

- 1) Która część zboża zawiera najwięcej skrobi?
 - a) Bielmo
 - b) Zarodek
 - c) Okrywa owocowo-nasienna
 - d) Warstwa aleuronowa

- 2) Szałat to inaczej:
 - a) Amarantus
 - b) Pszenica
 - c) Żyto
 - d) Gryka

- 3) Zboża są dobrym źródłem:
 - a) Witaminy A
 - b) Witaminy C
 - c) Witamin z grupy B
 - d) Witaminy E

- 4) Głównymi składnikami mineralnymi występującymi w ziarnie zbóż są:
 - a) Ca i Mg
 - b) P i K
 - c) Fe i Zn
 - d) Mg i Na

- 5) Jaki enzym występuje w ziarnie zbóż?
 - a) Lipaza amylaza
 - b) Proteaza
 - c) Pepsyna

- 6) W jaki sposób otrzymujemy mąkę?
 - a) Poprzez rozpuszczenie oczyszczonego ziarna
 - b) Poprzez przemiał oczyszczonego ziarna
 - c) Poprzez wirowanie oczyszczonego ziarna
 - d) Poprzez homogenizację oczyszczonego ziarna

- 7) Typ mąki określa
 - a) Ilość mąki otrzymanej z użytego do przemiału ziarna wyrażona w %
 - b) Ilość ziarna użytego do przemiału
 - c) Zawartość popiołu ogółem wyrażona w gramach na 100kg mąki
 - d) Zawartość składników odżywczych obecnych w ziarnie przed przemiałem

- 8) Jeżeli ze 100kg ziarna otrzymano 65kg mąki, to jej wyciąg wynosi:
 - a) 6,5%
 - b) 65%
 - c) 0,65%
 - d) 65%

- 9) Mąka razowa to mąka:
- Zawierająca w swoim składzie tylko bielmo
 - Zawierająca w swoim składzie wszystkie składniki ziarna
 - Niskowyciągowa
 - O niskiej zawartości popiołu ogółem
- 10) Gluten tworzą:
- Glikogen + glukoza + woda
 - Gliadyna + glutenina + woda
 - Glukoza + glutenina + woda
 - Skrobia + białko + woda
- 11) Jaką rolę spełnia gluten obecny w cieście z mąki pszennej?
- Nadaje ciastu plastyczność elastyczność i sprężystość
 - Czyni ciasto pulchnym, a po upieczeniu gąbczastym
 - Ułatwia zatrzymywanie gazów
 - Wszystkie odpowiedzi są prawidłowe
- 12) Wodochłonność mąki, czyli zdolność do wiązania wody, zależy od:
- Zawartości błonnika w mące
 - Zawartości skrobi w mące
 - Zawartości białek glutenowych w mące
 - Zawartości popiołu ogółem w mące
- 13) Na czym polega dekstrynizacja?
- Jest to rozpad białka pod wpływem wysokiej temperatury
 - Jest to rozpad tłuszczu pod wpływem wysokiej temperatury
 - Jest to rozpad skrobi pod wpływem wysokiej temperatury
 - Dekstryna to inaczej zawiesina z mąki pszennej i wody
- 14) Otrzymuję się ją przez dokładne wymieszanie mąki z zimnym płynem, a następnie wlewa do gorącej potrawy cienkim strumieniem ciągle mieszając. Jest to:
.....
- 15) Czynność polegająca na posypywaniu potrawy suchą mąką to:
- Zasmażanie
 - Oprószanie
 - Hartowanie
- 16) Glazurowanie to:
- Oprószanie mąką ziemniaczaną
 - Smarowanie warzyw olejem
 - Oprószanie mąką pszenną

- 17) Mąkę uciera się z tłuszczem (1:1), rozprowadza gorącym płynem, łączy z potrawą i doprowadza do wrzenia. To technika sporządzania:.....
- 18) Do rozgrzanego na patelni tłuszczu dodaje się mąkę i ogrzewa aż do uzyskania odpowiedniego zabarwienia (kremowego, jasnożółtego, ciemnożółtego) to technika sporządzania :
- a) Zawiesiny
 - b) Zasmażki
 - c) podprawy zacieranej
- 19) Największe właściwości zagęszczające posiada zasmażka
- a) I stopnia
 - b) II stopnia
 - c) III stopnia
- 20) Z jakiej mąki otrzymujemy makarony?
- a) Wysokoglutenuj mąki pszennej typu *durum* lub *semolino*
 - b) Wysokoglutenuj mąki pszennej typu *durum* lub *semolino*
 - c) Niskoglutenuj maki żytniej
 - d) Niskowyciągowej mąki pszennej
- 21) Na czym polega zarabianie ciasta?
- a) Na połączeniu mąki z płynem i innymi składnikami
 - b) Na spulchnianiu mąki przez jej napowietrzanie
 - c) Na sklejeniu wszystkich składników w jednolita masę i wprowadzeniu dużej ilości powietrza
 - d) Nadaniu ciastu odpowiedniego kształtu i wielkości
- 22) Małe pierożki nadziewane farszem z surowego mięsa baraniego lub wołowego formowane w tzw. gałki wielkości orzecha laskowego to.....
- 23) Jakie składniki wchodzą w skład klusek śląskich?
- a) Ugotowane ziemniaki, jaja
 - b) Ugotowane ziemniaki, jaja, mąka pszenna i ziemniaczana
 - c) Ugotowane ziemniaki, jaja, mąka ziemniaczana
 - d) Ugotowane ziemniaki, jaja, mąka pszenna
- 24) Jaki jest stosunek ryżu do wody podczas gotowania ryżu na sypko
- a) 1:1
 - b) 1:2
 - c) 1:3
 - d) 1:4

- 25) Kaszę jaglaną otrzymuje się z:
- Pszenicy
 - Gryki
 - Jęczmienia
 - Prosa
- 26) Kasze perłową otrzymuje się z:
- Jęczmienia
 - Owsa
 - Pszenicy
 - Żyta
- 27) Łazanki to wyrób sporządzany z ciasta:
- Lanego
 - Zacierkowego
 - Kluskowego
 - Pierogowego
- 28) Jakie składniki wchodzi w skład ciasta ziemniaczanego?
- Ugotowane ziemniaki, mąka pszenna, mąka ziemniaczana i jaja
 - Ugotowane ziemniaki, mąka ziemniaczana, mleko
 - Ugotowane ziemniaki, mąka pszenna
 - Ugotowane ziemniaki, jaja, mleko
- 29) Pierogi leniwe przyrządza się z dodatkiem?
- Mleka
 - Sera twarogowego
 - Kaszy
 - Proszku do pieczenia
- 30) Dodatkiem do zupy czystej może być:
- Kasza gryczana na sypko
 - Kasza manna rozklejona
 - Kostka z kaszy mannej