

ПИТАЊА ЗА ТЕСТ НА  
\_\_\_\_\_ РЕПУБЛИЧКОМ ТАКМИЧЕЊУ

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: КУВАР

ШИФРА КАНДИДАТА \_\_\_\_\_

1. Угоститељске кухиње према пореклу јела која се у кухињи претежно припремају деле се на:

- Домаће
- Регионалне
- Народне
- Међурегионалне
- Интернационалне
- Континенталне

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**Закужи тачне одговоре (3)**

2. Наведи 4 основна елемента која активно учествују у дефинисању организације рада и технике пословања у кухињи:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

3. Изврши поделу фрнцуске бригаде по француском систему:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

4. Изврши поделу писања јеловника према конструкцији:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

5. Пренос топлоте у куварству се остварује на следеће начине:

1. Термичким зрачењем- печење, сотирање, пржење, кување
2. Кондукцијом- сотирање, роштиљање, кување на пари, печење, пржење
3. Конвекцијом- печење у пећници, рерни, конвектомату, пица пећи
4. Радијацијом или електро - магнетним зрачењем – конвектомат, микроталаси, инфрацрвено, ултравиолетно, итд

**Заокружи тачне одговоре који подржавају термички процес (2)**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

6. Термичка обрада намирница може да измени следеће физичке и сензорне карактеристике

1. О \_\_\_\_\_
2. Б \_\_\_\_\_
3. М \_\_\_\_\_
4. У \_\_\_\_\_
5. С \_\_\_\_\_
6. Т \_\_\_\_\_
7. К \_\_\_\_\_
8. Х \_\_\_\_\_

**У линији поред сваког броја допиши одређену карактеристику**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

7. Дефиниши и протумачи морфолошку и семантичку структуру неологизма “fooding”:

---

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

8. Изврши поделу фингер фуда према пореклу:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

9. За наведене врсте поврћа на линији у продужетку напиши којој врсти припада са гастрономско-технолошког аспекта:

- Шпаргла \_\_\_\_\_
- Артичока \_\_\_\_\_
- Мрква \_\_\_\_\_
- Влашац \_\_\_\_\_
- Кромпир \_\_\_\_\_
- Раштан \_\_\_\_\_
- Бамија \_\_\_\_\_
- Плави патлиџан \_\_\_\_\_
- Тартуф \_\_\_\_\_
- Пасуљ \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

10. Изврши географску поделу зачина и наведи представнике:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

11. Наведи четири сродника аниса према ботаничкој групи:

\_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

12. Овај зачин добија се од тропског увек зеленог егзотичног дрвета са Филипина и Молучких острва, Индије и Бразила, које може да нарасте од 4 до 20 m. Употребљава се као ферментисан и осушен цветни пупољак. Пупољци су ружичасти, мало нагорког укуса. У Кини је употребљаван 300 година пре нове ере. У средњем веку је познат као лек против заразних болести. Име ове мирођије долази од латинске речи "Clavus".

Наведи име овог зачина \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

13. Овај зачин је биљка новог света и није био познат у другим крајевима све док га Шпанци нису донели. Дрво овог зачина потиче из Средње Америке. Могу се употребљавати зелени плодови који су ароматични и меки. Већином се суши пре сазревања на дрвету. Семе је крупније од бибера, љубичасте боје и у себи носи целу композицију мириса, односно 9 зачина на немачком по чему је и добио назив (Neungewurtz).

Наведи име овог зачина \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

14. Шафран је вишегодишња до 25 cm висока: цветаста, коренаста, луковичаста, плодаста, пупољаста биљка.

**Заокружи тачне одговоре**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

15. Изврши класификацију и поделу емулзионих сосова:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

16. Од понуђених намирница састави норматив за холандски сос:

16 ком јаја; 1 dl лимуновог сока; 10 g соли; 3 g кајенског бибера; путер; 1 l уља; 1,2 kg маргарина; 16 ком жуманаца; лимунов сок рт; со, кајенски бибер рт; 1 kg избистреног и пажљиво преточеног маслаца; мало хладне воде или фонда зависно од намене  
Температура припреме: 45C; 55C; 75C; 60C.

**Заокружи тачне одговоре**

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

17. Заокружи потребне намирнице за Бешамел сос I за 5 dl соса, а подвуци потребене намирнице за беШамел сос II за 1 l соса:

100 g маслаца; 50 g уља; 40 g свињске масти; 60 g маргарина; 30 g маслаца; 70 g маслаца; 30 g брашна; 50 g брашна; 70 g брашна; 100 g брашна; 60 g брашна; 0,5 l млека; 1 l млека; 1,2 l млека; 3 dl млека; 1,25 l млека

Носиоци укуса

Со; бибер; зачинско поврће; мала главица црног лука; 2 лоровова листа; 2 каранфилића; мало наренданог морског ораха; мајчина душица; першун; бели лук.

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

18. Од следећих намирница издвој потребне састојке са Шофроа светли-бели сос I и Шофроа бели сос II

3 dl велуте соса; 7,5 dl велуте соса; 5 dl бешамела; 7,5 dl бешамела; 1 l бешамела; 3 dl аспика; 5 dl аспика; 6 dl аспика; 7 dl аспика; 50 g желатина; 40 g желатина; 30 g желатина; 15 cl слатке павлаке; 3 dl слатке павлаке; 50 cl слатке павлаке; 80 cl слатке павлаке; со; бибер

Шофроа I

Велуте \_\_\_\_\_

Аспик \_\_\_\_\_

Слатка павлака \_\_\_\_\_

Зачин \_\_\_\_\_

Шофроа II

Велуте \_\_\_\_\_

Аспик \_\_\_\_\_

Слатка павлака \_\_\_\_\_

Зачини \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

19. Напиши потребне намирнице за маслац Монпеље I

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА(.....)**

20. Напиши норматив за Валдорф салату за 6 особа

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

21. Јаја се класирају по тежини у 6 група:

С \_\_\_\_\_

Е \_\_\_\_\_

Д \_\_\_\_\_

А \_\_\_\_\_

Ц \_\_\_\_\_

Б \_\_\_\_\_

Ф \_\_\_\_\_

О \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

22. Изврши поделу додатака од теста за супе

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

23. На основу врсте меса од којих се припремају, заједничких карактеристика и сличности као и назива по којима их срећемо у европској гастрономији готова јела деле се на:

---

---

---

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

24. Напиши образац за израчунавање радмана меса, и израчунај раман ако имаш следеће податке

Количина добијеног меса- 500 kg меса, маса живог грла 800 kg, тежина коже 70 kg, тежина крви 10 l, тежина ижнутрица 40 kg.

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

25. У прехранбеној индустрији прерадом и конзервисањем поврћа добијају се следећи производи:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

**УКУПНО БОДОВА (.....)**

**УЧЕНИК ЈЕ ОСТВАРИО УКУПНО БОДОВА НА ТЕСТУ \_\_\_\_\_**

**ТЕСТ ПРЕГЛЕДАО \_\_\_\_\_**

**У КРАГУЈЕВЦУ \_\_\_\_\_**