**KONTROLNÍ TEST – RAUTOVÉ VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ**

1. **Anglický rostbíf se vyrábí z:**
2. vepřové panenky
3. hovězího nízkého roštěnce
4. krůtích prsou
5. **Rostbíf se může:**
6. tvarovat do kornoutů a plnit pěnami
7. nakrájet na nudličky a s dalšími surovinami z něj připravit salát
8. a + b je správně
9. **Na saláty z masa se použije maso:**
10. syrové
11. tepelně upravené
12. pouze mleté
13. **Hovězí vnitřnosti se do studených pokrmů používají:**
14. spíše ve formě paštik, sekaných pečení nebo zalité aspikem
15. ve formě salátů
16. nepoužívají se vůbec
17. **Na přípravu studených pokrmů z telecího masa se používají tyto části masa:**
18. telecí kýta a hřbet
19. telecí krk s karbanátkem
20. telecí líčka
21. **Vepřové maso se pro přípravu studených pokrmů nejčastěji upravuje tepelnou úpravou:**
22. tepelně se neupravuje
23. smažením a následným zchlazením
24. pečením a následných zchlazením
25. **Při výrobě pokrmů studené kuchyně se často používá drůbeží maso, protože:**
26. je levné
27. obsahuje málo tuku
28. je chuťově výrazné
29. **Z drůbežího masa se ve studené kuchyni nejčastěji vyrábí:**
30. závitky, rolády, paštiky
31. pěny, koktejly, galantiny
32. a + b je správně
33. **Galantina se nejčastěji vyrábí z:**
34. čerstvých mořských plodů
35. z rybího mletého masa
36. z drůbeže a pernaté zvěřiny
37. **Galantina se upravuje tepelnou úpravou:**
38. vařením a pečením
39. smažením a gratinováním
40. dušením a vařením ve vodní lázni
41. **Drůbeží závitky se připravují z:**
42. drobů a krků
43. prsou a vykostěných stehen
44. křídel
45. **Na přípravu závitků a rolád vepřového masa se používají tyto části:**
46. kolena, žebra, bůček
47. panenská svíčková, pečeně, kýta
48. krkovice, plec, lalok
49. **Vepřové pečeně se protýkají:**
50. zeleninou
51. špekem
52. ovocem
53. **Vepřové rolády se plní:**
54. masovými fášemi
55. vaječnými fášemi
56. a + b je správně
57. **Jaké druhy zvěřiny jsou vhodné pro výrobu pokrmů studené kuchyně?**
58. všechny druhy
59. pouze zvěřina vysoká
60. pouze zvěřina pernatá
61. **Při tepelné úpravě se zvěřinové maso:**
62. zcela propéká, aby bylo měkké
63. propéká méně, aby se nedrobilo
64. nepropéká vůbec
65. **Na zdobení studených pokrmů ze zvěřiny se kromě zeleniny hodí:**
66. ořechy
67. ovoce
68. a + b je správně
69. **Pro výrobu pokrmů studené kuchyně se používají tyto mořské plody:**
70. korýši, hlavonožci
71. lasturovci, obojživelníci, šneci
72. a + b je správně
73. **Z mořských plodů se nejčastěji připravují:**
74. masové směsi
75. rolády
76. koktejly
77. **Pro výrobu pokrmů studené kuchyně se používají ryby:**
78. sladkovodní i mořské
79. pouze mořské
80. pouze sladkovodní