**Kuchařská technologie 1. ročník** Ing. Romana Niklová

Téma: Ověřování gastronomických dovedností a vědomostí 1. ročníku

Hodnocení: 0-2 chyby = výborný,

3-4 chyby = chvalitebný,

5-6 chyb = dobrý,

7-8 chyb – dostatečný,

11 a více chyb - nedostatečný

1. Luštěninové polévky zpravidla ochucujeme: a) rozmarýnem, novým kořením b) bobkovým listem a estragonem c) česnekem a majoránkou
2. Consommé je: a) silný vývar z hovězího masa a zeleniny b) polévka z kořenové zeleniny a bylinek c) polévka zahuštěná jíškou
3. Gratinování je: a) zapékání již hotového pokrmu b) marinování a pečení c) grilování
4. Legírování je: a) druh pokrmu z masa b) zjemňování pokrmu žloutky, vejci, smetanou c) speciální úprava masa
5. Julienne je: a) způsob krájení zeleniny na velmi tenké nudličky b) způsob krájení zeleniny na kostičky c) způsob krájení na velmi hrubé kostky
6. Celestýnské nudle jsou z těsta: a) nudlového b) třeného c) palačinkového
7. Demiglace je omáčka: a) smetanová s kapary b) masový výtažek, až rosol c) houbová s dušenou rýží
8. Pošírovaná vejce se vaří: a) bez skořápky v neosolené octové vodě b) se skořápkou v hovězím vývaru c) se skořápkou v bešamelu
9. Krutony jsou: a) kousky masa upravované na rožni b) z pečiva, různé tvary a osmažené c) žemlové knedlíčky
10. Zásmažku připravíme: a) z 1 dílu tuku a 1 dílu mouky b) ze 3 dílů vývaru a 1 dílu mouky c) ze 2 dílů hrubé mouky a 2 dílů vývaru
11. Pro rajčatovou omáčku si připravíme základ: a) cibuloslaninový b) cibulozeleninový c) slaninový
12. Táhnutím vaříme: a) potraviny, ze kterých potřebujeme získat silný vývar b) potraviny ze kterých potřebujeme získat slabý odvar c) potraviny intenzivním varem
13. Strouhání do polévky připravujeme z: a) tuhého vaječného těsta /mouka vejce/ b) litého palačinkového těsta c) rozšlehaných vajec
14. Nákypy zpravidla kypříme: a) vejcem b) žloutky c) sněhem z bílků
15. Maso na plátky krájíme: a) po vlákně b) přes vlákno c) je to jedno

**Možnosti odevzdání:**

*Bud:* Barevně označ správné odpovědi přímo do textu, ulož a pošli na e-mail: [niklova@souhorky.cz](mailto:niklova@souhorky.cz) a nezapomeň se podepsat.

*Anebo:* Napiš správné odpovědi ve formátu: 1a, 2a, 3a… na e-mail: [niklova@souhorky.cz](mailto:niklova@souhorky.cz) nebo na FB messenger romik.nikl a nezapomeň se podepsat.