

1. Wymień 4 podstawowe produkty do sporządzania sosów zimnych.
2. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw zabarwionych karotenem.
3. Co to jest deser? Jak je dzielimy ze względu na sposób przygotowania? Podaj po 3 przykłady
4. Co to jest proces produkcyjny? Wymień jego etapy.
5. Jakie są zasady gotowania warzyw strączkowych suchych?
6. Jakie etapy produkcji wyróżniamy podczas sporządzania ciast zarabianych na stolnicy ?
Czy mają one wpływ na jakość wyboru?
7. Do produkcji jakich potraw, napojów i deserów wykorzystujemy mleko?
8. Wymień 8 przykładów przetworów sporządzanych z warzyw i owoców. Zaproponuj wykorzystanie ich w produkcji gastronomicznej.
9. Scharakteryzuj różne sposoby zagęszczania zup z wykorzystaniem mąki.
10. Do jakich potraw wykorzystujemy owoce w produkcji kulinarnej?
11. Omów, w jaki sposób wykorzystujemy różnie ugotowane kasze w produkcji gastronomicznej.
11. Scharakteryzuj ciasto francuskie i omów jego zastosowanie.
12. Czym charakteryzują się mięsa smażone po angielsku?
13. Wymień składniki i technikę przygotowania ciasta ziemniaczanego. Podaj przykłady wykorzystania ciasta w produkcji gastronomicznej.
14. Ze względu na jakie walory, cenimy warzywa w kuchni?
15. Omów, w jaki sposób przeprowadzamy i oceniamy świeżość jaj.
16. Podaj prawidłowy sposób przygotowania produktów na sałatkę z: kapusty czerwonej, buraków ćwikłowych, brokuł.
17. Co to jest zakąska? Jak je dzielimy ze względu na temperaturę podania, podaj po 6 przykładów.
18. Ze względu na jakie walory cenimy grzyby w produkcji potraw?
19. Wymień 5 napojów mlecznych fermentowanych. Podaj przykłady wykorzystania ich w produkcji potraw i napojów.
20. Scharakteryzuj ciasto drożdżowe i omów jego zastosowanie.
21. Wymień 4 ciasta zarabiane w naczyniu i omów ich zastosowanie w potrawach.
22. Porównaj różne metody zagęszczania sosów – redukcja i zagęszczanie podprawą.
23. Scharakteryzuj ciasto parzone i omów jego zastosowanie.
24. Do jakich wyrobów kulinarnych wykorzystujemy ziemniaki? Podaj 4 przykłady zastosowania ziemniaków w produkcji potraw.

25. Podaj sposoby gotowania jaj: na miękko, na półtwardo, na twardo. Czym się różnią ?
26. Jakiego mięsa zwierząt rzeźnych pod względem budowy i pochodzenia przeznaczamy do gotowania i duszenia?
27. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw zabarwionych chlorofilem.
28. Porównaj przygotowanie różnych wywarów: jarskich, grzybowych, warzywno - mięsnych, owocowych.
29. Jak jest zastosowanie sera twarogowego w produkcji dań słodkich i słonych?
30. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
31. Dobierz właściwości sklejające, emulgujące, zagęszczające i spulchniające jaj do poszczególnych potraw.
32. Wymień 3 rodzaje ciast zarabianych na stolnicy.
33. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw zabarwionych antocyjanami.
34. Opisz wykonanie mięsnej masy mielonej i wskaż na rolę poszczególnych składników.
35. Jakie wskazówki są istotne dla obróbki cieplnej ryb?
36. Jakiego dwa urządzenia wykorzystuje się w metodzie sous vide?
37. Jakiego jest najnowocześniejsze rozwiązanie techniczne dla płyt grzejnych?
38. Dobierz następujące urządzenia: kuter, maszyna uniwersalna z przystawkami, spulchniacze, wilk do poszczególnych pomieszczeń: • przygotowalni czystej warzyw i owoców, • przygotowalni czystej mięsa.
39. Jak dzielimy trzony kuchenne w zależności od źródła ciepła?
40. Jakiego urządzenie elektryczne stosujemy do rozdrabniania i spulchniania mięsa?
41. Porównaj sposób użytkowania patelni i frytkownicy.
42. Wymień 3 urządzenia do podgrzewania przygotowanych potraw.
43. Jakiego urządzenia służą do przygotowania potraw duszonych z mięsem?
44. Jaki rodzaj urządzenia termicznego będzie najbardziej odpowiedni do przygotowania następujących potraw? Kotlety de volaille Mięso smażone beztłuszczowo Kebab Tosty Zapiekanka
45. Jakiego urządzenia wykorzystujemy do gotowania potraw?
46. Jakiego ma zalety dla organizacji pracy kucharza piec konwekcyjno parowy ?
47. Dobierz odpowiednie urządzenie do: • zapiekania • podgrzewania • smażenia • gotowania Urządzenia: szybkowar, salamander, płyta griddlegrill, bemaar, piec
48. Jakiego są podstawowe urządzenia wykorzystywane do gotowania zup i sosów? Podaj co najmniej 4 przykłady.
49. Uzasadnij konieczność utrzymania czystości na stanowisku pracy.

50. Podaj ogólne zasady bhp związane z użytkowaniem maszyn i urządzeń przeznaczonych do obróbki wstępnej surowca dotyczące: a) przygotowania maszyny do pracy, b) bezpieczeństwa obsługi, c) czynności porządkowych i konserwujących.
51. Wymień 4 przystawki stosowane do maszyny uniwersalnej.
52. Jakie są rodzaje elementów roboczych w wilku?
53. Wybierz spośród wymienionych, urządzenia do obróbki wstępnej mięsa surowego: piec konwekcyjno - parowy, mikrofalowa, maszyna typu Wilk, mikser, grill, spulchniacz, urządzenie do sous vide.
54. Czym charakteryzuje się różno?
55. Jakie są zalety stosowania zmywarek naczyń?
56. Czy w piecach konwekcyjno - parowych można przeprowadzać obróbkę zupełnie różnych produktów np. desery i ryby? Odpowiedź uzasadnij.
57. Do czego przeznaczone są gyrosy?
58. Jakie są podstawowe funkcje pieca konwekcyjno- parowego?
59. Blender i malakser – wskaż różnice i omów podstawowe funkcje urządzeń.
60. Wymień 4 rodzaje urządzeń przeznaczonych do smażenia beztłuszczowego.
61. Jakie podstawowe zasady bhp obowiązują podczas obsługi maszyn do rozdrabniania mięsa?
62. Uzasadnij konieczność szybkiego schładzania półproduktów i wyrobów gotowych, bezpośrednio po obróbce termicznej, przy założeniu, że będą one dłużej przechowywane.
63. Wymień urządzenia do rozdrabniania surowców stosowane przy obróbce wstępnej.
64. Czym się różni proces „sous--vide” od tradycyjnego gotowania?
65. Czym się różnią schładzarki i zamrażarki szokowe od tradycyjnych urządzeń chłodniczych?
66. Jakie są zalety lod podgrzewczych?
67. Jak prawidłowo należy użytkować patelnię elektryczną?
68. Omów zasadę działania i zalety zastosowania pieców konwekcyjno - parowych.
69. Jaką rolę pełnią w kuchni okapy kuchenne (pochłaniacze)?
70. Jakie są 3 podstawowe zasady korzystania z urządzeń chłodniczych?
71. Wymień 3 istotne zalety mechanizacji obróbki wstępnej warzyw.
72. W jakich warunkach przechowuje się jaja?
73. Dokonaj podziału surowców spożywczych ze względu na pochodzenie i podaj po 5 przykładów.
74. W jakim celu konserwujemy żywności?

75. Wymień zalety stali nierdzewnej jako materiału wykorzystywanego w gastronomii i gospodarstwie domowym.
76. Co to są podroby, podaj podział ze względu na wartość odżywczą.
77. Jaka jest różnica w przeprowadzaniu oceny organoleptycznej a analizą sensoryczną produktów spożywczych?
78. Omów sposób eksploatacji i konserwacji naczyń pokrytych teflonem, tak by ograniczyć ich zużycie.
79. Co oznacza typ mąki?
80. Jakie są skutki wynikające z niewłaściwego przygotowania i przechowywania surowca sprzyjające zatruciom i zakażeniom pokarmowym?
81. Czym różni się śmietana od śmietanki?
82. Omów budowę bulwy ziemniaka i jej skład chemiczny.
83. Dlaczego tak istotne jest dostarczanie z pożywieniem wszystkich niezbędnych składników?
84. Jakie niekorzystne zmiany zachodzą podczas przechowywania tłuszczów zwierzęcych i roślinnych.?
85. Jakim metodom utrwalania żywności poddane są warzywa, owoce i grzyby?
86. Dlaczego produkty o wysokiej zawartości cukru należy ograniczać?
87. Opisz sposoby konserwowania stali nierdzewnej, tak aby ograniczyć jej zużycie.
88. Określ charakterystyczne cechy konstrukcyjne, jakie powinny spełniać noże używane w gastronomii.
89. Które z metod przygotowania mięs powodują zahamowanie rozwoju drobnoustrojów i nadanie wyrobom kruchości i aromatu?
90. Jak produkuje się sery podpuszczkowe?
91. Co to jest kasza, podaj jej wartość odżywczą.
92. Jaka metoda utrwalania mięsa powoduje charakterystyczne różowe zabarwienie?
93. W jakich warunkach i dlaczego powinno się przechowywać produkty suche?
94. Wyjaśnij pojęcia podawane na opakowaniu: data minimalnej trwałości produktu i termin przydatności do spożycia.
95. Dlaczego w codziennej diecie należy uwzględniać warzywa i owoce?
96. Dokonaj podziału drobiu hodowlanego.
97. Co to są owoce morza, podaj 8 przykładów.
98. Dokonaj oceny wartości odżywczej ryb. Od czego zależy zmienny skład chemiczny ryb?
99. Jak otrzymujemy sery twarogowe?

100. Wymień 5 zalet stosowania przypraw w żywieniu.
101. Dlaczego kasze są cennym produktem do produkcji gastronomicznej?
102. Jak otrzymujemy mąkę?
103. Dokonaj podziału owoców ze względu na wartość użytkową i podaj po 3 przykładów z każdej grupy.
104. Uzasadnij, dlaczego mięso bezpośrednio po uboju nie nadaje się do spożycia.
105. Jakie czynniki wpływają na jakość przechowywanej w magazynie żywności?
106. Jakie procesy technologiczne powodują, że otrzymujemy mleko o przedłużonej trwałości?
107. Jakie właściwe warunki przechowywania należy zapewnić następującym produktom: konserwy, mąka, przyprawy, ser, owoce, warzywa liściaste, owoce nietrwałe, jaja, mrożonki?