. Специфична материја која даје љутину плоду љуте паприке је:
а) витамин Ц,
б) капсаицин,
в) пиперин.
О д г о в о р: (б)

105. Бели лук садржи следећи важан са-стојак:
 а) анетол
 б) алин-алицин
 в) терпен, пиперин
 О д г о в о р: (б)
106. Зачини се деле према производним гранама у гастрономији на оне који се користе:
 а) у кухињи,
 б) у посластичарству,
 в) у кобасичарству,
 г) у производњи пића,
 д) у пекарству
 О д г о в о р: (а), (б), (в), (г) и (д)
107. Сенф је производ који се добија млевењем семена беле и црне слачице уз додатак сирћета од естрагона, соли и млевеног каранфилића.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
108. Које врсте поврћа убрајамо у леги-минозе:
 а) боранија, пасуљ, грашак, банија,
 б) купус, карфиол, келераба, броколи
 в) паприка, плави патлиџан краста-вац, парадајз
 О д г о в о р: (а)
109. Које врсте поврћа потичу из фами-лије Brassicaceae:
 а) боранија, грашак, пасуљ,
 б) кељ, купус, карфиол,
 в) першун, целер, шаргарепа.
 О д г о в о р: (б)
110. Шта је кимши?
 а) поврће конзервисано на ниским температурама помоћу млечне ки-селине,
 б) врста сира,
 в) млевено месо у облику малих кобасица на ражњићу.
 О д г о в о р: (а)
111. Врсте поврћа које се најчешће гратинирају јесу карфиол, целер, прокељ, тиквице, празилук, спанаћ, шпаргла, кромпир, грашак, папри-ка, плави патлиџан.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
112. Делови повртарског биља – корен, стабло, лишће, цвет, плод, семе – који се употребљавају непосредно у људској исхрани називају се поврће.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
113. Најпогодније поврће за печење је коренасто поврће као што су кромпир, главичасто, цветасто поврће и поврће у виду плода.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
114. Које поврће заступљено у људској исхрани припада фамилији Apiaceae:
 а) мрква, целер, першун, кумин, селен, красулица, ким,
 б) ким, кумин, паштрнак, целер, шпаргла,
 в) мрква, целер, цвекла, рен, паш-трнак.
 О д г о в о р: (а)
115. Које врсте поврћа припадају фами-лији Solanaceae:
 а) шпаргла, келераба и артичоке.
 б) црни лук, бели лук и празилук.
 в) паприка, парадајз и плави пат-лиџан.
 О д г о в о р: (в)
116. Дресирати салату значи:
 а) прелити уљем или дресингом
 б) лепо је обликовати и распо-редити пре него што ће се изнети на сто.
 О д г о в о р: (б)
117. Шта је дисципатор?
 а) уређај за љуштење поврћа,
 б) уређај којим се кости и други отпацци преводе у кашу и спроводе у канализацију,
 в) уређај за припремање сладоледа
 О д г о в о р: (б)
118. Приликом пројектовања кухиње треба поштовати три суштинска правила:
 1. одредити секторе или зоне рада,
 2. изнаћи најкраће могуће круже-ње у ходу,
 3. поставити принцип хода уна-пред.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)

119. Према пореклу јела која се у кухињи припремају кухиње могу бити:
 а) домаће, б) народне,
 в) интернационалне,
 г) специјалне.
 О д г о в о р: (а), (б) и (в)
120. У основна кухињска одељења убрајамо: топлу кухињу; хладну кухињу; посластичарницу са пекаром и кафе кухињу.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
121. Врсте угоститељских кухиња према начину пословања су:
 а) домаће, народне и интернационалне,
 б) ресторанске и пансионске.
 О д г о в о р: (б)
122. Врсте угоститељских кухиња према броју запосленог особља и капацитету су:
 а) мале, средње и велике,
 б) ресторанске и пансионске.
 О д г о в о р: (а)
123. Задатак кухиње је да производи здравствено безбедну храну која мора да задовољи и следеће критеријуме да буде:
 1. хигијенски исправна,
 2. високе хранљиве и биолошке вредности,
 3. испланиране енергетске вредности,
 4. одговарајућа температура за конзумирање (не виша од 36°C),
 5. прихватљив естетски изглед и пожељна сензорна својста.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
124. Основна одељења кухињског блока чине:
 а) главна кухиња, топла кухиња, месара, кафе кухиња,
 б) топла кухиња, хладна кухиња, месара, посластичарница са пекаром,
 в) главна кухиња, хладна кухиња, посластичарница са пекаром, кафе кухиња,
 О д г о в о р: (в)
125. Под организацијом рада у кухињи подразумевамо интеракцију следећих елемената рада:
 а) куварско особље, основна одељења, алати и прехранбене намирнице
 б) кухињске просторе, сировине и средства за рад, животне намирнице,
 в) радна снага или запослено особље, кухињски простори, средства рада, животне намирнице – сировине.
 О д г о в о р: (в)
126. У људске факторе организације рада у кухињи спадају:
 а) стручност, опремљеност, тип кухиње, капацитет,
 б) мотивисаност, технички фактор, радна дисциплина,
 в) стручност, ментално и физичко здравље, мотивисаност, међуљудски односи, радна дисциплина.
 О д г о в о р: (в)
127. Требовање робе у кухињи треба да садржи следеће елементе:
 а) редни број, назив артикла, јединица мере, количина, цена, напомена.
 б) редни број, назив материјала, количина, јединица мере, бруто, нето,
 в) назив артикла, јединица мере, бруто, нето, цена
 О д г о в о р: (а)
128. Основни делови радне одеће кувар-ра су:
 а) панталоне, кецеља, капа,
 б) панталоне, капа, блуза, кецеља
 в) панталоне, капа, блуза, оквратник, кецеља, кухињска крпа, ципеле и чарапе.
 О д г о в о р: (в)
129. Заокружи која су средства понуде хране у куварству:
 а) дегустација, б) јеловник,
 в) винска карта, г) мени карта,
 д) каталог, ђ) карта пића,
 е) ценовник.
 О д г о в о р: (а), (б), (г), (д) и (е)

130. Према саставу разликујемо следеће врсте менија:
 1) једноставни мени;
 2) проширени мени;
 3) богати мени;
 4) врло богати мени.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
131. Према намени разликујемо следеће врсте менија: свакодневни мени, специјални мени и свечани мени;
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
132. Дневна карта јела је попис јела којих нема у јеловнику, а налазе се на репертоару ресторана.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
133. Време послуживања ручка је:
 а) од 14 до 17 часова.
 б) од 12 до 15 часова.
 О д г о в о р: (б)
134. Свакодневни мени обухвата следеће подгрупе:
 а) рибљи мени, ловачки мени, национални мени и једноставни мени,
 б) једноставни мени, туристички мени, дијетални мени, вегетаријански мени и макробактеријски мени.
 О д г о в о р: (б)
135. Једноставни доручак се састоји од: напитка, хлеба, пецива, намаза и јаја
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (б)
136. Организам задовољава дневне енергетске потребе уносом:
 а) протеина и воде,
 б) угљених хидрата, масти, протеина и алкохола,
 в) масти, воде и протеина.
 О д г о в о р: (б)
137. Према саставу разликујемо следеће врсте енглеског доручка: прости; сложени; проширени
 а) да б) не
 О д г о в о р: (б)
138. Континенталан или комплетан доручак састоји се од:
 а) једног топлог напитка, хлеба, два намаза, меко куваног јајета,
 б) једног топлог напитка, хлеба, два намаза,
 в) једног топлог напитка, хлеба, два намаза, меко куваног јајета и две врсте сирева.
 О д г о в о р: (б)
139. Шведски доручак се састоји од:
 а) топлог напитка, хлеба или пецива и тврдо куваног јајета,
 б) хлеба или пецива, једне чиније разноврсних сирева, воћног сока,
 в) једног топлог напитка, хлеба или пецива, два намаза, припремљене рибе или рибље конзерве.
 О д г о в о р: (в)
140. Швајцарски доручак састоји се од:
 а) хлеба или пецива, маслаца и беле кафе,
 б) једног топлог напитка, два намаза, хлеба или пецива, једне чиније разноврсних сирева,
 в) хлеб или пецива, два меко кувана јајета, бела кафа.
 О д г о в о р: (б)
141. Повежи врсту гљиве са њеним тачним називом:
 а) шампињон,
 1. *Boletus edulis*,
 б) буковача,
 2. *Tuber magnatum*,
 в) вргањ,
 3. *Agaricus bispora*,
 г) бели тартуф,
 4. *Pleurotus ostreatus*,
 д) црни тартуф,
 5. *Tuber melanosporum*.
 О д г о в о р: (а-3), (б-4), (в-1), (г-2), (д-5)
142. У групу динстаног поврћаварива-прилога спадају: динстан пиринач, динстан купус, густ пасуљ на природан начин, вариво ризибици.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (б)

143. Када говоримо о рационалној исхрани подразумевамо исхрану која је тако избалансирана да нам омогућава задовољење:
- а) енергетских потреба и потреба у хранљивим и заштитним материјама,
 - б) задовољење енергетских потреба,
 - в) задовољење у хранљивим материјама
- О д г о в о р: (а)
144. Под појмом намирница подразумева се све оно што се користи као храна и пиће, у прерађеном или непрерађеном облику, као и зачини, боје и друге материје које седодају намирницама ради конзервације, побољшања изгледа, мириса или укуса, обогаћивања и слично.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
145. Под повезаним поврћем подразумева се поврће повезано заправком или неким другим средством за повезивање - згушњавање.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
146. У повезано поврће спадају: боранија на српски начин, боранија на сељачки начин, боранија на португалски начин, кељ као вариво, спанаћ а ла крем, млада шаргарепа а ла крем, млад грашак а ла крем.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
147. Гратиниран карфиол на холандски начин: милански карфиол прелити холандезом, посути пармезаном и гратинирати.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
148. Шпаргле и артичоке се служе самостално, куване и топле, преливане муслин сосом.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
149. Млад грашак а ла крем спрема се и сервира на исти начин као и млада шаргарепа а ла крем. Прокељ а ла крем, спрема се и сервира на исти начин као и млада шаргарепа а ла крем.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
150. Гарнитуре су гастрономски производи које дефинишу врсте намирница и начин термичке обраде. У основи, гарнитуре су прилози уз јела, ређе самостална јела.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
151. Алжирска гарнитура: састоји се од крокета од слатког кромпира званог батата и ситног парадајза без семени динстаног на уљу. У парадајз је додат светли телећи фонд обојен парадајз пиреом и жилијен од црвених бабура. Користи се за велике и мале комаде меса печене или сотиране на путеру.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
152. Помфрит се не може сервирати по избору и као самостално јело са сиром, кајмаком, пармезаном, кечапом, татар сосом.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (б)
153. Најчешћи пржени производи од поврћа су: помфрит, помпај, помчипс, целер, младе тиквице, печурке, плави патлиџан и друго поврће.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)
154. Гарнитура Валевска – састоји се од колутова репа морског рака и комада трифли. Све се глазира на маслацу, а затим додаје сос морнеј. Користи се као прилог уз рибу.
- а) да
 - б) не
- О д г о в о р: (а)

155. Суви диксел се добија када се црни лук и влашац ситно исеку, пропрже на мешавини маслаца и уља, а затим додају ситно исецкане печурке. Све се ово даље динста док влага не испари, затим се маса побибери, посоли и заврши са ситно исецканим першуном.

- а) да
б) не

О д г о в о р: (а)

156. *Bouquet garni* је:

- а) мала паштета од лиснатог теста,
б) торта од јабука,
в) снопић зачинског поврћа и зелени који се употребљава за поправљање укуса јела.

О д г о в о р: (в)

157. Која су најпознатија грчка алкохолна пића?

- а) метакса,
б) узо
в) коњак,
г) водка.

О д г о в о р: (а) и (б)

158. Заокружити четири врсте једноставних салата од свежег поврћа:

- а) салата од кромпира,
б) салата кисели купус,
в) салата од свежег купуса,
г) салата од парадајза,
д) салата од свежих краставаца,
ђ) зелена салата.

О д г о в о р: (в), (г), (д) и (ђ)

159. Према сатаву, врсти и термичкој обради салате могу бити:

- а) једноставне салате,
б) сложене салате,
в) мешане салате,
г) специјалне хладне салате,
д) америчке салате,
ђ) воћне салате.

О д г о в о р: (а), (б), (в), (г), (д) и (ђ)

160. Које су најпознатије мешане салате?

- а) салата од куваног кромпира,
б) салата од киселог карфиола,
в) Српска салата,
г) Грчка салата,
д) Шопска салат.

О д г о в о р: (в), (г) и (д)

161. Навести потребне намирнице за припрему кромпир салате за шест особа:

- а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____
ђ) _____
е) _____

О д г о в о р: (1 кг кромпира, 150 г црног лука, 1 дц уља, 0,5 дц сирћета, 5 г соли, 5 г бибера и першунов лист)

162. Како се најчешће дресирају салате:

- а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____
ђ) _____
е) _____

О д г о в о р: (а - купола, б - круг, в - правоугаоник, г - букет, д - звезда, ђ - турбан, е - квадрат)

163. Шта је анисет?

О д г о в о р: (Анисет је слатки ликер ароматизован семеном аниса)

164. Дефинисати следеће гастрономске термине:

а) карамел (caramel) –

б) лионез (lyonnaise) –

О д г о в о р: (а-загорео шећер, течна материја за бојење хране и намирница, б-лук сечен на прстенове, прилог од прженог црног лука).

165. Арета је врста хлеба од кукурузног брашна који се може кувати, пећи или пржити.

- а) да
б) не

О д г о в о р: (а)

166.Објаснити појмове:

а) нантез –

б) салпикон (salpicon) –

О д г о в о р: (а- прилог за месо од глазираних крушака, изгњеченог парадајза и јаког сока од печења, б – мешавина ситно сецканог меса, рибљег меса или поврћа у сосу, која се користи као надев за пуњење крокета, ролата итд.)

167.Суфлеи су француска топла предјела, а припремају се од племенитих поврћа, сухомеснатих производа, меса риба, ракова, пилећег белог меса, шкољки и сирева. Приликом спремања суфлеа основна намирница за повезивање је бешамел.

а) да

б) не

О д г о в о р: (а)

168.Уз суфле се сервирају сосови на бази велутеа.

а) да

б) не

О д г о в о р: (а)

169.Маринаде су течни ароматични препарати намењени да парфимишу, умекшају, а понекад продуже трајност производа.

а) да

б) не

О д г о в о р: (а)

170.Шта је нантез?

а) динстана смеса поврћа,

б) прилог за месо од глазираних крушака, изгњеченог парадајза, сока од печења,

в) прилог од прженог црног лука, белог вина и винског сирћета

О д г о в о р: (б)

171. Уз *finger food*е обично служе:

а) коктели,

б) вино,

в) шампањац,

г) чај,

д) виски,

ђ) безалкохолна пића.

О д г о в о р: (а), (б), (в) и (ђ)

172.Поделу *finger food*-а према пореклу можемо извршити:

а) укуси скандинавских земаља, француски канапеи, италијански антипасто, укуси Индије, укуси Медитерана, *tex mex* залагаји,

б) укуси Далеког истока, канапеи, укуси Индије, италијански антипасто, *tex mex* залагаји, укуси Медитерана,

в) француски антипасто, италијански канапеи, укуси Индије, залагаји Далеког истока, укуси Медитерана, укуси Мексика, *tex mex* залагаји.

О д г о в о р: (б)

173.Код термичке обраде хране пренос топлоте се остварује на разне начине:

а) печењем, кондукцијом, кувањем у води, пржењем

б)термичким зрачењем, кондукцијом, конвекцијом, електромагнетним зрачењем или радијацијом,

в) врућим ваздухом, кувањем, пржењем, грилирањем, микроталасима.

О д г о в о р: (б)

174.Сенф се обавезно користи уз:

а) говедину,

б) рибу.

О д г о в о р: (а)

175.Пунч је слатко јело и прави се од шећерног сирупа са додатком вина или шампањаца, затим се дода сок од лимуна или поморанџе и ошприца улупаним беланцима и шећером.

а) да

б) не

О д г о в о р: (а)

176.Основни састојци за Тирамису су:

а) јаја, шећер, брашно, чоколада, вишње,

б) сир, есенција рума, млеко, пишкота, слатка павлака, шећер у праху, нес кафа и какао,

в) јаја, шећер, брашно, кора од лимуна.

О д г о в о р: (б)

177. Основне намирнице за Сахер торту су:
 а) путер, шећер, чоколада, јаја, мармелада од кајсије, брашно,
 б) јаја, какао, брашно, млеко, цимет
 в) јаја, маслац, желатин, сремски сир, ванила, шећер кисела павлака
 О д г о в о р: (а)
178. Уштипци се најчешће праве од незаслађеног пареног теста којем су додати уситњени састојци тј. уштипци се састоје од различитих надева, који су увијени у тесто и печени у масноћи.
 а) да
 б) не
 О д г о в о р: (а)
179. Крокети су пореклом из Италије?
 а) да б) не
 О д г о в о р: (б)
180. Према гастрономском бонтону крокети се сервирају на топлом тањиру, умотани у салвету и као и друга јела украшени першуном или лимуном. Уз њих се сервира одговарајући сос или неки састављени маслац.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
181. Баркете су фини залогаји пореклом из Француске, а праве се од линзер теста или остатака лиснатог теста.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
182. Гужер су мали фини залогаји од пареног теста, који подсећају на шупље колачиће пречника 4 цм.
 а) да б) не
 О д г о в о р: (а)
183. Потребне намирнице за ганаш крем (1000г):
 а) 20-25цл млека, 10цл павлаке, 750г чоколаде
 б) 40цл млека, 20цл павлаке, 700г чоколаде
 в) 10цл млека, 20цл павлаке, 800г чоколаде
 О д г о в о р: (а)
184. Меринг смесе се према начину припремања деле на:
 а) хладне меринг смесе, топле меринг смесе, печене меринг смесе
 б) кувана или италијанска смеса, топла меринг смеса, хладна меринг смеса
 в) швајцарска меринг смеса, јапанска меринг смеса, смеса за пољупце
 О д г о в о р: (б)
185. Потребне намирнице за француско тесто за пржење – фритирање:
 а) 300 г брашна, 4г соли, 0,5л пива, 4цл уља, 4 беланца,
 б) 250 г брашна, 4г соли, 2 јаја, 20-25цл пива, 4 беланца, 4цл уља,
 в) 100г брашна, 4 г соли, 3 дл пива, 4-6 јаја
 О д г о в о р: (б)
186. Смеса за савојски бисквит састоји се од:
 а) 4 жуманца, 100г шећера, 60г брашна, 60г скробног брашна, 4 беланца + 20г шећера, 20г шећера у праху,
 б) 6 жуманца, 200г шећера, 120г брашна, 4 беланца + 40г шећера, 20г шећера у праху,
 в) 2 жуманца, 60г шећера, 80г брашна, 4 беланца, 40г шећера у праху, 5г ванил шећера.
 О д г о в о р: (а)
187. Рецепт за млечни хлеб састоји се од следећих намирница:
 а) 500г брашна, 40г квасца, 100г путера, 3 јаја, 50г грожђа, 1/4л млека, рибана лимунска корица
 б) 400г брашна, 20г квасца, 30г путера, 1 јаје, 20г грожђа, 100мл млека, лимунова корица
 в) 1000г брашна, 40г квасца, 100г путера, 6 јаја, 150г грожђа, 1л млека, корица од лимуна
 О д г о в о р: (а)
188. Саварен је пециво које се припрема
 а) од ретког киселог теста,
 б) чврстог ферментираниог теста
 ц) лиснатог теста.
 О д г о в о р: (а)

189. Касолети су добили назив по посу-
дама, малим лончићима за рагу, од
порцелана.
а) да
б) не
О д г о в о р: (а)
190. Данско лиснато тесто добија се од
следећих намирница:
а) 1000г брашна, 40г квасца, 40 г
шећера, 300г путера, 1 јаје, 2
жуманцета, 1/4л млека, 10г соли
б) 500г брашна, 50г квасца, 40г
шећера, 300г путера, 1 јаје, 2
жуманцета, 1/4л млека, 8г соли
в) 2кг брашна, 100г квасца, 100г
шећера, 1 кг путера, 2 јаја, 3
жуманца, 1л млека, 20г соли
О д г о в о р: (б)
191. Основно линзер тесто се добија од:
а) 1000г брашна, 500г путера, 250г
прах шећера, 4-5 јаја, 10г ванил
чећера, кора од лимуна, 10г прашка
за пециво,
б) 500г брашна, 500г путера, 500г
шећера у праху, 20г прашка за
пециво, 6 жуманаца + 1 цело јаје,
в) 500г брашна, 300г путера, 250г
шећера у праху, 2-3 јаја, 20г
ванилшећера, кора од лимуна, 10г
прашка за пециво.
О д г о в о р: (а)
192. Зунгли маса / швајцарска маса/
припрема се од:
а) 300г беланаца, 300г шећера, 30г
брашна, 300г наструганих бадема,
90г растопљеног маслаца,
б) 400г беланаца, 200г шећера, 200г
наструганог бадема, 20г скро-бног
брашна, 100г растопљеног маслаца,
в) 100г беланаца, 100г шећера, 200г
бадема, 30г брашна, 60г путера.
О д г о в о р: (а)
193. Баварски крем се припрема на
следећи начин:
а) 3 жуманца, 200г шећера, 3дл
млека, 4дл павлаке,
б) 3 жуманца, 125г шећера, 0,5дл
млека, 8г желатина, 4дл улупане
слатке павлаке,
в) 6 жуманаца, 250г шећера, 5дл
млека, 8дл слатке павлаке.
О д г о в о р: (б)
194. Њоке спадају у посебну категорију
тестенина. Подсећају на мале кне-
дле или ролне.
а) да
б) не
О д г о в о р: (а)
195. Рагуе можемо према боји поделити
на светле и тамне.
а) да б) не
О д г о в о р: (б)
196. Шећер који се налази у свежем млеку
је:
а) лактоза
б) сахароза
в) фруктоза
О д г о в о р: (а)
197. Глазирати значи:
а) премазати намирницу размућеним
јајима пре печења да би се добила
хрскава корица жуте боје,
б) прелити намирницу екстрактом,
темпираним аспиком, соком од пе-
чења, растопљеним шећером или
растопљеним маслацем а затим је
запећи као би добила румену корицу.
О д г о в о р: (б)
198. Кромпир за припремање помчипса
треба исећи на:
а) листиће дебљине 1цм
б) листиће дебљине 1мм.
О д г о в о р: (б)
199. Кромпир за припремање помпаја
треба исећи на:
а) штапиће димензија 1цм x 5цм
б) штапиће димензија 1мм x 5цм
О д г о в о р: (б)
200. Набројати намирнице које су
потребне за припрему гибанице:
а) _____,
б) _____,
в) _____,
г) _____,
д) _____,
ђ) _____,
е) _____,
ж) _____.
О д г о в о р: (а-дебеле коре, б- сир, в –
кајмак, г – слатко млеко, д – минерална
вода, ђ – јаја, е – уље, ж - со)