



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

Obor: 29–54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

**Předmět:** Technologie  
**Ročník:** III.  
**Téma:** Ověřování gastronomických dovedností a vědomostí

**Vypracoval:** Bc. Ivana Kobzevová  
**Materiál:** VY\_32\_INOVACE\_406  
**Datum:** 24.2.20123  
**Anotace:**

Materiál obsahuje kontrolní otázky z předmětu, včetně správných odpovědí a hodnocení.




INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Test obsahuje 16 otázek s variantami a, b, c.  
Jen jedna odpověď je správná.  
Za každou správnou odpověď žák získává 1 bod,  
za špatnou 0 bodů.

## **1. Perníky se začali vyrábět:**

- a) koncem 14. století v Holandsku
- b) koncem 13. století v Německu
- c) začátkem 15. století v Čechách

## **2. Hlavní surovina pro výrobu medového perníkového těsta:**

- a) koření
  - b) včelí med
  - c) mouka
- 

### **3. Kvásek zraje při teplotě:**

- a) 30 - 40°C stupňů
- b) 28 – 30°C stupňů
- c) 10 – 15°C stupňů

### **4. Řepný cukr se nazývá:**

- a) glukóza
- b) fruktóza
- c) sacharóza

## **5. Peptáza štěpí:**

- a) tuky na glycerol a mastné kyseliny
- b) bílkoviny
- c) přeměňuje jednoduché cukry glukózu a fruktózu na ethanol a oxid uhličitý

## **6. Mezi zahušť'ovadla (na výrobu zmrzlin) nepatří**

- a) ultraamylopektin
- b) mléko
- c) pektin

## **7. Teplota zmrzlinového roztoku musí být:**

- a) 10 až 12°C
- b) 5 až 8°C
- c) - 2 až - 5°C


## **8. Palačinky patří mezi:**

- a) teplé restaurační moučníky
- b) studené restaurační moučníky
- c) nepatří mezi restaurační moučníky

## **9. Pudinky patří mezi restaurační moučníky zhotovené:**

- a) vařením
- b) vařením ve vodní páře
- c) pečením

## **10. Sorbet je:**

- a) druh zákusku
  - b) smetanová zmrzlina
  - c) polotuhá zmrzlina
- 

**11. Chemické hodnocení jakosti cukrářských výrobků patří mezi:**

- a) subjektivní metody
- b) objektivní metody
- c) tato metoda se nepoužívá

**12. Čokoládová poleva se vyrábí z těchto surovin:**

- a) kakao, ztužený potravinový tuk, cukr
- b) kakaová hmota, kakaové máslo, cukr
- c) kakaová hmota, máslo, cukr



### **13. Temperace čokoládové hmoty ovlivňuje:**

- a) lesk, tvrdost, konzistenci
- b) chuť, vůni, tvrdost,
- c) prodej čokolády

### **14. Droždí patří mezi kypření:**

- a) chemické
- b) fyzikální
- c) biologické

## **15. Fortifikace znamená:**

- a) obohacení výrobků látkami, které zlepšují biologickou hodnotu cukrářských výrobků
- b) obohacení výrobků látkami, které zlepšují vzhled výrobků cukrářských výrobků
- c) obohacení výrobků látkami, které zvýrazní chuť cukrářských výrobků

## **16. Sněhové pečivo patří mezi výrobky:**

- a) trvanlivé
- b) pro rychlou spotřebu
- c) s vyšší trvanlivostí

## Správné odpovědi:

### 1. Perníky se začali vyrábět:

a) koncem 14. století v Holandsku

**b) koncem 13. století v Německu**

c) začátkem 15. století v Čechách

### 2. Hlavní surovina pro výrobu medového perníkového těsta:

a) koření

**b) včelí med**

c) mouka

### 3. Kvásek zraje při teplotě:

- a) 30 - 40°C stupňů
- b) 28 – 30°C stupňů**
- c) 10 – 15°C stupňů

### 4. Řepný cukr se nazývá:

- a) glukóza
- b) fruktóza
- c) sacharóza**

## 5. Peptáza štěpí:

a) tuky na glycerol a mastné kyseliny

b) **bílkoviny**

c) přeměňuje jednoduché cukry glukózu a fruktózu na ethanol a oxid uhličitý

## 6. Mezi zahušť'ovadla (na výrobu zmrzlin) nepatří:

a) ultraamylopektin

b) **mléko**

c) pektin

## 7. Teplota zmrzlinového roztoku musí být:

a) 10 až 12°C

b) 5 až 8°C

c) - 2 až - 5°C

## 8. Palačinky patří mezi:

a) teplé restaurační moučníky

b) studené restaurační moučníky

c) nepatří mezi restaurační moučníky

## 9. Pudinky patří mezi restaurační moučníky zhotovené:

- a) vařením
- b) vařením ve vodní páře**
- c) pečením

## 10. Sorbet je:

- a) druh zákusku
- b) smetanová zmrzlina
- c) polotuhá zmrzlina**

## 11. Chemické hodnocení jakosti cukrářských výrobků patří mezi:

- a) subjektivní metody
- b) objektivní metody**
- c) tato metoda se nepoužívá

## 12. Čokoládová poleva se vyrábí z těchto surovin:

- a) kakao, ztužený potravinový tuk, cukr
- b) kakaová hmota, kakaové máslo, cukr**
- c) kakaová hmota, máslo, cukr



### 13. Temperace čokoládové hmoty ovlivňuje:

- a) lesk, tvrdost, konzistenci
- b) chuť, vůni, tvrdost,
- c) prodej čokolády

### 14. Droždí patří mezi kypření:

- a) chemické
- b) fyzikální
- c) biologické

## 15. Fortifikace znamená:

- a) obohacení výrobků látkami, které zlepšují biologickou hodnotu cukrářských výrobků
- b) obohacení výrobků látkami, které zlepšují vzhled výrobků cukrářských výrobků
- c) obohacení výrobků látkami, které zvýrazní chuť cukrářských výrobků

## 16. Sněhové pečivo patří mezi výrobky:

- a) trvanlivé
- b) pro rychlou spotřebu
- c) s vyšší trvanlivostí

## Vyhodnocení:

16 - 14 bodů	známka	1
13 - 11		2
10 - 8		3
7 - 5		4
4 - 0		5

**Gratuluji!** 😊

Literatura:

BLÁHA, Ludvík, ČONKOVÁ, Věra, KADLEC, František.

CUKRÁŘSKÁ VÝROBA II, PRAHA 2001.

INFORMATORIUM, ISBN 80-86073-86-6

BLÁHA, Ludvík, KOPOVÁ, Ivana, ŠREK, František.

SUROVINY, PRAHA 2007. INFORMATORIUM

ISBN 978-80-7333-000-2