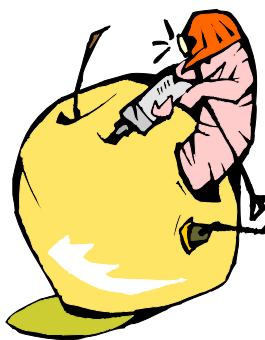


Technologia gastronomiczna

owoce



1. Które z wymienionych owoców należą do owoców pestkowych (1 p-t):
 - a) morele, wiśnie
 - b) gruszki, pigwy
 - c) truskawki poziomki
 - d) arbuzy, granaty
2. Na dowolnym przykładzie owocu wyjaśnij pojęcie dojrzałości zbiorczej (1 p-t):
.....
.....
3. Który z wymienionych owoców jest najbogatszym źródłem wit. A (1p-t):
 - a) banany
 - b) morele
 - c) melony
 - d) porzeczki
 - e) truskawki
4. Nadają cierpki smak niektórym (najczęściej niedojrzałym) owocom i powodują ich ciemnienie substancje zwane(1 p-t)
5. Jabłka i gruszki przechowujemy w (1 p-t):
 - a) chłodni o temp. 2-4°C
 - b) wentylowanej przechowalni
 - c) w temperaturze pokojowej
6. Jak rozpoznać świeżość malin kupowanych w tekturowych opakowaniach? (1 pt).....
.....
7. Lithi to (1 p-t):
 - a) drobne owoce wyglądem przypominające pomarańcze
 - b) małe zielone dość kwaśne cytryny
 - c) chińskie śliwki o zabarwieniu fioletowym
8. W jaki sposób rozpoznać jakość i dojrzałość kokosów w czasie zakupu (2 p-ty)?
.....
.....
.....
9. Podaj 2 przykłady wykorzystania kulinarnego i 1 przykład zastosowania leczniczego borówki brusznicy (3 p-ty):
.....
.....
10. Do czego użyłbyś owoców karambolli (1 p-t):
.....
11. Wewnętrzną białą skórkę cytryny nazywamy....., jej korzystne zdrowotne działanie to.....(2 p-ty)

12. Wymień 3 rodzaje obróbki termicznej z przykładem potrawy wykonanej z bananów (3 p-ty):

- obróbka.....potrawa.....
- obróbka.....potrawa.....
- obróbka.....potrawa.....

13. Wymień 3 najśłodsze owoce:.....(1 p-t)

14. Podaj 3 propozycje zapobiegania zarówno ciemnieniu jak i utlenianiu witamin w rozdrobnionych owocach na surówkę (3 p-ty):

.....
15. Z którego z wymienionych materiałów nie mogłaby być wykonana salaterka na w. w. surówkę (1 p-t):

- a. plastik
- b. szkło
- c. aluminium
- d. stal nierdzewna

16. Opisz jak przygotujesz jabłka do pieczenia, czym je wypełnisz, w jakiej temperaturze i jak długo będziesz je piekł(4 p-ty)?

.....
.....
.....
.....
.....

17. Która z odmian jabłek jest stosowana wyłącznie jako deserowa (2 p-ty):

- a. Ligol
- b. Alwa
- c. Granny Smith

Dlaczego?.....

18. Orzechy zawierają w swoim składzie przede wszystkim(1 p-t):

- a. tłuszcz i białko
- b. tłuszcz i węglowodany
- c. białko i węglowodany

19. Opisz jak domowym sposobem suszymy owoce(w jakiej postaci, gdzie i w jakiej temperaturze, jak długo)(4 p-ty)?

.....
.....
.....
.....

20. Połącz w pary (3 p-ty)

- a. rodzynki zwykłe
- b. rodzynki korynckie
- c. rodzynki sułtańskie
- 1) jasne, duże
- 2) ciemne, drobne
- 3) mieszane

21. Najbardziej bogate w witaminę C spośród owoców suszonych są (1 p-t):

- a. daktyle
- b. śliwki
- c. jabłka

22. Zielone orzechy to.....(1 p-t)

23. Pulpa owocowa to:.....(1 p-t)

24. Rozpoznana próbka orzechów to:.....(1 p-t)

Zrób test - odeślij mi rozwiązania, poszukaj odpowiedzi, nie strzelaj. Do 29.05.