



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: 3. ročník
Téma: Ověřování gastronomických
dovedností a vědomostí
Vypracoval: Libuše Rambousková
Materiál: VY_32_ INOVACE_417

Datum: 15.3.2013
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	-	dobrý
	8 chyb	-	dostatečný
	10 chyb	-	nedostatečný

1. Cordon bleu je:

a) plátek telecí kýty, sýra, šunky, trojobal

b) plátek telecí kýty, šunky, trojobal

c) plátek telecí kýty, sýra, šunky, těstíčko

2. Z jakého masa připravujeme anglický rostbíf?

a) vepřové krkovice

b) pravé svíčkové

c) nízkého roštěnce

3. Plundrové těsto se skládá z:

- a) kynutého těsta a vodového těsta**
- b) kynutého těsta a listového**
- c) kynutého těsta a tukové kostky**

4. Rybí parfe se připravuje z:

- a) lososa a holandské omáčky**
- b) pstruha, kaviáru a majonézy**
- c) tepelně upraveného rybího filé, majonézy a aspiku**

5. Gaspačo - zeleninová polévka je typická pro gastronomii:

a) italskou

b) španělskou

c) francouzskou

6. Mezi tradiční italské pokrmy patří:

a) rýžová kaše Pene

b) kukuřičná kaše Polenta

c) sojová kaše Paza

7. Náplň do galantiny se skládá:

- a) fáše a mletého masa**
- b) párku, okurky, slaniny a cibule**
- c) fáše a vložky**

8. Paštičky jsou:

- a) pašťkové kovové formy**
- b) zvěřinové pašťky s brusinkami**
- c) pečivo z listového těsta**

9. Denní doporučená energetická dávka při redukční dietě je:

a) 9000 KJ

b) 7500 KJ

c) 5300 KJ

10. Salmis připravujeme z:

a) hovězího masa a omáčky Mornay

b) pokrájeného kuřecího masa a pikantně ochutíme

c) jemně mleté pečené zvěřiny a pikantně ochutíme

11. Bavorské vdolečky se připravují z těsta:

- a) listového**
- b) lineckého**
- c) kynutého**

12. Která těsta se používají na přípravu ovocných knedlíků?

- a) lité, listové, plundrové**
- b) tvarohové, kynuté, bramborové, pálená hmota**
- c) piškotové, plundrové, třené**

13. Neslaná dieta se ordinuje nemocným s:

- a) chorobami jater a sliznice**
- b) chorobami slinivky a plic**
- c) chorobami srdce a ledvin**

14. Chutney/ čatný/ je:

- a) kyselá zeleninová šťáva**
- b) mražená směs kořenové zeleniny**
- c) pikantní směs ovoce, zeleniny a koření**

15. Chateaubriand je:

- a) dvojitý biftek z pravé svíčkové o hmotnosti 300 - 500 g**
- b) dvojitý biftek z roštěnce o hmotnosti 300 – 500 g**
- c) dvojitý biftek z plece o hmotnosti 100 – 200 g**

Alternativní test – verze II

1a). Maso vhodné na úpravu huspenin je:

- a) kotleta, panenka**
- b) hlava, nožičky, kolena**
- c) krkovice, bok**

2a). Mousse je:

- a) mražený krém s máslovým krémem**
- b) jemná pěna**
- c) slané pečivo**

3a). Paštiku připravujeme z:

- a) hrubě mleté kašoviny**
- b) jemné masové fáše**
- c) anglické slaniny a uzeniny**

4a). Žahour je:

- a) ovesná kaše**
- b) sladká borůvková omáčka**
- c) ovocná polévka**

5a). Jako Finger – Food označujeme:

a) studené a teplé chut'ovky

b) skopové medailonky

c) letní pokrm

6a). Frikadelky jsou:

a) karbanátky

b) tenké plátky masa

c) kaviárové chut'ovky

7a). Dvojitá roštěná se nazývá:

- a) rumpsteak**
- b) rumpbiftek**
- c) r.a.m.biftek**

8a). Filets mignons jsou:

- a) dva plátky z nízkého roštěnce**
- b) tři plátky z vysokého roštěnce**
- c) tři plátky ze slabé části svíčkové**

9a). Trdelník je:

- a) tvarohový koláč**
- b) plundrový šáteček**
- c) krajové pečivo z kynutého těsta navinuté na válci**

10a). Koktejly jako předkrm :

- a) označujeme nakládanou zeleninu**
- b) pikantní směs potravin a pochutin se zálivkou**
- c) označujeme rybu v aspiku**

11a). Majonézová omáčka Aioli je:

- a) ochucená majonéza s prolisovaným česnekem**
- b) ochucená majonéza s kapary**
- c) ochucená majonéza s kaviárem**

12a). Pie /Páje/ jsou:

- a) ovocné koláče**
- b) trubičky z listového těsta**
- c) slané pečivo**

13a). Které části hovězího masa používáme na minutky?

- a) svíčková, kýta, hrudí**
- b) svíčková, nízký roštěnec**
- c) svíčková, krkovice, pečeně**

14a). Které části vepřového masa používáme na minutky?

- a) panenka, bok, koleno**
- b) krkovice, caré, plec, nožičky**
- c) panenská svíčková, kotleta, kýta,**

15a). Zeleninová tempura se připravuje z:

- a) zeleniny namočené v těstíčku z mouky, soli, vajec a ledové vody – smaží se**
- b) zeleniny upravené v trojobalu**
- c) zeleniny namočené v těstíčku a vroucí vody**

Vyhodnocení alternativního testu verze I.

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

Vyhodnocení alternativního testu verze II.

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

Zdroje:

Technologie přípravy pokrmů 2

Nakladatelství Fortuna 1999

Hana Sedláčková

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

ISBN 80-7168-626-3

Technologie přípravy pokrmů 3

Nakladatelství Fortuna 2000

Hana Sedláčková

Učebnice pro SOU učební obory kuchař- číšník

a pro hotelové školy

ISBN 80-7168-737-5

Zdroje:

Technologie přípravy pokrmů 4

Nakladatelství Fortuna 1999

Hana Sedláčková, Ladislav Nodl, Jaroslav Řešátko

Učebnice pro SOU učební obory kuchař- číšník

a pro hotelové školy

ISBN 80-7168-788-X

Technologie přípravy pokrmů 5

Nakladatelství Fortuna 2000

Hana Sedláčková

Učebnice pro SOU učební obory kuchař- číšník

a pro hotelové školy

ISBN 80-7168-737-5