

1. Основна одељења кухињског блока чине:

- а) главна кухиња, топла кухиња, месара, кафе кухиња
- б) топла кухиња, хладна кухиња, месара, посластичарница са пекаром
- ц) главна кухиња, хладна кухиња, посластичарница са пекаром, кафе кухиња**

2. Шкољке се разликују према печатури, печатура се изражава бројевима:

- а) 1,2,3
- б) I , II , III
- ц) I , II , III , IV**

3. У групу главноножаца спада:

- а) лигња , сипа, грдобина
- б) лигња , хоботница, сипа, гамбори
- ц) лигња, хоботница, сипа, музгавац , лигњица**

4. Фондови су:

- а) кулинарски течни ароматични светли или тамни производи**
- б) светли или тамни сосови
- ц) гастрономске прерађевине густе и ређи сосови

5. Емулзиони сосови се деле – класификују на:

- а) на хладне нестабилне емулзионе сосове, стабилне сосове
- б) на топле нестабилне и хладне **стабилне**
- ц) на хладне нестабилне, топле нестабилне, на хладне стабилне, на топле емулзионе полукколагулационе сосове**

6. Аспик је:

- а) специјални фонд хладне кухиње**
- б) специјални сос хладне кухиње
- ц) чврсти желирајући сос хладне кухиње

7. Радман меса израчунава се следећом формулом:

- а) радман %  $\frac{\text{количина меса} \times 150}{\text{тежина живог грла}}$
- б) Р %  $\frac{\text{тежина живог грла} \times 100}{\text{количина меса}}$
- ц) Р%  $\frac{\text{количина меса(кг)} \times 100}{\text{маса живог грла пре клања}}$**

8. Рамстек је леђни део говечета а налази се са обе стране кичменог стуба између бутева до врата.

- а) да
- б) не**

9. Свињски филе је најквалитетнији део свињског меса.

Налази се испод кичменог стуба, тј. од бута до 14. -15. ребра

- а) да
- б) не**

10. Млада јагњетина је месо животиње старости 1-3 месеца, која сиса, чија је тежина (у кг):

- а) 2-10
- б) 3-12
- ц) 4-16
- д) 5-15**

11. Месо младе товљене пилетине добија се клањем товљених пилића  
оба пола чија старост не прелази 2,5 месеци а тежина 800 - 1850 г.

- а) да                    **б) не**

12. Хоботница је највећи јадрански главоножац.

Читаво тело је снажан мишић обавијен кожом. Има:

- а) 6 кракова        б) 7 кракова        **ц) 8 кракова**                    д) 10 кракова

13. Састављене маслаце можемо поделити – класификовати:

а) састављени маслаци израђени на хладно, састављени маслаци израђени на топло

б) састављени маслаци израђени на топло, састављени маслаци израђени на суво

**ц) састављени маслаци израђени на хладно полазећи од сирових састојака, састављени маслаци израђени на хладно полазећи од куваних састојака, састављени маслаци израђени на топло са термички обрађеним намирницама**

14. Састав холандског соса чине:

а) јаја 20 ком. , лимунов сок, со, кајен, бибер, 1 кг маслаца

**б) жуманца 16 ком., лимунов сок, со, кајен, бибер, избистрени путер 1кг, 1 дл фонда**

ц) жуманца 20 ком. , лимун, со, бибер, уље, густин 1 дл фонда

15. Бешамел и велуте су:

а) основни фондови топле кухиње

**б) основни сосови топле кухиње**

ц) основни фондови изведени од светле запршке

16. У куварству постоје разне врсте маринада као што су:

а) сирова, динстана, кувана, за роштиљ

**б) тренутна, сирова, кувана**

в) кувана, свежа и за рибу

17. Месо рака има у свом саставу просечно масти од:

а) 0,3-1,5%

б) 0,5-2%

ц) 1,5-1,8%

**д) 0,5-1,8%**

18. У основне фондове убрајамо:        бешамел, велуте, мајонез, еспањол, деми-глас.

- а) да                    **б) не**

19. Сос мајонез је стабилни, хладни, емулзиони сос, који може да се прави од целих јаја, свежег жуманца, куваног жуманца.

- а) да**                    б) не

20. Свежа риба се препознаје по следећим карактеристикама:

сјајним, прозирним, бистрим очима; шкргама светло црвене боје;

чврстом и еластичном структуром меса; кожа са повећаном количином слузи;

стомак мекан и надувен;

- а) да                    **б) не**