**Itemi cu alegere multiplă**

**Modulul IV: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE**

**Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație**

**Clasa:** a IX - a

**URÎ 6: Realizarea proceselor de bază în alimentaţie**

Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos, scrieţi pe foaia de lucru, litera corespunzătoare răspunsului corect.

**1.** În categoria materiilor prime de origine vegetală se întâlnesc:

a) Laptele;

b) Merele;

c) Ouăle;

d) Zahărul.

**2.** Din categoria obiectelor de inventar textile fac parte:

a) Farfuriile;

b) Furculițele;

c) Paharele;

d) Șervețelele.

**3.** Farfuria suport se asază la o distanță de marginea blatului mesei de:

a) 0,5 - 1 cm;

b) 1 – 1,5 cm;

c) 1 - 2 cm;

d) 2 - 2,5 cm.

**4.** În categoria ustensilelor de bucătărie se întâlnesc:

a) Foarfecele;

b) Malaxorul;

c) Mașina de feliere;

d) Mașina de tocat.

**5.** Lucrătorul care spală vasele în bucătarie are obligația de a purta:

a) mănuși antiacide;

b) mănuși din cauciuc;

c) mănuși din pânză

d) mănuși termorezistente.

|  |  |
| --- | --- |
| **Subiectul I** | **Răspuns corect** |
| **1.** | b |
| **2.** | d |
| **3.** | c |
| **4.** | a |
| **5.** | b |

**Modulul IV: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE**

**Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație**

**Clasa:** a IX - a

**URÎ 6: Realizarea proceselor de bază în alimentaţie**

Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos, scrieţi pe foaia de lucru, litera corespunzătoare răspunsului corect.

1. Componentele de aromă se adaugă în preparate:

a) înaintea operației de tratament termic;

b) în prima etapa a procesului tehnologic

c) în timpul operației de tratament termic;

d) la sfârșitul operației de tratament termic;

1. Substanţa cu efect stimulativ din cacao este:

a) cafeina;

b) cofeina;

c) teina;

d) teobromina.

1. Gelatina se adaugă în preparate:

a) înaintea operației de tratament termic;

b) în prima etapa a procesului tehnologic

c) în timpul operației de tratament termic;

d) la sfârșitul operației de tratament termic;

1. Gustul acru al oţetului este dat de:

a) acidul acetic;

b) acidul citric;

c) acidul malic;

d) acidul tartric.

1. Aroma condimentelor este dată de:

a) acizi organici;

b) alcaloizi;

c) pigmenţi;

d) uleiuri eterice.

**Barem de corectare**

|  |  |
| --- | --- |
| **Subiectul I** | **Răspuns corect** |
| **1.** | d |
| **2.** | d |
| **3.** | a |
| **4.** | a |
| **5.** | d |

**Modulul IV: PROCESE DE BAZĂ ÎN ALIMENTAȚIE**

**Domeniul de pregătire profesională: Turism și alimentație**

**Clasa:** a IX - a

**URÎ 6: Realizarea proceselor de bază în alimentaţie**

Pentru fiecare dintre cerinţele de mai jos, scrieţi pe foaia de lucru, litera corespunzătoare răspunsului corect.

**1**. Făinurile se obțin prin:

a) Cernerea tărâțelor prin site;

b) Decorticarea orezului;

c) Extracția amidonului din cartofi;

d) Măcinarea boabelor de cereale.

**2.** Orezul este o crupă:

a) Expandată;

b) Laminată;

c) Măcinată;

d) Normală.

**3**. Roșiile aparțin următoarei grupe de legume:

a) Bulboase;

b) Fructoase;

c) Rădăcinoase;

d) Vărzoase.

**4.** Carnea de pasăre cu consistența cea mai fină provine din:

a) Aripi;

b) Piept;

c) Pulpa;

d) Spate.

**5.** Laptele praf se obține prin:

a) Degresarea laptelui;

b) Deshidratarea laptelui;

c) Pasteurizarea laptelui;

d) Sterilizarea laptelui.

**Barem de corectare**

|  |  |
| --- | --- |
| **Subiectul I** | **Răspuns corect** |
| **1.** | d |
| **2.** | d |
| **3.** | b |
| **4.** | b |
| **5.** | b |