



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

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

Obor: 65 – 51 – H/001 Kuchař- číšník

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Technologie  
Ročník: 1. ročník  
Téma: Ověřování gastronomických  
dovedností a vědomostí  
Vypracoval: Libuše Rambousková  
Materiál: VY\_32\_ INOVACE 415

Datum: 14.3.2013  
Anotace: Alternativní test k ověřování  
ročníkových znalostí



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# **Alternativní test – verze I.**

## Vypracujte test odborných znalostí dle zadání:

### Označte vždy jednu správnou odpověď u alternativního testu


Verze I. Verze II. jsou hodnoceny samostatně

Hodnocení:	2 chyby	-	výborný
	4 chyby	-	chvalitebný
	5 chyb	-	dobrá
	8 chyb	-	dostatečný
	10 chyb	-	nedostatečný

**1. Gourmet je:**

- a) labužník, znalec vína**
- b) znalec hygienických předpisů v restauracích**
- c) host v restauraci**


**2. Luštěninové polévky zpravidla ochucujeme:**

- a) rozmarýnem, novým kořením**
  - b) bobkovým listem a estragonem**
  - c) česnekem a majoránkou**
- 

### **3. Consommé je:**

- a) silný vývar z hovězího masa a zeleniny**
- b) polévka z kořenové zeleniny a bylinek**
- c) polévka zahuštěná jíškou**

### **4. Gratinování je:**

- a) zapékání již hotového pokrmu**
  - b) marinování a pečení**
  - c) grilování**
- 

**5. Legírování je:**

- a) druh pokrmu z masa**
- b) zjemňování pokrmu žloutky, vejci, smetanou**
- c) speciální úprava masa**


**6. Ragú polévka je:**

- a) zahuštěná tmavá polévka s vaječnou sedlinou**
- b) čirý vývar s masovými knedlíčky**
- c) zahuštěná krémová polévka se zeleninou vložkou a masem**

**7. Chlupaté knedlíky připravujeme z brambor:**

- a) vařených brambor ve slupce**
- b) syrových brambor**
- c) vařených a pečených**

**8. Julienne je:**

- a) způsob krájení zeleniny na velmi tenké nudličky**
  - b) způsob krájení zeleniny na kostičky**
  - c) způsob krájení na velmi hrubé kostky**
- 

**9. Fines herbes je:**

- a) salát z citrusových plodů**
- b) smetanová omáčka s kapary**
- c) nadrobno nakrájené, posekané zelené natě**

**10. Celestýnské nudle jsou z těsta:**

- a) nudlového**
- b) třeného**
- c) palačinkového**



**11. Demiglance je omáčka:**

- a) smetanová s kapary**
- b) masový výtažek, až rosol**
- c) houbová s dušenou rýží**

**12. Karlovarské knedlíky jsou:**

- a) lehké houskové knedlíky**
- b) knedlíky z hladké mouky**
- c) knedlíky ze syrových brambor**

**13. Pošírovaná vejce se vaří:**

- a) bez skořápky v neosolené octové vodě**
- b) se skořápkou v hovězím vývaru**
- c) se skořápkou v bešamelu**

**14. Krutony jsou:**

- a) kousky masa upravované na rožni**
- b) z černého pečiva, různě vykrajované tvary a osmažené**
- c) žemlové knedlíčky**

**15. Soufflé je:**

- a) nádivka ze zvěřiny**
- b) jemný nákyp**
- c) tuhý sníh s bílků**

# **Alternativní test – verze II.**

**1a) Omáčku Maltézskou připravíme z:**

**a) bešamelové omáčky**

**b) holandské omáčky s okurkami**

**c) holandské omáčky s pomerančovou šťávou a kůrou**

**2a). Risi-bisi je:**

**a) dušená rýže s hráškem**

**b) dušená rýže s kapustou**

**c) dušená rýže s bylinkami**

**3a). Zásmažku připravíme:**

- a) ze jednoho dílu tuku a jednoho dílu mouky**
- b) ze tří dílů vývaru a jednoho dílu mouky**
- c) ze dvou dílů hrubé mouky a dvou dílů vývaru**

**4a) Pro rajčatovou omáčku si připravíme základ:**

- a) cibuloslaninový**
- b) cibulozeleninový**
- c) slaninový**

**5a). Zeleninové lečo připravujeme z:**

- a) cibule, papriky a rajčat**
- b) rajčat, brambor, bylinek**
- c) cibule, lilek, paprika**

**6a). Táhnutím vaříme:**

- a) potraviny ze kterých potřebujeme získat silný vývar**
- b) potraviny ze kterých potřebujeme získat slabý odvar**
- c) potraviny intenzivním varem**

**7a). Vinaigrette je:**

- a) jogurtová zálivka**
- b) smetanová zálivka**
- c) studená olejoctová omáčka**

**8a). Základní surovinou při přípravě Houbového kuby jsou:**

- a) ochucený hrách**
- b) ochucená čočka**
- c) ochucené kroupy**



**9a). Majonézu odlehčíme:**

- a) bílým jogurtem**
- b) česnekem**
- c) kečupem**

**10a). Krajový název cmunda znamená:**

- a) bramborový knedlík**
- b) chlupaté knedlíky**
- c) bramborák**

**11a). Omáčku Bernaise /berníz/ připravíme z:**

- a) bešamelové omáčky**
- b) holandské omáčky s kečupem**
- c) holandské omáčky s bylinkami**

**12a). U těstovin počítáme s navařením:**

- a) až 50 %**
- b) až 80 %**
- c) až 150 %**

**13a). Strouhání do polévky připravujeme z:**

- a) tuhého vaječného těsta /mouka vejce/**
- b) litého palačinkového těsta**
- c) rozšlehaných vajec**

**14a). U chřestu považujeme za nejcennější:**

- a) stonek chřestu**
- b) chřestové hlavičky**
- c) dřevnatou spodní část chřestu**

**15a). Nákypy zpravidla kypříme:**

**a) vejcem**

**b) žloutky**

**c) sněhem z bílků**

**Vyhodnocení alternativního testu verze I :**

**1 a, 2 c, 3 a, 4 a, 5 b, 6 c, 7 b, 8 a, 9 c, 10 c,  
11 b, 12 a, 13 a, 14 b, 15 b.**

**Vyhodnocení alternativního testu verze II :**

**1a) c, 2a) a, 3a) a, 4a) b, 5a) a, 6a) a, 7a) c, 8a) c, 9a) a,  
10a) c, 11a) c, 12a) c, 13a) a, 14a) b, 15a) c.**

**Zdroje:**

**Technologie přípravy pokrmů 1**

**Nakladatelství Fortuna, Praha 2004**

**Hana Sedláčková, Pavel Otoupal**

**Učebnice pro SOU učební obory kuchař- číšník a pro hotelové školy**

**ISBN 80-7168-912-2**

**Technologie přípravy pokrmů 2**

**Nakladatelství Fortuna, Praha 2002**

**Hana Sedláčková**

**Učebnice pro SOU učební obory kuchař- číšník a pro hotelové školy**

**ISBN 80-7168-626-3**