



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou

Obor: 29–54-H/01 Cukrář

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

Předmět: Technologie

Ročník: III.

Téma: Cukrářská výroba

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová

Materiál: VY_32_INOVACE_317

Datum: 10.1.2013

Anotace:

Kontrolní test slouží k ověřování vědomostí tématu Restaurační moučníky

VY_32_INOVACE_304 – 310

Test obsahuje celkem 12 otázek z toho 10 otázek s variantami odpovědi a, b, c,.
Jen jedna odpověď je správná.

Otázky 1. a 7., obsahují několik variant odpovědí (správnost posoudí vyučující).

Za každou správnou odpověď žák získává 1 bod, za špatnou 0 bodů.

Hodnocení testu:

12 - 10 bodů	známka	1
9 - 7 bodů		2
6 - 4 bodů		3
3 - 2 body		4
1 - 0 bodů		5

1. Uved'te pět technologických postupů přípravy restauračních moučníků:

-
-
-
-
-

2. Jakou teplotu má tuk při smažení?

- a) 170 - 180°C
- b) 150 - 160°C
- c) 140°C

3. Ovocné knedlíky se nepřipravují z:

- a) kynutého těsta
- b) páleného těsta
- c) tažného těsta

4. Palačinky patří dle technologického postupu do moučníků:

- a) smažených
- b) pečených
- c) pečených na pánvi

5. Pošírování znamená:

- a) vaření ve vodní lázni
- b) smažení
- c) pečení na pánvi

6. Filírování znamená:

- a) úprava moučníku před hostem
- b) krátkodobé zahřátí, spaření suroviny
- c) ozdobné krájení

7. Vyjmenujte pět moučníků připravovaných pečením:

-
-
-
-
-

8. Krupicové Flamery je:

- a) pudink
- b) kaše
- c) krém

9. Vinné těstíčko se používá ke zhotovení:

- a) bavorského krému
- b) smetanové pudinku
- c) smaženého ovoce

10. Sorbet je:

- a) polotuhá zmrzlina
- b) pěnový krém
- c) ovocný salát

11. Ovocné polévky se obvykle zahušťují:

- a) želatinou
- b) žloutky
- c) mlékem

12. Odkud pochází moučník Tiramisu:

- a) Itálie
- b) Francie
- c) Anglie

1. Uveďte pět technologických postupů přípravy restauračních moučníků:

- blanšívání, macerování, filívání
- mixování, vaření
- vaření ve vodní lázni, pečení
- pečení na pánvi, smažení
- grilování, flambování

2. Jakou teplotu má tuk při smažení?

- a) 170 - 180°C
- b) 150 - 160°C**
- c) 140°C

3. Ovocné knedlíky se nepřipravují z:

- a) kynutého těsta
- b) páleného těsta
- c) tažného těsta**

4. Palačinky patří dle technologického postupu do moučníků:

- a) smažených
- b) pečených
- c) pečených na pánvi**

5. Pošírování znamená:

- a) vaření ve vodní lázni**
- b) smažení
- c) pečení na pánvi

6. Filívání je:

- a) úprava moučníku před hostem
- b) krátkodobé zahřátí, spaření suroviny
- c) ozdobné krájení**

7. Vyjmenujte pět moučníků připravovaných pečením: např.

- jablečný závin
- domácí buchty
- jablka v županu
- bublanina, krájené koláče
- litý perník, jablečná žemlovka, aj.

8. Krupicové Flamery je:

- a) pudink
- b) kaše
- c) krém

9. Vinné těstíčko se používá ke zhotovení:

- a) bavorského krému
- b) smetanové pudinku
- c) smaženého ovoce

10. Sorbet je:

- a) polotuhá zmrzlina
- b) pěnový krém
- c) ovocný salát

11. Ovocné polévky se obvykle zahušťují:

- a) želatinou
- b) žloutky
- c) mlékem

12. Odkud pochází moučník Tiramisu:

- a) Itálie
- b) Francie
- c) Anglie

Zdroje:

Literatura:

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

CUKRÁŘSKÁ VÝROBA III, PRAHA 2001.

INFORMATORIUM, ISBN 80-86073-86-6

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

SUROVINY, PRAHA 2007. INFORMATORIUM

ISBN 978-80-7333-000-2