**Itemi cu alegere multiplă**

**Modul III: Sortimentul de preparate şi băuturi**

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

**Domeniul de pregătire generală:** Alimentatie

**Clasa:** a X - a

**URÎ 7: Pregătirea sortimentului de preparate şi băuturi**

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

**1.** Înăbuşirea ca tratament termic specific alimentatiei sănatoase, se realizează:

a) În vas acoperit la o sursă de căldură intensă;

b) În vas acoperit la o sursă de căldură moderată;

c) În vas descoperit la o sursă de căldură intensă;

d) În vas descoperit la o sursă de căldură moderată.

**2.** Componentele caracteristice pentru realizarea şniţelului pane sunt:

a) Făină, ou, apă;

b) Făină, ou, griș;

c) Făină, ou, lapte;

d) Făină, ou, pesmet.

**3.** La obținerea sosului béchamel se folosesc următoarele componente:

a) Făina, unt, ceapă, lapte;

b) Făina, unt, ceapă, supa;

c) Făina, unt, sare, lapte;

d) Făina, unt, sare, supă.

**4.**Tortul Crantz se obţine din:

a) Blat alb, cremă aparel de cacao, sirop cu rom, ciocolată cuvertură;

b) Blat colorat, barot griat, cremă aparel de cacao, frișcă, zahăr;

c) Blat crantz, cacao, marţipan, mere, zahăr, ciocolată cuvertură;

d) Blat crantz, crema de cafea, fructe confiate, ciocolată cuvertură.

**5.** Sosul brun este un sos de bază în bucătăria românească şi face parte din grupa:

a) Sosurilor calde colorate;

b) Sosurilor calde emulsionate;

c) Sosurilor reci colorate;

d) Sosurilor reci vâscoase.

**Barem de corectare**

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

**Modul III: Sortimentul de preparate şi băuturi**

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

**Domeniul de pregătire generală:** Alimentatie

**Clasa:** a X - a

**URÎ 7: Pregătirea sortimentului de preparate şi băuturi**

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

**1.** Miezul de franzelă utilizat la prepararea chifteluțelor asigură:

a) Calități gustative și arome;

b) Coagularea proteinelor;

c) Legarea și afânarea tocăturii;

d) Reglarea consistenței tocăturii.

**2.** Preparatul ,,Pui cu conopidă” face parte din grupa preparatelor de pui:

a) cu crupe;

b) cu sos alb;

c) cu sos roșu;

d) fără sos.

**3.** Preparatul ,,Sărmaluțe în foi de varză” face parte din grupa:

a) tocături cu sos;

b) tocături în legume;

c) tocături în foi;

d) tocături în straturi.

**4.** Sotarea legumelor se realizează prin:

a) coacere la temperatură moderată în cuptor;

b) frigere pe grătar cu lemne sau cărbuni;

c) prăjire în grăsime cu vasul descoperit;

d) rumenire în grăsime cu vasul descoperit.

**5.** Operația specifică de obținere a preparatului ,,Creier rasol” este:

a) Coacerea;

b) Fierberea;

c) Gratinarea;

d) Prăjirea.

**Barem de corectare**

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

**Modul III: Sortimentul de preparate şi băuturi**

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

**Domeniul de pregătire generală:** Alimentatie

**Clasa:** a X - a

**URÎ 7: Pregătirea sortimentului de preparate şi băuturi**

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

**1.** Şvarţul se obţine din:

a) cacao pulbere;

b) cafea naturală;

c) ceai negru;

d) ceai verde.

**2.** La ciocolata cuvertură, uleiul se adăugă pentru:

a) afânarea compoziţiei;

b) realizarea probei;

c) temperarea compoziţiei;

d) stabilirea consistentei.

**3.** Cojile africane aparţin următoarei grupe de semipreparate:

a) din albuş și fructe;

b) din fructe exotice;

c) din fructe proaspete;

d) din ou şi faină.

**4.** Siropul de trampat se foloseşte:

a) în stare caldă şi cantităţi mari;

b) în stare caldă şi cantităţi mici;

c) în stare rece şi cantităţi mari;

d) în stare rece şi cantităţi mici.

**5.** Uniformizarea semipreparatelor din ou şi făină presupune:

a) formarea compoziţiei și umplerea preparatelor;

b) îndepărtarea denivelărilor şi a porţiunilor arse;

c) răcirea, porționarea și montarea semipreparatelor;

d) turnarea compoziţiei și coacerea semipreparatelor.

**Barem de corectare**

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

**Modul III: Sortimentul de preparate şi băuturi**

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

**Domeniul de pregătire generală:** Alimentatie

**Clasa:** a X - a

**URÎ 7: Pregătirea sortimentului de preparate şi băuturi**

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

**1**. La obţinerea ,,Ochiurilor româneşti”, oţetul şi sarea se adaugă în apa de fierbere, pentru:

a) a accelera coagularea albuşului;

b) a accentua culoarea gălbenuşului;

c) a conferi gust plăcut produselor;

d) a reduce timpul necesar fierberii.

**2.** Canapelele sunt gustări reci pe bază de pâine formate din:

a) 1 cruton special;

b) 2 crutoane speciale;

c) 1 felie de pâine;

d) 2 felii de pâine.

**3.** Deosebirea dintre, antreurile calde, sufleuri şi budinci este:

a) budincile au compoziţie mai densă;

b) budincile au număr mai mare de ouă;

c) sufleurile au compoziţie mai densă;

d) sufleurile se coc în cuptor.

**4.** Supa cremă se obţine prin:

a) combinarea supei de oase cu elemente de adaos;

b) combinarea supei de oase cu legume prelucrate termic;

c) pasarea legumelor şi a elementelor de bază prelucrate termic;

d) tăierea legumelor şi a elementelor de bază prelucrate termic.

**5.** Preparatul ,,Pui cu roşii” face parte din grupa preparatelor de bază din carne de pasăre:

a) cu crupe;

b) cu sos alb;

c) cu sos roşu;

d) fără sos.

**Barem de corectare**

.

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