



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: I. – III.
Téma: Ověřování gastronomických dovedností a vědomostí

Vypracoval: Bc. Ivana Kobzevová
Materiál: VY_32_INOVACE_404
Datum: 11.2.20132

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



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Test obsahuje 16 otázek s variantami a, b, c.

(Otázky 4 a 13 jsou „otevřené“, tzn. je nutné odpovědět zcela).

Jen jedna odpověď je správná.

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

1. Hygiena je:

- a) souhrn opatření, která napomáhají udržovat hygienické prostředí
- b) zjišťuje všechny vlivy a okolnosti, které působí na život a zdraví lidí
- c) soubor opatření, která zabraňují úrazům

2. Sanitace je:

- a) souhrn opatření, která napomáhají udržovat hygienické prostředí
- b) zjišťuje všechny vlivy a okolnosti, které působí na život a zdraví lidí
- c) soubor opatření, která zabraňují úrazům

**3. Linecké těsto obsahuje hladkou mouku, tuk
moučkový cukr v poměru:**

a) 2 : 2 : 1

b) 3 : 2 : 1

c) 2 : 1 : 1

4. Vyjmenujte druhy plev:

-

-

-

-

5. Větrníky se plní:

- a) základním žloutkovým krémem, karamelovou šlehačkou
- b) žloutkovým krémem, karamelovou šlehačkou
- c) žloutkovou šlehačkou, karamelovou šlehačkou


6. Pálená hmota se vyrábí z těchto surovin:

- a) hladká mouka, cukr, olej, voda, vejce
- b) hladká mouka, cukr, olej, voda, sůl, vejce
- c) hladká mouka, sůl, olej, vejce, voda

7. Vaječné věnečky se plní:

- a) základním žloutkovým krémem
- b) žloutkovým krémem
- c) žloutkovou šlehačkou

8. Cukrový rozvar vařený na karamel má teplotu:

- a) 141,2 - 150° C
 - b) 121,2 - 130° C
 - c) 128,2 - 140° C
- 

9 . Listové trubičky jsou plněné:

- a) bílkovým krémem
- b) bílkovým krémem ovocným
- c) žloutkovou šlehačkou

10. Cukrářská kakaová poleva se ředí:

- a) olejem
- b) stolním margarínem
- c) ztuženým potravinovým tukem

11. Pařížská šlehačka lehká se vyrábí ze surovin:

- a) smetana ke šlehání, cukr krupice, kakaový prášek, ztužený pokrmový tuk
- b) smetana ke šlehání, cukr krupice, kakaový prášek
- c) smetana ke šlehání, cukr krupice, cukrářská kakaová poleva

12. Základní žloutkový krém patří dle trvanlivosti mezi náplně:

- a) trvanlivé
- b) méně trvanlivé
- c) pro rychlou spotřebu

13. Vyjmenujete čtyři druhy pevných tukových těst:

-
-
-
-

14. Hladká mouka se nahřívá na výrobu těsta:

- a) lineckého
- b) listového
- c) třeného lineckého

15. Z listového těsta ne nevyrábí:

- a) listové trubičky
- b) žloutkové řezy
- c) plněné koláče

16. Krachle se vyrábějí z těsta:

- a) lineckého
- b) listového
- c) třeného lineckého

1. Hygiena je:

- a) souhrn opatření, která napomáhají udržovat hygienické prostředí
- b) zjišťuje všechny vlivy a okolnosti, které působí na život a zdraví lidí
- c) soubor opatření, která zabraňují úrazům

2. Sanitace je:

- a) souhrn opatření, která napomáhají udržovat hygienické prostředí
- b) zjišťuje všechny vlivy a okolnosti, které působí na život a zdraví lidí
- c) soubor opatření, která zabraňují úrazům

3. Linecké těsto obsahuje hladkou mouku, tuk moučkový cukr v poměru:

a) 2 : 2 : 1

b) 3 : 2 : 1

c) 2 : 1 : 1

4. Vyjmenujte druhy polev:

- cukrové
- čokoládové
- tukové
- želé

5. Větrníky se plní:

- a) základním žloutkovým krémem, karamelovou šlehačkou
- b) žloutkovým krémem, karamelovou šlehačkou
- c) žloutkovou šlehačkou, karamelovou šlehačkou

6. Pálená hmota se vyrábí z těchto surovin:

- a) hladká mouka, cukr, olej, voda, vejce
- b) hladká mouka, cukr, olej, voda, sůl, vejce
- c) hladká mouka, sůl, olej, vejce, voda

7. Vaječné věnečky se plní:

- a) základním žloutkovým krémem
- b) žloutkovým krémem**
- c) žloutkovou šlehačkou

8. Cukrový rozvar vařený na karamel má teplotu:

- a) 141,2 - 150° C**
- b) 121,2 - 130° C
- c) 128,2 - 140° C

9 . Listové trubičky jsou plněné:

a) bílkovým krémem

b) bílkovým krémem ovocným

c) žloutkovou šlehačkou

10. Cukrářská kakaová poleva se ředí:

a) olejem

b) margarínem

c) ztuženým pokrmovým tukem

11. Pařížská šlehačka lehká se vyrábí ze surovin:

- a) smetana ke šlehání, cukr krupice, kakaový prášek, ztužený pokrmový tuk
- b) smetana ke šlehání, cukr krupice, kakaový prášek**
- c) smetana ke šlehání, cukr krupice, cukrářská kakaová poleva

12. Základní žloutkový krém patří dle trvanlivosti mezi náplně:

- a) trvanlivé
- b) méně trvanlivé**
- c) pro rychlou spotřebu

13. Vyjmenujete čtyři druhy pevných tukových těst:

- linecké nebo kombinované
- vaflové nebo laminované
- křehké
- slané a sýrové

14. Hladká mouka se nahřívá na výrobu těsta:

- a) lineckého
- b) listového
- c) třeného lineckého

15. Z listového těsta se nevyrábí:

- a) listové trubičky
- b) žloutkové řezy
- c) plněné koláče

16. Krachle se vyrábějí z těsta:

- a) lineckého
- b) listového
- c) třeného lineckého

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 I, PRAHA 2001.

INFORMATORIUM, ISBN 80-86073-85-8

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

SUROVINY, PRAHA 2007. INFORMATORIUM

ISBN 978-80-7333-000-2