**KONTROLNÍ TEST – ZÁKLADNÍ VÝROBKY STUDENÉ KUCHYNĚ**

1. **Výrobky studené kuchyně se podávají:**
2. na snídaně, přesnídávky a jako studené předkrmy
3. na bankety, rauty, recepce a koktejly
4. a + b je správně
5. **Základní surovinou pro výrobu pěn je:**
6. tvaroh
7. máslo
8. sýr
9. **Základem majonézy je:**
10. olej a syrové žloutky
11. olej a vařené žloutky
12. olej a syrové bílky
13. **Majonézu zlehčíme:**
14. jogurtem
15. kečupem
16. octem
17. **Základ pomazánek tvoří:**
18. máslo a majonéza
19. měkké sýry a tvaroh
20. a + b je správně
21. **Typická pomazánka k pivu, vyrobená z másla, majonézy, nivy, křenu a česneku se nazývá:**
22. smrček
23. šmitec
24. štipec
25. **Dip je:**
26. poleva na dort
27. studená omáčka k masu a zelenině
28. teplá omáčka k vařenému masu
29. **Hummus je:**
30. salsa vyrobená z cizrny
31. salsa vyrobená z bazalky
32. salsa vyrobená z rajčat
33. **Základní pesto se vyrábí z:**
34. máta, olivový olej, eidam, česnek, arašídy, sůl, citronová šťáva, pepř
35. bazalka, olivový olej, parmazán, česnek, piniové oříšky, sůl, citronová šťáva, pepř
36. rozmarýn, olivový olej, gouda, česnek, vlašské ořechy, sůl, citronová šťáva, sůl, pepř
37. **Základní zálivka se skládá z:**
38. 3/2 oleje, 3/2 octa, sůl a bílý pepř
39. 1/2 oleje, 1/2 octa, sůl a bílý pepř
40. 2/3 oleje, 1/3 octa, sůl a bílý pepř
41. **Rozdíl mezi základní zálivkou a francouzskou zálivkou je:**
42. klasický rostlinný olej nahradí máslo
43. klasickou plnotučnou hořčici nahradí francouzská hořčice
44. klasický ocet nahradí bílé víno
45. **Zálivky se dělí na:**
46. jednoduché a složité
47. dietní a kalorické
48. hořkosladké a slanosladké
49. **Do majonézového přelivu se přidává:**
50. tekutý aspik
51. nasekané bylinky
52. červené víno
53. **Do složité tatarské omáčky nepatří:**
54. kapary, sekané houby, sardelky
55. nasekané arašídy, libeček, koňak
56. bílé víno, citronová šťáva, nasekané natě
57. **Rozdíl při servisu salsy a dipu:**
58. salsa je vždy teplá, dip vždy studený
59. salsa se přidává k pokrmu na talíř, do dipu se pokrm namáčí
60. salsa je vždy sladká, dip vždy slaný
61. **Pesta by se originálně měla vyrábět:**
62. Ve hmoždíři s paličkou
63. V mixéru
64. Ručně, pomocí struhadla
65. **Crème fraîche** (krém freš) je**:**
66. čerstvý zeleninový salát (pouze s listové zeleniny)
67. ovocný sirup (z tropického ovoce)
68. jemně kysaný mléčný výrobek (mírně zakysaná smetana)
69. **Crème fraîche** (krém freš) obsahuje**:**
70. 0,5% tuku
71. 10% tuku
72. 30 – 40 % tuku
73. **Na výrobu rosolu se používají:**
74. drůbeží krky a křídla
75. hovězí kližky
76. vepřové a telecí nožičky
77. **Aspik je:**
78. to samé jako rosol
79. průmyslově vyrobený z rosolu
80. vhodný při výrobě teplých předkrmů