



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: 2. ročník

Téma: Ověřování gastronomických
dovedností a vědomostí

Vypracoval: Libuše Rambousková

Materiál: VY_32_ INOVACE 416

Datum: 23.2.2013

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
	3 chyby	-	chvalitebný
	5 chyb	-	dobrý
	8 chyb	-	dostatečný
	10 chyb	-	nedostatečný

1. Anglický rostbíf se upravuje z:

a) telecí kýty

b) pravé svíčkové

c) nízkého roštěnce

2. Štěpánská hovězí pečeně se plní:

a) párkem a klobásou

b) protýká se slaninou a plní vařeným vejcem

c) protýká se párkem a plní se vařeným vejcem

3. Nejkvalitnější maso ze zvěřiny je:

a) bok a plec

b) bok a kýta

c) kýta a hřbet

4. Která část vepřového masa je nejvhodnější na guláš?

a) vepřová kotleta


b) vepřové koleno

c) vepřová plec

5. Nori je:

- a) mořský živočich**
- b) mořská sůl**
- c) mořská řasa**

6. Maďarský guláš doplňujeme:

- a) nudličkami paprik a nadrobno krájenými rajčaty**
 - b) nudličkami lilku a nadrobno krájeným česnekem**
 - c) nudličkami kořenové zeleniny**
- 

7. Telecí kýta karlovarská se plní nádivkou:

- a) z dušných žampionů, ořechů a vajec se solí**
- b) z dušených rajčat, slaniny a vařených vajec**
- c) z dušených rajčat, šunky a vajec se solí**


8. Osso buco je:

- a) italská specialita**
- b) francouzská specialita**
- c) španělská specialita**

9. Úprava Foei gras je:

- a) úprava speciálních husích jater**
- b) úprava lanýžů**
- c) úprava mořských plodů**

10. Fricassé /frikasé/ je:

- a) zapečené grilované telecí**
 - b) pokrm z masa s přídavkem zeleniny, žampionů**
 - c) pokrm z vaječné sedliny**
- 

11. Salpikon je:

- a) druh zeleniny upravené na nudličky**
- b) nastrohané bílé pečivo**
- c) druh teplého předkrmu připravovaných z různých druhů mas**


12. Při pečení na anglický způsob:

- a) nesmí být vnitřní teplota při opékání vyšší než 90° C**
- b) nesmí být vnitřní teplota při opékání vyšší než 60° C**
- c) nesmí být vnitřní teplota vyšší než 40° C**

13. Pravý kaviár jsou:

- a) nasolené jikry z platýzovitých ryb**
- b) nasolené jikry z mořského d'asa**
- c) nasolené jikry z jeseterovitých ryb**

14. Při vymíchávání mletého masa používáme:

- a) horkou vodu**
 - b) studenou vodu**
 - c) horké mléko**
- 

15. Omáčku Cumberland tvoří:

- a) okořeněné želé z pomeranče a bílé víno**
- b) okořeněné želé z červeného rybízu, pomerančová šťáva, a portské víno**
- c) okořeněné želé z jahod, citrónová šťáva, a červené víno**

Alternativní test verze II.

1a). Tlačenka se připravuje z:

- a) vařeného vepřového masa a drobů**
- b) syrového vepřového masa a drobů**
- c) syrového vepřového masa mletého a drobů**

2a). Langustiny řadíme mezi:

- a) hlavonožce**
- b) měkkýše**
- c) korýše**

3a). Jaká je předběžná úprava srnčího masa:

- a) odblanění, špikování, marinování**
- b) pečení a dušení**
- c) špikování, dranzírování a dušení**

4a). Rybí fond připravujeme:

- a) z rybí várky**
- b) rybích hlav, ryb a plodů moře, zeleniny a vína**
- c) pouze z mušlí**

5a). Kapra na modro připravujeme:

- a) přelitím kapra horkým octem a pošírováním v rybí várce**
- b) grilováním se zeleninou**
- c) v rybí várce s bešamelem**

6a). Maso z chobotnic je:

- a) velmi křehké je vhodná úprava vařením**
- b) poměrně tuhé je vhodná úprava dušením**
- c) maso není vhodné na tepelnou úpravu**

7a). Hovězí filé je:

- a) na kostky nakrájené přední maso**
- b) na nudličky nakrájená kliška**
- c) plátek masa ukrojený z hovězího zadního**

8a). Chlebem zpravidla zahušťujeme:

- a) ragú**
- b) svíčkovou pečení**
- c) guláše**

9a). Klopsy připravujeme:

- a) ze směsi zeleniny a sýra do kulatého tvaru**
- b) z ochuceného mletého hovězího masa do kulatého tvaru**
- c) ze směsi masa na kostičky a zeleniny**

10a). Úprava ryb po mlynářsku znamená:

- a) úprava pošírováním**
- b) okořeněná porce obalená v hladké mouce, pečená na másle**
- c) okořeněná porce obalená ve strouhance, pečená na másle**

11a). Kuře pečené na způsob bažanta je úprava s:

- a) přidáním divokého koření, jalovce a slaniny**
- b) přidáním tymiánu a uzeného boku**
- c) přidáním strouhaného celeru a divokého koření**

12a). Rybí várka je:

- a) je vaření pod bodem varu**
- b) zeleninový nebo okořeněný vývar**
- c) polévka ze zeleniny a masa**

13a). Moravský vrabec se připravujeme z:

- a) vepřové krkovice a vepřových jater**
- b) vepřové kotlety a vepřových ledvinek**
- c) vepřové plece a vepřového boku**

14a). Karbanátky připravujeme ze:

- a) směsi mletých drobů a hovězího předního**
- b) směsi hovězího předního a vepřového ořezu**
- c) směsi hovězího předního a skopové kýty**

15a). Konfitování je způsob úpravy masa spočívající:

- a) ve velmi pomalé tepelné právě**
- b) ve velmi rychlé tepelné úpravě**
- c) ve velmi rychlém gratinování**

Vyhodnocení alternativního testu:

Verze I

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

Vyhodnocení alternativního testu:

Verze II

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

Zdroje:

Technologie přípravy pokrmů 3

Hana Sedláčková

Nakladatelství Fortuna, Praha 2000

**Učebnice pro SOU, učební obory Kuchař –
číšník**

a pro hotelové školy

ASBN 80-7168-737-5

Technologie přípravy pokrmů 4

**Hana Sedláčková, Ladislav Nodl, Jaroslav
Řešátko**

Nakladatelství Fortuna, Praha 2001

**Učebnice pro SOU, učební obory Kuchař –
číšník**

A hotelové školy

ISBN 80-7168-788-X