



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Příloha komplexní úlohy



Národní pedagogický institut České republiky
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1
www.projektmov.cz



Kontrolní test - Bezmasé pokrmy

1. Rozdělte bezmasé pokrmy podle chuti

- a)
- b)

2. Které suroviny používáme na výrobu bramborového těsta? (*zakroužkujte správnou odpověď*)

- a) vařené brambory ve slupce, vejce, hladkou mouku, krupici, sůl
- b) vařené brambory ve slupce, vejce, hrubou mouku, krupici, sůl
- c) vařené brambory ve slupce, vejce, strouhanku, sůl

3. Doplňte 2 příklady bezmasých pokrmů ze zeleniny u určené tepelné úpravy.

- a) dušení
- b) zapékání, gratinování
- c) smažení

4. Jaký je poměr vody při dušení rýže? (*zakroužkujte správnou odpověď*)

- a) 1 rýže - 1 vody
- b) 1,5 rýže - 1,5 vody
- c) 1 rýže a 1,5, vody

5. Luštěníiny před jejích tepelnou úpravou (*zakroužkujte správnou odpověď*)

- a) máčíme
- b) přebereme a máčíme
- c) nenamáčíme

6. Které tvrzení o sóji je správné (*zakroužkujte správnou odpověď*)

- a) Sója neobsahuje cholesterol, proto je vhodnější než živočišné potraviny
- b) Sója obsahuje cholesterol, proto je vhodnější než živočišné potraviny

7. Zásada – při zpracování hub (*zakroužkujte správnou odpověď*)

- a) zpracováváme jen houby čerstvé, zdravé a takové, které známe
- b) houby v kuchyni nezpracováváme
- c) zpracováváme jen houby čerstvé

8. Pokud chceme bílkem kypřit těsto tak jej musíme (*zakroužkujte správnou odpověď*)

- a) ihned vylít do připravovaného těsta
- b) promíchat vidličkou
- b) ušlehat tzv. do tuha

9. Zastřená vejce vaříme (*zakroužkujte správnou odpověď*)

- a) 7 - 8 minut
- b) 6 - 6 minut
- c) 3 – 4 minuty

10. Z kterých surovin připravujeme tvarohové těsto? (*zakroužkujte správnou odpověď*)

- a) másla, vaječ, tvarohu, hrubé mouky, soli a mléka
- b) másla, vaječ, hrubé mouky, soli a mléka
- c) másla, vaječ, tvarohu, hladké mouky, soli a mléka