

# PITANJA ZA PRIJEMNI ISPIT

## KUVARSTVO

---

ODSEK ZA MEDICINSKE I  
POSLOVNIO-TEHNOLOŠKE  
STUDIJE



1. Бут је предњи део говечета.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (б)
2. Рамстек је леђни део говечета, а налази се са обе стране кичменог стуба између бутева до врата.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (б)
3. Бут чине следећи делови: буткица, мала ружа, велика ружа, шол са поклопцем, фрикандо, мали орах, велики орах, бела печеница.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (б)
4. Свињско месо се према пореклу разврстава у четири групе и то: прасетина, старија прасад, млада свињетина и свињетина.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)
5. Старија прасад су грла старија од 3 месеца. Продају се са кожом, главом, ногама и репом, без изнутрица.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (а)
6. Свињско месо се разврстава на следећи начин:  
1) екстра категорија (свињски филе);  
2) прва категорија (бут без коленице и слабина са филеом / крменадла са филеом);  
3) друга категорија (крменадла, плећка, без подлактице и врат);  
4) трећа категорија (трбушина, ребра, потплећка, груди, коленица и подлактица).  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (а)
7. Свињски филе је најкварљивији део свињског меса. Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 15-16. ребра.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (б)
8. Свињски филе је најквалитетнији део свињског меса. Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 12. -13. међуребарног простора.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)
9. Овчије месо се добија клањем оваца старијих од 9 месеци. Тежина обрађеног трупа треба да износи:  
а) 45 кг,      б) 35 кг,      в) 25 кг.  
О д г о в о р: (а)
10. Месо младе товљене пилетине добија се клањем товљених пилића оба пола чија старост не прелази 2,5 месеца, а тежина 800 - 1750 г.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)
11. Трупови кланично обрађене живине разврставају се на:  
а) класа А, класа В, класа С,  
б) класа I, класа II, класа III  
в) класа 1, класа 2, класа 3.  
О д г о в о р: (а)
12. Радман меса израчунава се следећом формулом:  
а)  $R\% = \frac{\text{количина меса} \times 150}{\text{тежина живог грла}}$   
б)  $R\% = \frac{\text{тежина живог грла} \times 100}{\text{количина меса}}$   
в)  $R\% = \frac{\text{количина меса(кг)} \times 100}{\text{маса живог грла пре клања}}$   
О д г о в о р: (в)
13. Дагња може да порасте до 15cm и достигне тежину од 0,20 кг. Тржишну величину 6-8 cm дагња постиже већ после друге године живота.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)
14. Дагње имају следећи % меса  
а) 9%;      б) 12%;      в) 19%;  
О д г о в о р: (в)
15. Прстац достиже дужину до 12 cm, а тежину до 40g. Средња ловна тежина му је око 20 g, може се ловити током целе године, а живи у:  
а) песку,      б) мульу,  
в) слаткој води, г) камену.  
О д г о в о р: (г)

16. Месо рака има у свом саставу пропречно масти од:  
а) 0,3 - 1,5%,  
б) 0,5 - 2%,  
в) 1,5 - 1,8%,  
г) 0,5 - 1,8%.  
Одговор: (г)
17. Који од ових ракова нема клешта:  
а) хлап,      б) пруг,      в) равог,  
г) шкамп,    д) карло.  
Одговор: (б)
18. Козица има клешта, а шкамп нема.  
а) да      б) не  
Одговор: (б)
19. Хоботница је највећи јадрански главоножац. Читаво тело је снажан мишић обавијен кожом. Има:  
а) 6 кракова,  
б) 7 кракова,  
в) 8 кракова,  
г) 10 кракова.  
Одговор: (в)
20. Лигња је најпознатији и најбројнији представник главоножаца. Има:  
а) 8 мањих и 2 дуга крака,  
б) 6 мањих и 2 дуга крака.  
Одговор: (а)
21. Узроци тројања школјкама могу бити:  
а) хемијске материје,  
б) физиолошки отрови,  
в) трулежни процеси,  
г) патогене бактерије,  
д) људски немар.  
Одговор: (а), (б), (в) и (г)
22. Сипа на леђима има пљоснату љуску или сиповону. Има два дуга и осам кратких кракова.  
а) да      б) не  
Одговор: (а)
23. У ситну плаву рибу убрајамо:  
а) папалину;  
б) гира;  
в) инђун;  
г) скушу;  
д) сарделу  
ђ) лист.  
Одговор: (а), (б), (в), (г) и (д)
24. Које од понуђених врста припадају раковима:  
а) зезавац, музгавац; гранципула,  
б) лангуст, шкамп, јастог,  
в) острига, каменица, гамбори,  
прстац,  
г) козице, пруг, карло, рагор.  
Одговор: (б) и (г)
25. У рибе мульевитог и песковитог дна убрајамо:  
а) лист, иверак, барбун,  
б) јегуља, угор, мурине.  
Одговор: (а)
26. Каменице имају следећи проценат меса:  
а) 3%;  
б) 8 - 9%;  
в) 11%;  
Одговор: (б)
27. У морску дивљач убрајамо:  
а) гоф;  
б) ража;  
в) пас пена;  
г) голуб;  
д) мачка црноуста;  
Одговор: (а), (б), и (г)
28. Рибе које се могу кувати *на плаво су*:  
а) пастрмка;  
б) смуђ;  
в) шаран;  
г) јегуља;  
д) сом.  
Одговор: (а), (в) и (г)
29. Које се рибе могу поширати:  
а) лист, пастрмка, лосос, смуђ, јегуља, шаран,  
б) деверика, штука, кечига, гира, скуша.  
Одговор: (а)
30. Рибе бочатних–мешаних вода су:  
а) јегуља,  
б) бакалар,  
в) лосос,  
Одговор: (а) и (в)
31. Које се рибе припремају на мливарски начин:  
а) лист, скуша, пастрмка, лосос, смуђ  
б) шаран, деверика, штука, мрена.  
Одговор: (а)

32. Набројати три позната мекушца:

- a) \_\_\_\_\_,
- b) \_\_\_\_\_,
- c) \_\_\_\_\_.

О д г о в о р: (а - хоботница), (б - лигња) и (в - сипа)

33. Врсте шарана су: љускави шаран, мало љускави шаран, велелјускави шаран и голи шаран.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

34. Шкољке према пеџатури делимо:

I, II, III и IV категорија.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

35. Шкољке се разликују према пеџатури, пеџатура се изражава бројевима:

- а) 1 ,2, 3
- б) I , II , III
- в) I , II , III , IV.

О д г о в о р: (в)

36. У групу главоножаца спада:

- а) лигња , сипа, грдобина,
- б) лигња, хоботница, сипа, гамбори,
- в) лигња, хоботница, сипа, музгавац, лигњица.

О д г о в о р: (в)

37. Од наведених школки живе се једу:

- а) каменица;
- б) острига;
- в) бела дагња;
- г) прстац;
- д) датул;
- ђ) шљанак;
- е) јакобска капица.

О д г о в о р: (в) и (е)

38. Месо јастога има у просеку око:

- а) 72 % воде,
- б) 95 % воде,
- в) 81,8 % воде.

О д г о в о р: (в)

39. Најцењенији кавијар се добија од икре следећих риба:

- а) белуге,
- б) осетре,
- в) севруга,
- г) јесетре.

О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)

40. Хомар је велики морски рак сличан јастогу од којег се разликује по томе што су му клешта знатно шире.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

41. Крупнију рибу тежине до 2 кг треба кувати:

- а) 40 мин + 15 мин по кг дуже ако је већа,
- б) 50 мин + 20 мин по кг дуже ако је већа,
- в) 45 мин + 10 мин по кг дуже ако је већа.

О д г о в о р: (а)

42. У породицу шарана (Cyprinidae-a) спадају слеђене рибе:

- а) лињак, мрена, деверица, шпиглер, цојлер, ледерер
- б) ледерер, лињак, мрена, кркуша, клен
- в) деверица, цојлер, мрена, смуђ, штука

О д г о в о р: (а)

43. У породицу дагњи (Mytilidae) спада:

- а) дагња, бела дагња, прстац, датул,
- б) дагња, бела дагња, шљанак, чанчица,
- в) дагња, бела дагња, прставац, каменица

О д г о в о р: (а)

44. Следећи ракови припадају породици Homaridae-a:

- а) хлап, шкамп, рапог, хумер, карло, норвешки рак,
- б) шкамп, карло, норвешки рак, Лангуст, рапог, козица,
- в) шкамп, козица, хомард, пруг, Лангуст, јастог.

О д г о в о р: (а)

45. Према тежини постоје следеће класе јаја:

- а) I, II, III, IV,
- б) S, A, B, C, D и E,
- в) a, b, c, d и e.

О д г о в о р: (б)

46. Месо за токањ се сече на:

- а) коцкице,
- б) штапиће.

О д г о в о р: (б)

47. Готова јела од говеђег филеа су:  
а) гулаш, динстани филе, филе у сосу од печурака, филе на кајмаку,  
б) филе „Колберт“, филе „Велингтон“, филе „Инглиш“. О д г о в о р: (б)
48. Телећи котлети се користе за припремање следећих јела:  
а) паприкаш, перклет, ризото, соте  
б) котлети на шумадијски начин, котлети „Парма“, котлети „Оријентал“. О д г о в о р: (б)
49. Париска шницла, бечка шницла и „Карађорђева шницла“ се припремају од:  
а) телећег фриканда,  
б) телећег шола,  
в) мале телеће руже. О д г о в о р: (б) и (в)
50. Јагњећи ризото је топло међујело, тј. пиринач са јагњетином.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)
51. Мусака је традиционално јело пореклом из:  
а) Италије,  
б) Србије,  
в) Грчке,  
г) Немачке. О д г о в о р: (в)
52. Српска мусака се прави од:  
а) патлиџана,      б) кромпира,  
в) тиквица,  
О д г о в о р: (б)
53. Мусака приликом састава у стандардном грчком рецепту има:  
а) три слоја меса,  
б) два слоја меса,  
в) један слој меса. О д г о в о р: (в)
54. Рибљи паприкаш са морским плодовима, парадајзом и другим врстама поврћа, вином или зачинима познат је под називом:  
а) Ђапином,  
б) Брускета,  
в) Бујабес. О д г о в о р: (а)
55. Који су основни састојци за припремање рижота?  
а) комбинација поврћа, уља и сецканог лука,  
б) бујон,  
в) месо, морски плодови, вино, печурке,  
г) пиринач.  
О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)
56. Рижото је јело италијанског порекла.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (а)
57. Четири најпознатија јела са паприком мађарске кухиње су:  
а) папrike пуњене пасуљом,  
б) токањ,  
в) перклет  
г) гулаш,  
д) паприкаш  
ђ) печена јагњетина са паприком.  
О д г о в о р: (б), (в), (г) и (д)
58. Термичка обрада намирница у масноћи обухвата следеће методе: сотирање, пржење - поховање, бланширање, печење, динстање.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (а)
59. Термичка обрада намирница у масноћи обухвата:  
а) сотирање,  
б) пржење-поховање,  
в) динстање,  
г) поширање.  
О д г о в о р: (а), (б), и (в)
60. Термички обрадити намирницу значи изложити је топлоти или зрацима који могу да је затреју како би се она модификовала или променила физичко-хемијске особине.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (а)
61. Пире супе од меса перади, јетре и дивљачи могу се повезати било којом скробном намирницом.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)

62. Повежи следеће изразе са њиховим значењем:  
а) бланширање,  
1) кување у сланој и закишеленој води  
б) поширање,  
2) обликовање, сечење помоћу металне форме  
в) ауштхековање,  
3) попарити или на кратко прокувати намирницу.  
О д г о в о р: (а -3), (б-1) и (в-2)
63. Јела која се панирају су:  
а) „Карађорђева шницила“,  
б) поховане паприке,  
в) поховані качкаваљ,  
г) париска шницила,  
д) бифтек.  
О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)
64. Шта значи фламбирајти јело?  
а) прелити га високо процентним коњаком или ликером и запалити,  
б) запећи у рерни,  
в) кувати на пари.  
О д г о в о р: (а)
65. Фланцати се:  
а) прже,  
б) пеку,  
в) кувају.  
О д г о в о р: (а)
66. Које су три основне категорије супа  
а) бистре супе - бујони, густе супе – потажи, крем супе,  
б) бистре супе, природно густе, и згуснуте супе.  
О д г о в о р: (б)
67. Како се деле бистре супе према јачини?  
а) обичне супе, јаке супе, нарочито јаке супе,  
б) бујони, инфузије, екстракт.  
О д г о в о р: (а)
68. Супе се према јачини деле на:  
1. супе од поврћа; 2. супе од меса и поврћа; 3. супе од ракова, школјки и риба; 4. пире супе.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (б)
69. Боршч је супа од поврћа чији је основни састојак:  
а) цвекла,  
б) целер,  
в) рен.  
О д г о в о р: (а)
70. Састав холандског соса чине: 16 жуманца, лимунов сок по мери, 1 кг путера, со, кајенски бибер.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)
71. Холандски сос се може грејати до температуре од:  
а) 40 °C,  
б) 50 °C,  
в) 60 °C  
г) 80 °C.  
О д г о в о р: (в)
72. Потребне намирнице за беарнез сос: 16 жуманаца, 1кг путер, редукција: винегрет од естрагона, исецканог влашца, крупно млевеног бибера, свеже исецкане естрагон и крбуљица.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (а)
73. Аспик је специјални сос хладне кухиње.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (б)
74. Аспик је:  
а) специјални фонд хладне кухиње  
б) специјални сос хладне кухиње  
в) чврсти желирајући сос хладне кухиње  
О д г о в о р: (а)
75. У куварству постоје следеће врсте аспика:  
а) аспик од меса,  
б) аспик од рибе,  
в) аспик од перади,  
г) аспик са разним додацима.  
О д г о в о р: (а), (б), (в) и (г)
76. Беарнез је топли, емулзиони полукоагулациони сос.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (а)

77. Навести осам намирница које улазе у састав винегрет соса:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_
- ђ) \_\_\_\_\_
- е) \_\_\_\_\_
- ж) \_\_\_\_\_.

О д г о в о р: (а - сирће (алкохолно, јабуково, винско итд)), (б - бело вино), (в - лимунов сок), (г - зачињена уља (маслиново, сунцокретово итд.)), (д - павлака), (ђ - сир), (е - со ), и (ж - бибер)

78. Које намирнице се користе за велуте сос:

- а) маслац, брашно, светли фонд,
- б) маслац, брашно, млеко, со и бибер,
- в) брашно, слатка павлака, со и бибер.

О д г о в о р: (а)

79. Бешамел и велуте су:

- а) основни фондови топле кухиње,
- б) основни сосови топле кухиње,
- в) основни фондови изведени од светле запршке.

О д г о в о р: (б)

80. Фондови су:

- а) кулинарски течни ароматични светли или тамни производи,
- б) светли или тамни сосови,
- в) гастрономске прерађевине густи и ређи сосови.

О д г о в о р: (а)

81. У основне фондove убрајамо: бешамел, велуте, мајонез; еспањол, демиглас.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (б)

82. Класификација фондова:

- 1) основни тамни фондови,
- 2) основни светли фондови.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

83. Основни тамни фондови су: тамни телеви фонд, тамни живински фонд, тамни фонд од патке, тамни фонд од голуба, тамни фонд од јагњ-етине и тамни фонд од дивљачи.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

84. Основни светли фондови су: светли телеви фонд, светли живински фонд, светли говеји фонд, бујон од поврћа и рибљи фонд.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

85. Емулзиони нестабилни хладни сосови су: винегрет сос и његови деривати; хладни сосови од пирае поврћа; сосови израђени на бази улупане павлаке; беарнез сос; аспик.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (б)

86. Емулзиони сосови серазврстају на:

- а) на хладне нестабилне емулзионе сосове, стабилне сосове
- б) на топле нестабилне и хладне стабилне
- в) на хладне нестабилне, топле нестабилне, на хладне стабилне, на топле емулзионе полукогулисане сосове.

О д г о в о р: (в)

87. Потребне намирнице за винегрет су: сирће, уље, со и бибер.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

88. Састављене маслаце можемо класификовати, поделити или разликовати као:

- 1) састављене маслаце израђене на хладно полазећи од сирових састојака
- 2) састављене маслаце израђене на хладно полазећи од куваних састојака
- 3) састављене маслаце израђене на топло са термички обрађеним намирницама, а затим расхлађени.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

89. У основне запршке спадају: светла, плава, тамна и дијетална запршка.  
а) да б) не  
О д г о в о р: (a)
90. Саламура је смеса соли, шалитре или нитрата, а понекад и шећера, бибера и прашка за пециво?  
а) да б) не  
О д г о в о р: (a)
91. У куварству постоје следеће врсте маринада: сирова, кувана и тренутна.  
а) да б) не  
О д г о в о р: (a)
92. У куварству постоје разне врсте маринада као што су:  
а) сирова, динстана, кувана, маринада за роштиљ  
б) тренутна, сирова, кувана  
в) кувана, свежа и маринада за рибу.  
О д г о в о р: (b)
93. Под екстрактима у куварству подразумевамо јаке кулинарске пре-рађевине, односно јаке концентрате који се употребљавају за брзо згушњавање сосова и других јела.  
а) да б) не  
О д г о в о р: (a)
94. Основне врсте екстракта су: месни екстракт, смеђи и светли месни екстракт, рибљи екстракт, екстракт од дивљачи, екстракт од перади, екстракт од поврћа.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (a)
95. Основни састојци намирница су: протеини, угљени хидрати, масти или липиди, витамини и минерали.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (a)
96. Намирнице се према пореклу деле на: намирнице биљног порекла и намирнице животињског порекла.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (a)
97. Намирнице биљног порекла су: житарице и производи од житарица, зачини, поврће, воће.  
а) да  
б) не  
О д г о в о р: (a)
98. Горки зачини су:  
а) ловор, чубар, мајчина душица,  
б) пелин, слачица и пимент,  
в) клека, рузмарин, ђумбир.  
О д г о в о р: (b)
99. Зачини који се најчешће користе у кухињи су:  
а) ловор, нана, жалфија, рузмарин, босильјак, морач, кумин итд.  
б) тимијан, морач, ђумбир,  
в) анис, боровница, ангелика  
О д г о в о р: (a)
100. Зачини који се најчешће користе у посластичарству су:  
а) ким, морач, ангелика итд.,  
б)рогач, цимет, ванила итд.,  
в) рузмарин, мирођија, кумин итд.  
О д г о в о р: (b)
101. Следећи зачини добијају се:  
а) цимет од коре,  
б) анис од ризома,  
в) ловор од цвета.  
О д г о в о р: (a)
102. Следећи зачини добијају се:  
а) цимет од плода,  
б) капар од ризома,  
в) каранфилић од пупољака.  
О д г о в о р: (b)
103. Зачини који се користе у облику ризома и корена су:  
а) бибер, паприка, слачица,  
б) рузмарин, естрагон, мајчина душица,  
в) шаргарепа, целер, ђумбир.  
О д г о в о р: (b)
104. Специфична материја која даје љутину плоду љуте паприке је:  
а) витамин Ц,  
б) капсаицин,  
в) пиперин.  
О д г о в о р: (b)

105.Бели лук садржи следећи важан састојак:  
а) анетол  
б) алин-алицин  
в) терпен, пиперин  
О д г о в о р: (б)

106.Зачини се деле према производним гранама у гастрономији на оне који се користе:  
а) у кухињи,  
б) у посластичарству,  
в) у кобасичарству,  
г) у производњи пића,  
д) у пекарству  
О д г о в о р: (а), (б), (в), (г) и (д)

107.Сенф је производ који се добија млевењем семена беле и црне слачице уз додатак сирћета од естрагона, соли и млевеног карандифилића.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)

108.Које врсте поврћа убрајамо у легуминозе:  
а) боранија, пасуљ, грашак, банија,  
б) купус, карфиол, келераба, броколи  
в) паприка, плави патлиџан краставац, парадајз  
О д г о в о р: (а)

109.Које врсте поврћа потичу из фамилије Brassicaceae:  
а) боранија, грашак, пасуљ,  
б) кељ, купус, карфиол,  
в) першун, целер, шаргарепа.  
О д г о в о р: (б)

110.Шта је кимши?  
а) поврће конзервисано на ниским температурама помоћу млечне киселине,  
б) врста сира,  
в) млевено месо у облику малих кобасица на ражњићу.  
О д г о в о р: (а)

111.Врсте поврћа које се најчешће гратинирају јесу карфиол, целер, прокељ, тиквице, празилук, спанаћ, шпаргла, кромпир, грашак, паприка, плави патлиџан.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)

112. Делови повртарског биља – корен, стабло, лишће, цвет, плод, семе – који се употребљавају непосредно у људској исхрани називају се поврће.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)

113. Најпогодније поврће за печење је коренасто поврће као што су кромпир, главично, цветасто поврће и поврће у виду плода.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)

114.Које поврће заступљено у људској исхрани припада фамилији Apiaceae:  
а) марква, целер, першун, кумин, селен, красулица, ким,  
б) ким, кумин, паштранац, целер, шпаргла,  
в) марква, целер, цвекла, рен, паштранац.  
О д г о в о р: (а)

115.Које врсте поврћа припадају фамилији Solanaceae:  
а) шпаргла, келераба и артичоке.  
б) црни лук, бели лук и празилук.  
в) паприка, парадајз и плави патлиџан.  
О д г о в о р: (в)

116.Дресирати салату значи:  
а) прелити уљем или дресингом  
б) лепо је обликовати и распо-редити пре него што ће се изнети на сто.  
О д г о в о р: (б)

117.Шта је дисциплатор?  
а) уређај за љуштење поврћа,  
б) уређај којим се кости и други отпаци преводе у кашу и спроводе у канализацију,  
в) уређај за припремање сладоледа  
О д г о в о р: (б)

118. Приликом пројектовања кухиње треба поштовати три суштинска правила:  
1. одредити секторе или зоне рада,  
2. изнаћи најкраће могуће кружење у ходу,  
3. поставити принцип хода уна-пред.  
а) да      б) не  
О д г о в о р: (а)

119. Према пореклу јела која се у кухињи припремају кухиње могу бити:  
а) домаће,                    б) народне,  
в) интернационалне,  
г) специјалне.  
О д г о в о р: (а), (б) и (в)
120. У основна кухињска одељења убрајамо: топлу кухињу; хладну кухињу; посластичарницу са пекаром и кафе кухињу.  
а) да                        б) не  
О д г о в о р: (а)
121. Врсте угоститељских кухиња према начину пословања су:  
а) домаће, народне и интернационалне,  
б) ресторанске и пансионске.  
О д г о в о р: (б)
122. Врсте угоститељских кухиња према броју запосленог особља и капацитету су:  
а) мале, средње и велике,  
б) ресторанске и пансионске.  
О д г о в о р: (а)
123. Задатак кухиње је да производи здравствено безбедну храну која мора да задовољи и следеће критеријуме да буде:  
1. хигијенски исправна,  
2. високе хранљиве и биолошке вредности,  
3. испланиране енергетске вредности,  
4. одговарајућа температура за конзумирање (не виша од 36°C),  
5. прихватљив естетски изглед и пожељна сензорна својства.  
а) да                        б) не  
О д г о в о р: (а)
124. Основна одељења кухињског блока чине:  
а) главна кухиња, топла кухиња, месара, кафе кухиња ,  
б) топла кухиња, хладна кухиња, месара, посластичарница са пекаром,  
в) главна кухиња, хладна кухиња, посластичарница са пекаром, кафе кухиња,  
О д г о в о р: (в)
125. Под организацијом рада у кухињи подразумевамо интеракцију следећих елемената рада:  
а) куварско особље, основна одељења, алати и прехранбене намирнице  
б) кухињске просторе, сировине и средства за рад, животне намирнице,  
в) радна снага или запослено особље, кухињски простори, средства рада, животне намирнице – сировине.  
О д г о в о р: (в)
126. У људске факторе организације рада у кухињи спадају:  
а) стручност, опремљеност, тип кухиње, капацитет,  
б) мотивисаност, технички фактор, радна дисциплина,  
в) стручност, ментално и физичко здравље, мотивисаност, међуљудски односи, радна дисциплина.  
О д г о в о р: (в)
127. Требовање робе у кухињи треба да садржи следеће елементе:  
а) редни број, назив артикла, јединица мере, количина, цена, напомена.  
б) редни број, назив материјала, количина, јединица мере, бруто, нето,  
в) назив артикла, јединица мере, бруто, нето, цена  
О д г о в о р: (а)
128. Основни делови радне одеће кувара су:  
а) панталоне, кецља, капа,  
б) панталоне, капа, блуза, кецља  
в) панталоне, капа, блуза, око-вратник, кецља, кухињска крпа, ципеле и чарапе.  
О д г о в о р: (в)
129. Заокружи која су средства понуде хране у куварству:  
а) дегустација,                    б) јеловник,  
в) винска карта,                    г) мени карта,  
д) каталог,                            ђ) карта пића,  
е) ценовник.  
О д г о в о р: (а), (б), (г), (д) и (е)

130. Према саставу разликујемо следеће врсте менија:

- 1) једноставни мени;
- 2) проширени мени;
- 3) богати мени;
- 4) врло богати мени.

а) да      б) не

О д г о в о р: (а)

131. Према намени разликујемо следеће врсте менија: свакодневни мени, специјални мени и свечани мени;

а) да      б) не

О д г о в о р: (а)

132. Дневна карта јела је попис јела којих нема у јеловнику, а налазе се на репертоару ресторана.

а) да      б) не

О д г о в о р: (а)

133. Време послуживања ручка је:

- а) од 14 до 17 часова.
- б) од 12 до 15 часова.

О д г о в о р: (б)

134. Свакодневни мени обухвата следеће подгрупе:

- а) рибљи мени, ловачки мени, национални мени и једноставни мени,
- б) једноставни мени, туристички мени, дијетални мени, вегетаријански мени и макробиотички мени.

О д г о в о р: (б)

135. Једноставни доручак се састоји од: напитка, хлеба, пецива, намаза и јаја

а) да

б) не

О д г о в о р: (б)

136. Организам задовољава дневне енергетске потребе уносом:

- а) протеина и воде,
- б) угљених хидрата, масти, протеина и алкохола,
- в) масти, воде и протеина.

О д г о в о р: (б)

137. Према саставу разликујемо следеће врсте енглеског доручка: прости; сложени; проширени

а) да      б) не

О д г о в о р: (б)

138. Континенталан или комплетан доручак састоји се од:

- а) једног топлог напитка, хлеба, два намаза, меко куваног јајета,
- б) једног топлог напитка, хлеба, два намаза,
- в) једног топлог напитка, хлеба, два намаза, меко куваног јајета и две врсте сирева.

О д г о в о р: (б)

139. Шведски доручак се састоји од:

- а) топлог напитка, хлеба или пецива и тврдо куваног јајета,
- б) хлеба или пецива, једне чиније разноврсних сирева, воћног сока,
- в) једног топлог напитка, хлеба или пецива, два намаза, припремљене рибе или рибље конзерве.

О д г о в о р: (в)

140. Швајцарски доручак састоји се од:

- а) хлеба или пецива, маслаца и беле кафе,
- б) једног топлог напитка, два намаза, хлеба или пецива, једне чиније разноврсних сирева,
- в) хлеб или пецива, два меко кувана јајета, бела кафа.

О д г о в о р: (б)

141. Повежи врсту гљиве са њеним тачним називом:

- а) шампињон,
- 1. *Boletus edulis*,
- б) буковача,
- 2. *Tuber magnatum*,
- в) вргањ,
- 3. *Agaricus bispora*,
- г) бели тартуф,
- 4. *Pleurotus ostreatus*,
- д) црни тартуф,
- 5. *Tuber melanosporum*.

О д г о в о р: (а-3), (б-4), (в-1), (г-2), (д-5)

142. У групу динстаног поврћаварива-прилога спадају: динстан пиринач, динстан купус, густ пасуљ на природан начин, вариво ризибизи.

а) да

б) не

О д г о в о р: (б)

143. Када говоримо о рационалној исхрани подразумевамо исхрану која је тако избалансирана да нам омогућава задовољење:

- а) енергетских потреба и потреба у хранљивим и заштитним материјама,
- б) задовољење енергетских потреба,
- в) задовољење у хранљивим материјама

О д г о в о р: (а)

144. Под појмом намирница подразумева се све оно што се користи као храна и пиће, у прерађеном или непрерађеном облику, као и зачини, боје и друге материје које седодају намирницама ради конзервисања, побољшања изгледа, мириза или укуса, обогаћивања и слично.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

145. Под повезаним поврћем подразумева се поврће повезано запршком или неким другим средством за повезивање - згушњавање.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

146. У повезано поврће спадају: боранија на српски начин, боранија на сељачки начин, боранија на португалски начин, кељ као вариво, спанаћ а ла крем, млада шаргарепа а ла крем, млад грашак а ла крем.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

147. Гратиниран карфиол на холандски начин: милански карфиол прелити холандезом, посuti пармезаном и гратинирати.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

148. Шпаргле и артичоке се служе самостално, куване и топле, преливени муслин сосом.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

149. Млад грашак а ла крем спрема се и сервира на исти начин као и млада шаргарепа а ла крем. Прокељ а ла крем, спрема се и сервира на исти начин као и млада шаргарепа а ла крем.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

150. Гарнитуре су гастрономски производи које дефинишу врсте намирница и начин термичке обраде. У основи, гарнитуре су прилози уз јела, ређе самостална јела.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

151. Алжирска гарнитура: састоји се од крокета од слатког кромпира званог батата и ситног парадајза без семенки динстаног на уљу. У парадајз је додат светли телеви фонд обојен парадајз пиреом и жилијен од црвених бабура. Користи се за велике и мале комаде меса печене или сотиране на путеру.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

152. Помфрит се не може сервирати по избору и као самостално јело са сиром, кајмаком, пармезаном, кечапом, татар сосом.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (б)

153. Најчешћи пржени производи од поврћа су: помфрит, помпај, помчиц, целер, младе тиквице, печурке, плави патлиџан и друго поврће.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

154. Гарнитура Валевска – састоји се од колутова репа морског рака и комада трифли. Све се гласира на маслацу, а затим додаје сос морнеј. Користи се као прилог уз рибу.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

155.Суви диксел се добија када се црни лук и влашац ситно исеку, пропрже на мешавини маслаца и уља, а затим додају ситно исецкане печурке. Све се ово даље динста док влага не испари, затим се маса побибери, посоли и заврши са ситно исецканим першуном.

а) да

б) не

О д г о в о р: (а)

156.*Vouquet garni* је:

- а) мала паштета од лиснатог теста,
- б) торта од јабука,
- в) снопић зачинског поврћа и зелени који се употребљава за поправљање укуса јела.

О д г о в о р: (в)

157.Која су најпознатија грчка алкохолна пића?

- а) метакса,
- б) узо
- в) коњак,
- г) водка.

О д г о в о р: (а) и (б)

158.Заокружити четири врсте једноставних салата од свежег поврћа:

- а) салата од кромпира,
- б) салата кисели купус,
- в) салата од свежег купуса,
- г) салата од парадајза,
- д) салата од свежих краставаца,
- ђ) зелена салата.

О д г о в о р: (в), (г), (д) и (ђ)

159.Према сатаву, врсти и термицијој обради салате могу бити:

- а) једноставне салате,
- б) сложене салате,
- в) мешане салате,
- г) специјалне хладне салате,
- д) америчке салате,
- ђ) воћне салате.

О д г о в о р: (а), (б), (в), (г), (д) и (ђ)

160.Које су најпознатије мешане салте?

- а) салата од куваног кромпира,
- б) салата од кисelog карфиола,
- в) Српска салата,
- г) Грчка салата,
- д) Шопска салат.

О д г о в о р: (в), (г) и (д)

161.Навести потребне намирнице за припрему кромпир салате за шест особа:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_
- ђ) \_\_\_\_\_
- е) \_\_\_\_\_

О д г о в о р: (1 кг кромпира, 150 г црног лука, 1 дц уља, 0,5 дц сирћета, 5 г соли, 5 г бибера и першунов лист)

162..Како се најчешће дресирају салате:

- а) \_\_\_\_\_
- б) \_\_\_\_\_
- в) \_\_\_\_\_
- г) \_\_\_\_\_
- д) \_\_\_\_\_
- ђ) \_\_\_\_\_
- е) \_\_\_\_\_

О д г о в о р: (а - купола, б - круг, в - правоугаоник, г - букет, д -звезда, ђ - турбан, е -квадрат)

163.Шта је анисет?

---

---

---

О д г о в о р: (Анисет је слатки ликер ароматизован семеном аниса)

164.Дефинисати следеће гастрономске термине:

а) карамел (caramel) –

б) лионез (lyonnaise) –

О д г о в о р: (а-загорео шећер, течна материја за бојење хране и намирница, блук сечен на прстенове, прилог од прженог црног лука).

165.Арепа је врста хлеба од кукурузног брашна који се може кувати, пећи или пржити.

а) да

б) не

О д г о в о р: (а)

166. Објаснити појмове:

а) нантез –

б) салпикон (salpicón) –

Одговор: (а- прилог за месо од глајираних крушака, изгњеченог парадајза и јаког сока од пећења, б – мешавина ситно сецканог меса, риљег меса или поврћа у сосу, која се користи као надев за пуњење крокета, ролата итд.)

167. Суфлеи су француска топла предјела, а припремају се од племенитих поврћа, сухомеснатих производа, меса, риба, ракова, пилећег белог меса, школки и сирева. Приликом спремања суфлеа основна намирница за повезивање је бешамел.

а) да

б) не

Одговор: (а)

168. Уз суфле се сервирају сосови на бази велутеа.

а) да

б) не

Одговор: (а)

169. Маринаде су течни ароматични препаратори намењени да парфишишу, умекшају, а понекад продуже трајност производа.

а) да

б) не

Одговор: (а)

170. Шта је нантез?

- а) динстана смеса поврћа,
- б) прилог за месо од глајираних крушака, изгњеченог парадајза, сока од пећења,
- в) прилог од прженог црног лука, белог вина и винског сирћета

Одговор: (б)

171. Уз finger food-e обично служе:

- а) коктели,
- б) вино,
- в) шампањац,
- г) чај,
- д) виски,
- ђ) безалкохолна пића.

Одговор: (а), (б), (в) и (ђ)

172. Поделу finger food-a према пореклу можемо извршити:

- а) укуси скандинавских земаља, француски канапеи, италијански антипасто, укуси Индије, укуси Медитерана, tex mex залогаји,
- б) укуси Далеког истока, канапеи, укуси Индије, италијански антипасто, tex mex залогаји, укуси Медитерана,
- в) француски антипасто, италијански канапеи, укуси Индије, залогаји Далеког истока, укуси Медитерана, укуси Мексика, tex mex залогаји.

Одговор: (б)

173. Код термичке обраде хране пренос топлоте се остварује на разне начине:

- а) пећењем, кондукцијом, кувањем у води, пржењем
- б) термичким зрачењем, кондукцијом, конвекцијом, електромагнетним зрачењем или радијацијом,
- в) врућим ваздухом, кувањем, пржењем, грилирањем, микроталасима.

Одговор: (б)

174. Сенф се обавезно користи уз:

- а) говедину,
- б) рибу.

Одговор: (а)

175. Пунч је слатко јело и прави се од шећерног сирупа са додатком вина или шампањца, затим се дода сок од лимуна или поморанџе и ошприца улупаним беланцима и шећером.

а) да

б) не

Одговор: (а)

176. Основни састојци за Тирамису су:

- а) јаја, шећер, брашно, чоколада, вишње,
- б) сир, есенција рума, млеко, пишкота, слатка павлака, шећер у праху, нес кафа и какао,
- в) јаја, шећер, брашно, кора од лимуна.

Одговор: (б)

177. Основне намирнице за Сахер торту су:

- а) путер, шећер, чоколада, јаја, мармелада од кајсије, брашно,
- б) јаја, какао, брашно, млеко, цимет
- в) јаја, маслац, желатин, сремски сир, ванила, шећер кисела павлака

О д г о в о р: (а)

178. Уштипци се најчешће праве од незаслађеног пареног теста којем су додати уситњени састојци тј. уштипци се састоје од различитих надева, који су увијени у тесто и печени у масноћи.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

179. Крокети су пореклом из Италије?

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (б)

180. Према гастрономском бонтону крокети се сервирају на топлом тањиру, умотани у салвету и као и друга јела украшени першуном или лимуном. Уз њих се сервира одговарајући сос или неки састављени маслац.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

181. Баркете су фини залогаји пореклом из Француске, а праве се од линзер теста или остатака лиснатог теста.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

182. Гужер су мали фини залогаји од пареног теста, који подсећају на шупље колачиће пречника 4 цм.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

183. Потребне намирнице за ганаш крем (1000г):

- а) 20-25цл млека, 10цл павлаке, 750г чоколаде
- б) 40цл млека, 20цл павлаке, 700г чоколаде
- в) 10цл млека, 20цл павлаке, 800г чоколаде

О д г о в о р: (а)

184. Меринг смесе се према начину припремања деле на:

- а) хладне меринг смесе, топле меринг смесе, печене меринг смесе
- б) кувана или италијанска смеса, топла меринг смеса, хладна меринг смеса
- в) швајцарска меринг смеса, јапанска меринг смеса, смеса за пољупце

О д г о в о р: (б)

185. Потребне намирнице за француско тесто за пржење – фритирање:

- а) 300 г брашна, 4г соли, 0,5л пива, 4цл уља, 4 беланца,
- б) 250 г брашна, 4г соли, 2 јаја, 20-25цл пива, 4 беланца, 4цл уља,
- в) 100г брашна, 4 г соли, 3 дл пива, 4-6 јаја

О д г о в о р: (б)

186. Смеса за савојски бисквит састоји се од:

- а) 4 жуманца, 100г шећера, 60г брашна, 60г скробног брашна, 4 беланца + 20г шећера, 20г шећера у праху,
- б) 6 жуманаца, 200г жећера, 120г брашна, 4 беланца + 40г шећера, 20г шећера у праху,
- в) 2 жуманца, 60г шећера, 80г брашна, 4 беланца, 40г шећера у праху, 5г ванил шећера.

О д г о в о р: (а)

187. Рецепт за млечни хлеб састоји се од следећих намирница:

- а) 500г брашна, 40г квасца, 100г путера, 3 јаја, 50г грожђа, 1/4л млека, рибана лимунска корица
- б) 400г брашна, 20г квасца, 30г путера, 1 јаје, 20г грожђа, 100мл млека, лимунова корица
- в) 1000г брашна, 40г квасца, 100г путера, 6 јаја, 150г грожђа, 1л млека, корица од лимуна

О д г о в о р: (а)

188. Саварен је пециво које се припрема

- а) од ретког киселог теста,
- б) чврстог ферментираног теста
- ц) лиснатог теста.

О д г о в о р: (а)

189. Касолети су добили назив по посудама, малим лончићима за рагу, од порцелана.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

190. Данско лиснато тесто добија се од следећих намирница:

- а) 1000г брашна, 40г квасца, 40г шећера, 300г путера, 1 јаје, 2 жуманџета, 1/4л млека, 10г соли
- б) 500г брашна, 50г квасца, 40г шећера, 300г путера, 1 јаје, 2 жуманџета, 1/4л млека, 8г соли
- в) 2кг брашна, 100г квасца, 100г шећера, 1 кг путера, 2 јаја, 3 жуманџета, 1л млека, 20г соли

О д г о в о р: (б)

191. Основно линзер тесто се добија од:

- а) 1000г брашна, 500г путера, 250г прах шећера, 4-5 јаја, 10г ванил чећера, кора од лимуна, 10г прашка за пециво,
- б) 500г брашна, 500г путера, 500г шећера у праху, 20г прашка за пециво, 6 жуманаца + 1 цело јаје,
- в) 500г брашна, 300г путера, 250г шећера у праху, 2-3 јаја, 20г ванилшећера, кора од лимуна, 10г прашка за пециво.

О д г о в о р: (а)

192. Зунгли маса / швајцарска маса/ припрема се од:

- а) 300г беланаца, 300г шећера, 30г брашна, 300г наструганих бадема, 90г растопљеног маслаца,
- б) 400г беланаца, 200г шећера, 200г наструганог бадема, 20г скро-бног брашна, 100г растопљеног маслаца,
- в) 100г беланаца, 100г шећера, 200г бадема, 30г брашна, 60г путера.

О д г о в о р: (а)

193. Баварски крем се припрема на следећи начин:

- а) 3 жуманџета, 200г шећера, 3дл млека, 4дл павлаке,
- б) 3 жуманџета, 125г шећера, 0,5дл млека, 8г желатина, 4дл улупане слатке павлаке,
- в) 6 жуманаца, 250г шећера, 5дл млека, 8дл слатке павлаке.

О д г о в о р: (б)

194. Њоке спадају у посебну категорију тестенина. Подсећају на мале кнедле или ролне.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (а)

195. Рагује можемо према боји поделити на светле и тамне.

- а) да
- б) не

О д г о в о р: (б)

196. Шећер који се налази у свежем млеку је:

- а) лактоза
- б) сахароза
- в) фруктоза

О д г о в о р: (а)

197. Глазирати значи:

- а) премазати намирницу размутеним јајима пре печења да би се добила хрускава корица жуте боје,
- б) прелити намирницу екстрактом, темпираним аспиком, соком од пећења, растопљеним шећером или растопљеним маслацем а затим је запећи као би добила румену корицу.

О д г о в о р: (б)

198. Кромпир за припремање помчипса треба исечи на:

- а) листиће дебљине 1цм
- б) листиће дебљине 1мм.

О д г о в о р: (б)

199. Кромпир за пипремање помпаја треба исечи на:

- а) штапиће димензија 1цм x 5цм
- б) штапиће димензија 1мм x 5цм

О д г о в о р: (б)

200. Набројати намирнице које су потребне за припрему гибанице:

- а) \_\_\_\_\_,
- б) \_\_\_\_\_,
- в) \_\_\_\_\_,
- г) \_\_\_\_\_,
- д) \_\_\_\_\_,
- ђ) \_\_\_\_\_,
- е) \_\_\_\_\_,
- ж) \_\_\_\_\_.

О д г о в о р: (а-дебеле коре, б- сир, в – кајмак, г – слатко млеко, д – минерална вода, ђ – јаја, е – уље, ж - со)