



**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, Suroviny  
**Ročník:** II. – III.  
**Téma:** Ověřování gastronomických dovedností a vědomostí

**Vypracoval:** Bc. Ivana Kobzevová  
**Materiál:** VY\_32\_INOVACE\_405  
**Datum:** 24.2.20123

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



**esf** 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.

(Otázka č.1 je „otevřená“, tzn. je nutné na ni odpovědět zcela).

Jen jedna odpověď je správná.

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

## 1. Jak se rozdělují šlehané hmoty?

-

-

-

-

-

## 2. Mezi zvláštní šlehané hmoty nepatří:

a) beze hmota


b) lehká šlehaná hmota

c) sněhová hmota

### **3. Biskupský chlebíček obsahuje mimo jiné suroviny:**

- a) moučkový cukr, hladká mouka, máslo, vejce
- b) cukr krupice, hladká mouka, máslo, vejce
- c) moučkový cukr, hladká mouka, olej, vejce

### **4. Bábovka z rychlošlehacího přípravku se řadí mezi:**

- a) zvláštní šlehané hmoty
  - b) šlehané hmoty s RP
  - c) třené hmoty
- 

## **5. Marokánky jsou výrobky z:**

- a) jádrové hmoty
- b) třené hmoty
- c) zvláštní šlehané hmoty

## **6. Smetana na šlehání musí mít následující parametry:**

- a) obsah 33% tuku, 12 hod. odležet, teplota 3 - 8°C
- b) obsah 33% tuku, 24 hod. odležet, teplota 3 - 8°C
- c) obsah 30% tuku, 12 hod. odležet, teplota 3 - 8°C

## **7. Pařížský krém těžký obsahuje:**

- a) smetanu, kakao, čokoládu, cukr, máslo
- b) smetanu, kakao, čokoládu, cukr, olej
- c) smetanu, kakao, čokoládu, cukr, ztužený potravinový tuk


## **8. Dort Harlekýn obsahuje náplně:**

- a) šlehačkovou náplň, pařížskou šlehačku lehkou
- b) šlehačkovou náplň, pařížský krém těžký
- c) šlehačkovou náplň, cikánský krém

## **9. Mandlová hmota základní se vyrábí:**

- a) 50% mandlí, 50% cukru krupice
- b) 50% mandlí, 50% cukru moučka
- c) 50% mandlí, 25% cukru moučka, 25% škrobový sirup

## **10. Tvrdý griliáš se vyrábí z:**

- a) taveného cukru a jádrovin
  - b) taveného cukru a jen z mandlí
  - c) čokolády a jádrovin
- 

## **11. Hmota na rakvičky se peče v následujících fázích:**

- a) první fáze 7min., druhá fáze 11 min., třetí fáze 15 min.
- b) první fáze 7min., druhá fáze 15 min., třetí fáze 20 min.
- c) první fáze 7min., druhá fáze 20 min., třetí fáze 11 min.

## **12. Při výrobě Sněhové hmoty se v poslední fázi (po cukrovém rozvaru) přidává:**

- a) cukr krupice
- b) cukr moučka
- c) hladká mouka



### **13. Jádrové výrobky jsou bez lesku, co je příčinou:**

- a) hmota obsahovala malé množství jádřovin
- b) hmota obsahovala malé množství cukru
- c) hmoty příliš oschla

### **14. Plněné kokosky obsahují:**

- a) kakaový máslový krém
- b) čokoládový máslový krém
- c) žloutkový krém kakaový

## **15. Bienex je:**

- a) sypká směs na výrobu korpusů
- b) sypká směs na výrobu zmrzlin
- c) sypká směs na výrobu ozdob

## **16. Kokosový kmen patří mezi:**

- a) orientální cukrovinky
- b) jemné smetanové výrobky
- c) ostatní nepečené výrobky

## 1. Jak se rozdělují šlehané hmoty?

- lehká šlehaná hmota
- nahříváná šlehaná hmota
- šlehané hmoty s použitím RP
- těžká šlehaná hmota
- zvláštní (speciální) šlehaná hmota

## 2. Mezi zvláštní šlehané hmoty nepatří:

- a) beze hmota
- b) lehká šlehaná hmota
- c) sněhová hmota

### **3. Biskupský chlebíček obsahuje mimo jiné suroviny:**

a) moučkový cukr, hladká mouka, máslo, vejce

b) cukr krupice, hladká mouka, máslo, vejce

c) moučkový cukr, hladká mouka, olej, vejce

### **4. Bábovka z rychlošlehacího přípravku se řadí mezi:**

a) zvláštní šlehané hmoty

b) šlehané hmoty s RP

c) třené hmoty

## 5. Marokánky jsou výrobky z:

- a) jádrové hmoty
- b) třené hmoty
- c) zvláštní šlehané hmoty

## 6. Smetana na šlehání musí mít následující parametry:

- a) obsah 33% tuku, 12 hod. odležet, teplota 3 - 8°C
- b) obsah 33% tuku, 24 hod. odležet, teplota 3 - 8°C
- c) obsah 30% tuku, 12 hod. odležet, teplota 3 - 8°C

## 7. Pařížský krém těžký obsahuje:

- a) smetanu, kakao, čokoládu, cukr, máslo
- b) smetanu, kakao, čokoládu, cukr, olej
- c) smetanu, kakao, čokoládu, cukr, ztužený potravinový tuk

## 8. Dort Harlekýn obsahuje náplně:

- a) šlehačkovou náplň, pařížskou šlehačku lehkou
- b) šlehačkovou náplň, pařížský krém těžký
- c) šlehačkovou náplň, cikánský krém

## 9. Mandlová hmota základní se vyrábí:

- a) 50% mandlí, 50% cukru krupice
- b) 50% mandlí, 50% cukru moučka**
- c) 50% mandlí, 25% cukru moučka, 25% škrobový sirup

## 10. Tvrdý griliáš se vyrábí z:

- a) taveného cukru a jádrovin**
- b) taveného cukru a jen z mandlí
- c) čokolády a jádrovin

## 11. Hmota na rakvičky se peče v následujících fázích:

- a) první fáze 7min., druhá fáze 11 min., třetí fáze 15 min.
- b) první fáze 7min., druhá fáze 15 min., třetí fáze 20 min.
- c) první fáze 7min., druhá fáze 20 min., třetí fáze 11 min.

## 12. Při výrobě Sněhové hmoty se v poslední fázi (po cukrovém rozvaru) přidává:

- a) cukr krupice
- b) cukr moučka
- c) hladká mouka



### 13. Jádrové výrobky jsou bez lesku, co je příčinou:

- a) hmota obsahovala malé množství jádrovín
- b) hmota obsahovala malé množství cukru**
- c) hmoty příliš oschla

### 14. Plněné kokosky obsahují:

- a) kakaový máslový krém**
- b) čokoládový máslový krém
- c) žloutkový krém kakaový

## 15. Bienex je:

- a) sypká směs na výrobu korpusů
- b) sypká směs na výrobu zmrzlin
- c) sypká směs na výrobu ozdob

## 16. Kokosový kmen patří mezi:

- a) orientální cukrovinky
- b) jemné smetanové výrobky
- c) ostatní nepečené výrobky

## 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