



PITANJA I ZADACI

ZA POMOĆNIČKI ISPIT

Zanimanje:

KUHAR



Kuharstvo

I. Osnove jela

Ispitni sadržaji:

Aspik, marinade, smjese i nadjevi, ekstrakti, umaci, temeljci, sredstva za zgušnjavanje.

Ispitna pitanja

U ovoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora

1. Nadopunite započetu misao: **Osnove jela** ... s dvije ispravne tvrdnje:

- a. su samostalna mala jela uz obroke, radi poboljšanja arome
- b. **su kuharske preradevine, koje se ne poslužuju kao samostalna jela**
- c. **daju glavnim jelima specifičan okus, kvalitetu i lijep i dekorativan izgled**
- d. umjesto osnova jela, može se rabiti vegeta, vočester, tabasko i druge tvorničke preradevine.
- e. uglavnom su nepotrebna u procesu pripremanja obroka.

2

2. Započetoj rečenici: **Marinade** služe za to da,.. pridodate dvije točne tvrdnje

- a. **marinirana mesa prožmu okusi i mirisi začinskog povrća, mirodija i začina.**
- b. marinirana mesa izgube na težini, boji i kvaliteti.
- c. **mariniranim mesima omekša tkivo ili da ribama očvrstne meso.**
- d. se dugotrajno sačuvaju i konzerviraju hranjivi sastojci u mesu.
- e. se iskoriste okrajci i ostaci namirnica, začinskog povrća i začina, tj. da se ne bace.

2

3. Pojmu **Ekstrakti** ... pridružite dvije točne tvrdnje::

- a. **su mesne ili posne osnovne tekućine, dobivene reduciranjem tekućine do 50%.**
- b. služe za pripremiti bistre i krepke juhe bez priloga.
- c. ima ih na tržištu za kupiti, dehidrirane, kao prašak poput škrobnog brašna.
- d. **isključivo se pripremljavaju od svježih namirnica, a služe za povezivanje umaka, mesnih i ribljih jela u umacima.**
- e. se pripremljavaju od okrajaka i ostataka mesa i namirnica, začinskog povrća i začina, tj. da se isti ne bace.

2

4. Pojmovima: **Smjese i nadjevi..** pridružite dvije ispravne tvrdnje:

- a. služe kao podloga raznim mesnim jelima i prilozima.
- b. **su sitno sjeckane namirnice biljnog i životinjskog podrijetla uz dodatak začina i mirodija.**
- c. **rabe se u kuharstvu za premazivanje ili nadijevanje toplih i hladnih mesnih i ribljih jela.**
- d. najčešće služe za zgušnjavanje mesnih jela, umaka i variva.
- e. su samostalna mala jela, koja se poslužuju kao predjelo ili kao namaz na kruh.

2

5. Zaokruživanjem dviju ispravnih tvrdnji završite misao: *Sredstva za zgušnjavanje ...*:

- a. su uglavnom zaprške, krumpir, žitarice, škrobno brašno, legir, brašno s maslacem i sl.
- b. služe za povezivanje priloga, raznih salata i hladnih predjela od povrća i mesa.
- c. rabe se kod prigotavljanja gustih juha, umaka, jela u umacima, variva i sl.
- d. nisu zdrava, jer sadrže puno masnoća i kancerogenih tvari.
- e. su uglavnom nepotrebna, jer ovisno o količini škroba u namirnici svaka namirnica može zgusnuti vlastito jelo.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

6. Započetoj rečenici: *Mješavine s maslacem su ...* pridodajte dvije točne tvrdnje:

- a. dobro rastopljeni maslac, umućen sa čokoladom, služi kao preljev za deserte.
- b. penasto izmiješan maslac i određene namirnice, te začini i mirodije, koje poboljšavaju okus pojedinim toplim i hladnim jelima.
- c. penasto izmiješan maslac sa šećerom i žumanjcima, služi kao osnova za kreme.
- d. mješavine koje se rabe kao namazi za sendviče i kuver koji se poslužuje uz aperitiv.
- e. dobro rastopljeni maslac s peršinom na kojem se zagrije povrće prije posluživanja.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

7. Izborom dva odgovora, pojasnite pojam *Temeljci*:

- a. su tekućine, poput juha, koje se rabe umjesto vode za dolijevanje juha, variva i umaka.
- b. umjesto temeljaca, mogu se koristiti svijetli temeljni umaci.
- c. prigotavljaju se kuhanjem mesa, kostiju, žilica, začinskog povrća i začina.
- d. poput ekstrakta i temeljce treba pokuhati - reducirati do 50%.
- e. u temeljce se može ukuhati prilog (Npr. domaća kašica), pa se poslužuju kao juhe.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

8. Izborom dva odgovora, odredite pojam: *Mesni žele*:

- a. Stručni naziv mesnog želea je aspik, može biti slatki i slani, a na tržištu ga nalazimo u listićima ili prašku.
- b. U hladnoj kuhinji se najčešće rabi mesna hladetina, koja se dobije brzim postupkom kuhanja kostiju i kožica svinje u ekspress loncu.
- c. služi za ulaganje raznih hladnih jela i za šemiziranje radi sjaja i sprečavanja sušenja i oksidacije namirnica.
- d. Mesnim želeom se premazuju i tople pečenke radi sjaja i lijepe rumene boje.
- e. Mesni žele rabi se najviše s maslacem, jer ga zadržava čvrstim da se ne otopi.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

9. Izborom dva odgovora, objasnite pojam *Umaci*:

- a. moraju biti tečni, lijepe boje, potpuno nemasni, finog okusa i mirisa, ugodne konzistencije.
- b. prigotavljaju se od otpadaka i okrajaka mesa i kostiju, uvenulog povrća i namirnica kojima će uskoro isteći rok trajanja.
- c. vrsne poznavatelje umaka u svijetu nailazimo u talijanskoj kuhinji.
- d. svaki kuhar mora znati odabrati umak uz pojedinu vrstu mesnog ili ribljeg jela.
- e. u modernoj kuhinji umaci se najčešće kupuju gotovi, od specijaliziranih proizvođača umaka.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

U narednim pitanjima nadopunite započete rečenice!

10. Tvrdra, starija i žilavija mesa mariniraju se ovisno o veličini, zimi **do pet dana**, a ljeti **do tri dana**.

1

11. Gornju površinu mesa, koja nije u marinadi treba preliti uljem, prekriti folijom, da ne bi **potamnila (oksidirala) i osušila se** zbog stajanja u hladnjaku.

1

12. Da bi se nadjev sjedinio tj. povezao, rabe se **svježa jaja** ili specijalno pripremljena **panada**.

1

13. Brašno sotirano na maslacu do svijetle je **svijetla zaprška**.

1

14. Legir je spoj **slatkog vrhnja i žumanca** a služi za **povezivanje oplemenjivanje juha, umaka i gotovih jela**

2

15. Svijetle temeljce termički se obrađuju postupkom **kuhanja**; a kod tamnih temeljaca odabrane namirnice najprije treba **sotirati (ili popržiti)** na plitkoj masnoći, a zatim ih treba **zaliti vodom i kuhati**.

2

16. Demi-glace ili **kreпки** umak pripremlja se od podjednake količine **španjolskog umaka i tamnog mesnog temeljca**, termičkim postupkom **kuhanja**, tako dugo dok se količinu umaka ne reducira **na polovicu**, a koristi za dolijevanje i pripremljanje jela pirjanjem u **tamnim umacima**.

3

U sljedećim pitanjima, odgovore upišite u tablice ispod svakog pitanja!

17. U tabeli razvrstaj zvaničnu podjelu umaka u gastronomiji

| Prema načinu pripremljanja i sastavu | Prema boji | Prema toplini |
|--------------------------------------|-----------------------|---------------------|
| osnovni ili temeljni umaci | svijetli umaci | topli umaci |
| sastavljeni ili izvedeni | tamni umaci | hladni umaci |

3

18. U zadatku najprije u zaglavlju tabele nazivu umaka dodijelite i drugi naziv za taj umak, a zatim navedite po 4 izvedena ili sastavljena umaka čija su osnova navedeni svijetli temeljni topli umaci!

| Baršunasti umak ili <u>velute</u> | Mliječni umak ili <u>Bešamel</u> |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| <u>umaci od vrhnja</u> | <u>umaci od hrena</u> |
| <u>od kopra, gljiva, luka</u> | <u>od sira</u> |
| <u>od peradi s vrhnjem</u> | <u>Kardinalski, Aurora,</u> |
| <u>od senfa i dr.</u> | <u>venecijanski i dr.</u> |

| | |
|---|--|
| 5 | |
|---|--|

19. Navedite 4 umaka na bazi majoneze:

- a. _____ b. _____
c. _____ d. _____

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

Tatarski, Remoulade, Zeleni, Chantilly, Moskovski, Švedski, Figaro Umak od kapara i dr

II. Juhe

Ispitni sadržaji:

Bistre juhe, guste juhe i prilozi za juhe.

Ispitna pitanja

20. U ovom zadatku tabelu popunite prema načinu pripremanja i izgledu juhe.

| Bistre juhe | Guste juhe |
|--|-----------------------|
| <u>obična bistra juha (bouillon)</u> | <u>sluzave</u> |
| <u>krepka juha (consomme)</u> | <u>ragu</u> |
| <u>pojačana krepka juha (consomme double)</u> | <u>krem</u> |
| <u>specijalne pojačane krepke juhe</u> | <u>kašaste</u> |
| <u>XXXXXXXXXX</u> | <u>narodne</u> |
| <u>XXXXXXXXXX</u> | <u>hladne</u> |

5

21. Nabroji 4 priloga za bistre juhe:

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____

domaći rezanci, domaća kašica, žličnjaci od pšenične krupice, prženi grašak, celestino, mljevenih i sl.

2

22. U praznoj koloni, rednim brojevima od 1. -6., postavi redoslijed postupka pripremanja bistre goveđe juhe!

| | |
|---|---|
| 3 | Naribanu mrkvicu sotirati na masnoći i dodati juhi, radi poboljšanja arome. |
| 1 | Goveđe meso i kosti, oprati hladnom vodom, blanširati i pristaviti kuhati u hladnu vodu. |
| 4 | Juha se kuha na laganoj vatri oko 3 sata, a zatim se procijedi kroz gusto žičano cjedilo |
| 6 | U kipuću juhu se dodaju pripremljeni prilozi, posipa se sjeckanim peršinom i odmah poslužuje. |
| 5 | Prije posluživanja, treba se obrati suvišna masnoća iz juhe. |
| 2 | Kad juha prokuha, obrati pjenu i dodati začinsko povrće, sol, papar, list lovora. |

U sljedećem pitanju nadopunite započetu rečenicu:

23. Hrvatske nacionalne juhe potječu s nekog odrađenog **područja ili regije** i poznate su uglavnom u tom kraju, a prigotovljene su od **autohtonih namirnica**

1

24. Karakteristično za **juhe** je: (zaokružite 2 točna odgovora)

- a. poslužujemo ih tople, u količini od 3,5 dcl po obroku i posipamo vlascem.
- b. **ukusne su i hranjive, krepke tekućine, dobivene kuhanjem raznih mesa, povrća, začina i mirodija.**
- c. **poslužuju se vruće-kipuće, osim hladnih, koje moraju biti ohlađene.**
- d. zdrave su i ukusne tekućine koje nakon jela pospješuju probavu.
- e. nema razlike između svijetlog temeljca i bistre juhe.

2

U sljedećoj skupini pitanja zaokruži točnu tvrdnju.

25. Prilozi bistrim juhama obavezno se ukuhavaju u juhu.

DA NE

1

26. Domaći rezanci prave se od brašna, jaja, soli i protisnutog špinata.

DA NE

1

27. Teleću ragu juhu, nakon kuhanja treba obavezno protisnuti.

DA NE

1

28. Krem juhama obavezno se dodaje slatko vrhnje.

DA NE

1

29. Namirnice u kašastim juhama se pasiraju, pa su poznate kao pire juhe.

DA NE

1

30. Hladne juhe mogu biti i bistre i guste i mesne i od povrća i od voća.

DA NE

1

III. Predjela

Ispitni sadržaji:

Hladna i topla predjela

Ispitna pitanja

31. U ovom zadatku tabelu popunite prema *podjeli hladnih i toplih predjela*:

| Skupine hladnih predjela | Skupine toplih predjela |
|--|--|
| <u>od jaja</u> | <u>od jaja</u> |
| <u>od mesa</u> | <u>od povrća i gljiva</u> |
| <u>riba i plodova mora</u> | <u>od tjestenina</u> |
| <u>od povrća i voća</u> | <u>od riže</u> |
| <u>hladni eksponati</u> | <u>od mesa stoke i peradi</u> |
| <u>mali pikantni zalogaji i sendviči</u> | <u>od riba i plodova mora (rakova, školjaka i glavonožaca)</u> |

6

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora. Zaokruži ih!

32. *Hladna predjela* imaju sljedeće dvije važne karakteristike:

- u ala carte restauracijama se ne poslužuju, jer je za njihovo prigotavljanje potrebno više od 20 minuta.
- moraju biti zasitna, prilično pikantna, obično se poslužuju u kupkama.
- obično se poslužuju za ručak, poslije juhe;
- lijepo složena, harmoničnih boja, ohlađena, pravilno složena mogu se poslužiti i u izložbenim rashladnim vitrinama.**
- mala, ukusna i skladno dekorirana jela, prigotovljena od namirnica biljnog i životinjskog podrijetla.**

2

33. *Hladna predjela* mogu se začiniti na sljedeće načine:.....zaokruži 2 točna odgovora.

- jogurtom, slatko-kiselim vrhnjem i kiselim mlijekom, posipano crvenom paprikom.
- mesnom hladetinom i želeom.
- vinegretom sa dodacima ili nekim dresingom za salate.**
- bešamelom i veluteom.
- umacima na bazi majoneze.**

2

34. Za *dekoraciju hladnih predjela* koriste se sljedeće dvije dekoracije:

- isključivo jestive namirnice poput mesnih pečenja i divljači.
- industrijske namirnice koje se mogu baciti.
- svježe ili marinirano povrće i voće.**
- ukrasi od papira, voštanih figurica, suhoga cvijeća i sl.

e. tvrdno kuhana jaja, meso rakova, kavijar, losos, sir i sl.

2

35. Razlikujemo sljedeće dvije karakteristike *toplih predjela*:

- a. mala, topla, pikantna jela prigrutovljena od namirnica biljnog i životinjskog podrijetla.
- b. moraju biti zasitna, pa zbog toga nestaju s jelovnika.
- c. obično se poslužuju kao vrući mali zalogaji: paštetice, hrustavci, ploške, nabujci, odrešćici i sl. između juhe i glavnog jela.
- d. sva jela od riba i plodova mora mogu biti i topla i hladna predjela.
- e. topla predjela najčešće nisu sastavni dio integralnog bufetta, jer se toplo predjelo tada ne poslužuje gostima, već se gosti sami poslužuju.

2

36. Od predloženih jela od tijesta, samo dva mogu biti *topla predjela od tijesta*

- a. makaroni, kaneloni, špageti, ravijoli, tortelini, lazanje i dr.
- b. ribana kašica, žličnjaci od brašna, okruglice od mesa, okruglice od kruha.
- c. domaći široki rezanci, zeleni rezanci od špinata, domaće krpice, rezanci sa šafranom i dr.
- d. pogačice od sira i šunke, palačinke s čokoladom i orasima, valjušci od krumpirova tijesta.
- e. sva jela od vodenog i lisnatog tijesta.

2

37. *Topla predjela od povrća* mogu se pripremiti na sljedeća dva načina:

- a. pirjati u vlastitom soku, uz dodatak vegete, tabaska, kečapa i tvorničkih umaka.
- b. pohati na bečki, pariški i orly način, i poslužiti uz neki umak na bazi majoneze.
- c. puniti raznim nadjevima i zapeći u pećnici.
- d. poslužiti kao prilog raznim mesnim i ribljim jelima.
- e. pohano povrće na engleski i bečki način kada se dobro ohladi.

2

U sljedećoj skupini pitanja zaokruži točnu tvrdnju.

38. Tjestenine i riža uvijek se pripremljavaju al dente.

DA NE

1

39. Povrće se kuha u manjoj količini slane vode, a tijesto u puno slane vode.

DA NE

1

40. Crni rižoto pripremljava se od mesa hobotnica i morskih algi.

DA NE

1

41. Hrenovke u lisnatom tijestu i kanape sendviči su mali topli zalogaji.

DA NE

1

42. Ogrušana jaja mogu se poslužiti i kao hladno i kao toplo predjelo.

DA NE

1

43. U praznoj koloni, rednim brojevima od 1 - 6, označi redosljed postupka prigrutavljanja Francuske salate:

| | |
|----------|---|
| <u>2</u> | Kuhano povrće ohladiti, oguliti i izrezati na kockice veličine zrna graška. |
| <u>5</u> | Napraviti umak od majoneze. dodati je povrću, pa sve začiniti solju, paprom i limunovim sokom. |
| <u>4</u> | Kockice kiselih krastavaca, dodati u zdjelu, te sjediniti s ostalim povrćem. |
| <u>1</u> | Mrkvu, peršin, celer i krumpir oprati i staviti kuhati u kipuću slanu vodu svako posebno. |
| <u>6</u> | Može se poslužiti kao samostalno hladno predjelo u obliku polukugle na listu zelene salate, dekorirano ploškom tvrdo kuhanog jajeta, ružicom od rajčice, maslinom i sl. |
| <u>3</u> | Skuhati grašak u kipućoj slanoj vodi, ohladiti ga hladnom vodom, ocijediti i dodati izrezanom povrću. |

3

U sljedećoj skupini pitanja nadopuni rečenice!

44. Casino nadjev prigrutavlja se od: **tvrdno kuhanih protisnutih žumanjaka, pjenasto izmiješanog maslaca, soli, bijelog papra, protisnutih fileta.**

2

45. Za pripemanje tartarskog bifteka potrebno je: **sjeckana goveda pisanica, žumanjak, senf, ulje, luk, češnjak, sjeckani peršin, kapare, kiselii krastavci, ringlice, sol, papar, limun, tabasco, worcester, konjak, prepečenac, maslac.**

3

46. Kavijar je **usoljena riblja ikra moruna, kečiga i jesetri,** uz koji se poslužuje **prepečenac, maslac i limun.**

2

47. Uz topla predjela od pohanog povrća poslužuju se umaci **sastavljeni na bazi majoneze**

1

48. Za prigrutavljanje nabujaka i varenaca rabi se **temeljni umak bešamel ili mliječni umak**

1

49. Ako se riblja jela poslužuju kao topla predjela, **tada je smanjen normativ tj. količina manja** i poslužuju se **bez priloga i garnitura,** a kad se poslužuju kao glavna jela, prigrutavljaju se prema odgovarajućim **normativima za glavna jela** i uz njih se obavezno poslužuju **odgovarajući prilog ili garnitura.**

4

50. Kuhana mesa glavonožaca najčešće se koriste u hladnoj kuhinji **kao hladna predjela (hladne salate),** a meso liganja i sipa se mogu prigrutovati prženjem, pirjanjem, pohanjem i pečenjem na žaru, pa se najčešće poslužuju u toploj kuhinji kao **topla predjela ili samostalna topla jela**

IV. Gotova jela:

Ispitni sadržaji:

Gotova jela od mesa: govedine, teletine, svinjetine, divljači, janjetine, peradi; od iznutrica, od riba i plodova mora;

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora. Zaokružite ih!

51. Karakteristike *gotovih jela* označite sa 2 tvrdnje:

- a. prigotavljaju se dulje od 45 min., unaprijed, za veći broj osoba, uglavnom u pansionском poslovanju.
- b. ne smiju se prigotavljati dulje od 30 min, za nepoznat broj osoba u pansionским objektima.
- c. prigotavljaju se od svih vrsti i dijelova mesa, uglavnom u komadu, najčešće postupkom kuhanja, pirjanja i pečenja u pećnici i na ražnju
- d. za gotova jela rabe se samo tvrda, žilavija i starija mesa, koja prethodno treba marinirati.
- e. za gotova jela mogu se koristiti i mlada mesa, ali taj postupak traje 3-4 sata.

2

52. Za pečenje *mesa u pećnici* ...karakteristične su 2 tvrdnje:

- a. za pečenje u cijelom komadu prikladna su mesa: ražnjići, pljeskavice, kotleti.
- b. u pećnici se peku mesa u komadu, prethodno pripremljena, po potrebi odležana i nabodena slaninom, dresirana i osoljena.
- c. obavezno u tepsiju, kao podlogu staviti ploške lisnatog povrća i temeljac, a zatim komadiće mesa i slanine.
- d. temperatura pečenja na početku pečenja je od 220 - 250°C, a kasnije od 120 - 180°C.
- e. povremeno mesu u pećnici treba dodati masnoće, da bi meso bilo sočnije.

2

53. Za *pirjana jela od mesa* potrebno je pripremitizaokružiti 2 točna odgovora:

- a. glavnu namirnicu, tj komad mesa ili oblikovano meso, cvjetno povrće, poriluk i mirisno bilje.
- b. glavnu namirnicu tj. komad mesa ili oblikovano meso, te začinsko povrće, začine i mirodije.
- c. dok se mesa pirjaju nije potrebno dolijevati meso, niti miješati, niti okretati.
- d. tekućine za dolijevanje jela: vodu, vino, ocat i zaprške, kojima se jelo zgusne.
- e. tekućine za dolijevanje jela: temeljce, juhe, umake, vina i sl. te razni prilozi i garniture.

2

54. Karakteristična *gotova jela hrvatske nacionalne kuhinje* suzaokružite 2 odgovora!

- a. janjetina, teletina, hobotnica pečeni ispod peke.
- b. kunić, zec, jelen pečeni u salamanderu.

c. odojak, janjetina, patka, pečeni na ražnju.

- d. goveđa pisanica, goveđi hrbat i ramstek ružičasto pečeni u pećnici – polupečeni
e. jelen, srna, divlja svinja pečeni na gradelama – na žaru.

2

U sljedećim pitanjima zaokružite potvrđnu ili negirajuću tvrdnju,

55. Krvavo ili ružičasto može se peći piletina, teletina i svinjetina. DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
56. Vrlo krvavo (bleu, rare) može se peći goveđa pisana pečenica. DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
57. Na ražnju se pripremaju ribe, rakovi, kotleti i ražnjići. DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
58. Odojak, janje i patka najčešće se pripremaju na roštilju. DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
59. Ako se meso kuhamo, stavljamo ga u kipuću vodu. DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
60. Teleći ujušak priprema se postupkom pirjanja. DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
61. Kad se u pećnici peče svinjeći kare, sredina mora doseći 85°C temp. DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
62. Punjene paprike pirjaju se u španjolskom umaku. DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećoj skupini pitanja nadopuni praznine u rečenicama!

63. Uz gotova jela od pirjane govedine mogu se poslužiti sljedeći prilozi:
a) _____ b) _____ c) _____
d) _____

2

valjušci-njoki, hrustavci, savijače od krumpirova tijesta, palenta-žganci, domaće i tvorničke tjestenine

64. Navedite 4 gotova jela od mljevenog mesa:
a) _____
b) _____ c) _____ d) _____

2

sarma, punjena paprika, kosana pisanica Štefani, kosana pečenka, okruglice od mljevenog mesa u raznim umacima, musake s mesom i sl.

65. U ugostiteljskom kuharstvu najčešće se rabe sljedeće iznutrice: teleća jetra, teleći ili juneći želudac - za fileke ili tripice; teleći mozak za nadjeve, teleća plućica i sl.

1

66. Najkvalitetniji dio mesa teletine koji se peče u cijelom komadu je teleći bubrežnjak.

1

67. Kod pripreme za pečenje u pećnici, meso dlakave divljači mora se nabosti **štapčićima sušene slanice**, a meso pernate divljači mora se obložiti **ploškama sušene slanine**.

1

68. Prije pirjanja meso govedine, teletine, svinjetine i divljači može se izrezati na **manje komade, odreske, kocke, mišiće, rezance i sl.** ne bi li prilikom termičke obrade prije omekšalo.

1

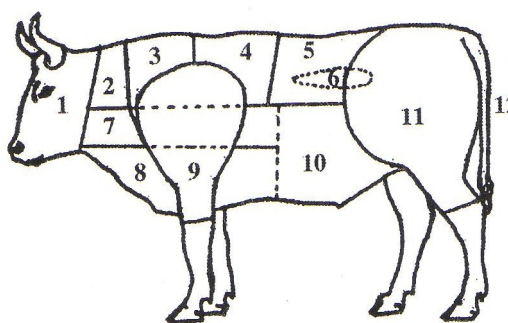
69. Neka mesa (posna) nabadaju se štapčićima sušene slanine prije prigrutavljanja **da meso bude sočnije**

1

70. Za prigrutavljanje musaka rabe se neka povrća: **krumpir, patlidžani, kelj, tikvice**

1

71. Na crtama pored brojeva upišite nazive dijelova jedne polovice goveda, a pored slova koje se jelo od navedenog dijela mesa može prigrutovati.



- | | |
|--------------------|---|
| 1. glava | a) kuha se za hladne salate - jezik |
| 2. vrat | b) gulaš - kuhanje i pirjanje |
| 3. doprželica | c) musake - mljevenje, pirjanje, kuhanje |
| 4. prželica | d) odresci tzv. Prželice – pirjanje u umacima |
| 5. hrbat – rozbif | e) ramstek na žaru – jela po narudžbi i gotova jela |
| 6. pisana pečenica | f) tatarski biftek – jela po narudžbi i gotova jela |
| 7. tvrda prsa | g) juhe – kuhanje i mljevenje |
| 8. meka prsa | h) juhe i temeljci - kuhanje |
| 9. plečka | i) odresci – pirjanje i mljevenje |
| 10. potrbušina | j) juhe – za kuhanje |
| 11. but | k) pirjana govedina u komadima i odrescima - kuha |
| 12. rep | l) juhe i umaci – kuhanje i pirjanje |

72. U praznoj koloni, rednim brojevima od 1-8, odredi redoslijed postupka pripreme mesa za pečenje, te postupak pečenja mesa u klasičnoj pećnici!

| | |
|----------|---|
| <u>3</u> | Prije stavljanja u pećnicu, meso treba naglo popržiti sa svih strana, ili preliti kipućom masnoćom da se zatvore pore, tj da se zgrušaju bjelančevine, da bi meso ostalo sočnije. |
| <u>5</u> | Meso treba povremeno okretati i glazirati vlastitim sokom, pod uvjetom da se ne bocka. |
| <u>8</u> | Na dnu tepsije nalazi se sok od pečenja, koji treba procijediti i od njega prigrutovati umak od pečenja, koji se rabi kod posluživanja mesa. |
| <u>6</u> | Kad iz mesa izlazi bistar sok, znači da je meso pečeno, ili kad se u sredini komada mesa postigne temperatura od 85°C. (provjeriti sondom). |
| <u>2</u> | Meso treba prije pečenja nasoliti, a zatim staviti u tepsiju na podlogu od žilica, kostiju i začinskog povrća. |
| <u>1</u> | Prije pečenja meso oprati u što većem komadu, posušiti, po potrebi odvojiti kosti i žilice i oblikovati – dresirati. |
| <u>4</u> | Na početku se meso peče na temperaturi 200 - 250°C, a kasnije od 120 - 180°C. |

| | |
|---|---|
| 7 | Po završetku pečenja meso treba izvaditi iz tepsije i prekriti alufolijom, pustiti odstajati 10-tak minuta, pa tek onda rezati na obroke. |
|---|---|

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

V. Jela po narudžbi

Ispitni sadržaji:

| |
|--|
| Jela po narudžbi od mesa: govedine, teletine, svinjetine, divljači, janjetine, peradi; od iznutrica, od riba i plodova mora; |
|--|

Ispitna pitanja:

| |
|--|
| U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih! |
|--|

73. Karakteristikama *jela po narudžbi* pridružite 2 točne tvdnje:

- prigotavljaju se dulje od 30 min, od svih vrsta namirnica biljnog i životinjskog podrijetla.
- rabe se mlada i mekana mesa I i II kategorije, postupcima prženja, pohanja, pečenja na žaru i kuhanja.**
- uvijek se prigotavljaju unaprijed, a poslužuju se kad gost dođe i naruči.
- kuhana govedina u hren-umaku je najčešće jelo po narudžbi u pansionkim kuhinjama.
- prigotavljaju se na zahtjev gosta prema jelovniku u restauracijskim ili a la carte kuhinjama.**

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

74. *Jela po narudžbi* dijele se prema 2 kriterija:

- vrstama živežnih namirnica od kojih se prigotavljaju.**
- tehnološkom procesu prigotavljanja živežnih namirnica.**
- vrstama priloga i garnitura koje prate osnovnu živežnu namirnicu.
- vrstama umaka u kojemu se prigotavljaju ili s kojim se poslužuju.
- vrstama salata koje se poslužuju uz jela po narudžbi.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

75. Pohanje je čest način prigotavljanja jela po narudžbi. Odredi 2 točne tvrdnje koje karakteriziraju *pohana jela po narudžbi*!

- Pripremljeno i omrvljeno meso stavlja se pohati u toplo ulje, te se pusti da se masnoća lagano zagrijava, kako ne bi zagorjelo.
- Komadu mesa treba dati pravilan oblik, a zatim ga potući batićem, posoliti, pobrašniti i uroniti u razmućena jaja, u krušne mrvice i u vruću masnoću.**
- Pohati se može na pariški, na orly i na engleski način, do zlatno žute boje i obavezno se ocijedi na papirnatom ubrusu.**
- Prije pohanja meso možemo kuhati ili pirjati, da prije omekša, a zatim ga pohamo do smeđe boje kako bismo bili sigurni da je dobro prigotovljeno.
- Pohana jela po narudžbi mogu se poslužiti i drugi dan, potpuno hladna, ako je nešto ostalo.

76. Odredi 2 točne tvrdnje koje karakteriziraju pripremanje *jela po narudžbi pečenjem na žaru*.

- a. Dan ranije osoljene, manje komade mesa: kotlete, odreske, ribe ili medaljone treba više puta okretati na vrućoj rešetki i peći do smeđe boje.
- b. Perad i divljač nikako se ne mogu peći na žaru, jer su pretvrda i prežilava mesa.
- c. **Rabe se najkvalitetniji dijelovi junetine i govedine: pisanica, hrbat, pržolica, prethodno pripremljeni i marinirani 2-3 dana.**
- d. Na žaru se peku i razni plodovi mora - škampi, školjke isl. nabodeni na ražanj.
- e. **Na žaru se peku teletina, svinjetina i janjetina, pravilno oblikovani, debljine oko 5 mm, na uljem premazanoj vrućoj rešetki, jednom okretati meso bez ubadanja.**

2

U sljedećim pitanjima zaokružite potvrdnu ili negirajuću tvrdnju!

77. Chateaubriand nazivamo dvostruki biftek, jer se priprema za 2 osobe. **DA** NE 1

78. Turnedoi su 2 komada mesa, svaki po 90 grama, za 2 osobe. DA **NE** 1

79. Biftek je komad mesa goveđe pisanice, debljine 3-4 cm, težine 180 grama. **DA** NE 1

80. Rostbif je meso goveđeg hrpta, koje se priprema s kostima, težine 400 gr. DA **NE** 1

81. Od teleće pisanice pripremaju se kotleti na žaru. DA **NE** 1

82. Sva pohana mesa, odresci, štapići i kotleti su jela po narudžbi. **DA** NE 1

83. Bečki odrezak može se pripremiti od svinjetine, peradi i janjetine. DA **NE** 1

84. Medaljoni srneće pisanice, prethodno marinirani, poslužuju se s tamnim umacima. **DA** NE 1

85. Najbolja su prepečena mesa sa žara, jer termičkim obradom uništimo štetne tvari. DA **NE** 1

86. Jela pečena na žaru treba odmah poslužiti, jer se stajanjem ohlade i postaju žilava. **DA** NE 1

U sljedećim pitanjima nadopunite započetu rečenicu

87. Mesa, povrća, ribe i plodovi mora mogu se pohati na 4 načina:

a. bečki, b. pariški, c. orly, d. engleski

2

88. Uz jela od pohanog mesa poslužuju se sljedeći prilozi prženi krumpir, kuhano i pirjano povrće, pirjana riža i rizi bizi, variva, jednostavne garniture

2

89. Uz pohana jela slažu se razne dekoracije od listova zelene salate, ružice rajčice, cikle i bijele repe, list peršine; a obavezna je ploška ili kriška limuna

2

90. Polupečena mesa od goveđe pisanice i hrpta poslužuju se na podlozi od prepečenca (krutona); radi skupljanja mesnih sokova iz mesa

2

91. Uz pohanu ribu poslužuje se obavezno kriška limuna, odgovarajući prilog i sastavljeni umaci na bazi majoneze.

2

92. Pivsko tijesto ili Orly smjesa priprema se od sljedećih namirnica: pivo, brašno, sol, žumanjca i snijeg od bjelanjaka.

2

93. Lignje izrezane na kolutiće treba ocijediti, a zatim pobrašniti i uroniti u razmućena jaja i odmah u vruće ulje, da bismo ih pohali na pariški način, a zatim pohane kolutiće liganja, zlatno žute boje poslužujemo uz prilog pomfrit (slani krumpir), obavezno krišku limuna i umak sastavljen na bazi majoneze

2

94. U desnoj koloni, označi brojevima 1 -6 redosljed postupka pripremanja ribe na žaru!

| | |
|----------|---|
| <u>2</u> | Veliku ribu prije pečenja treba zarezati do središnje kosti, začiniti, pouljiti i složiti na gradele-rešetke. |
| <u>5</u> | Pečenu ribu složiti na riblju pliticu, preliti maslinovim uljem i ukrasiti limunom, peršinovim listom, listom zelene salate i sl. |
| <u>6</u> | Posebno se poslužuje preljev od maslinova ulja, sjeckanog peršina i kosanog češnjaka. |
| <u>1</u> | Odabranu ribu nakon čišćenja dobro osušiti platnenim ubrusom, da se ne ljepi za roštilj. |
| <u>5</u> | Kao prilog može se poslužiti blitva na dalmatinski način, kuhani slani krumpir isl. |
| <u>3</u> | Ribu na žaru se smije okrenuti samo jednom. |

3

VI. Jela hrvatske kuhinje

Ispitni sadržaji:

Jela hrvatske kuhinje:

- hrvatska kuhinja mediteranskog (primorskog) podneblja
- hrvatska kuhinja kontinentalnog podneblja
(štrukli, purica s mlincima, različita jela od riba, rakova i sl.)

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih!

95. Karakteristike *hrvatske nacionalne kuhinje* označi s dvije točne tvrdnje.

- a. uglavnom je možemo podijeliti prema mediteranskom i kontinentalnom području, s velikim utjecajima zemalja susjeda: Italije, Austrije, Mađarske, istoka isl.
- b. najveći utjecaj na hrvatsku imala je Mletačka republika, a iz toga su doba ostala udomaćena jela poput fiš-paprikaša, kulena, pečene prasetine i sl.
- c. pod kontinentalnom kuhinjom razumijevamo prehranu bogatu ribom i plodovima mora, uzgojenog i divljeg povrća, janjetine, ovčetine i kozetine, najčešće kuhano ili na žaru.
- d. pršut, kaštradina, paški sir i janjetina, paštica, rožata - tradicionalna su mediteranska jela.
- e. pršut, janjetina, paštica, purica s mlincima, žgvacet i fuži – tradicionalna su slavonska jela.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

96. Karakteristike *hrvatske nacionalne kuhinje* označi s 2 točne tvrdnje.

- a. najveći utjecaj na hrvatsku nacionalnu kuhinju imala je austrougarska monarhija, pa su iz tog razdoblja udomaćena jela: razne ribe i mesa na lešo, pršut, brodeto, fritule i sl.
- b. pod mediteranskom kuhinjom razumijevamo prehranu bogatu pikantnim i dobro začinjanim mesnim jelima, graham, kiselim kupusom i repom, pečenim odojcima i sl.
- c. pečena purica s mlincima, razne savijače od sira i jabuka, štrukli, krvavice, pečenice, dinstano zelje i žganci i sl. tradicionalna su jela sjeverozapadne Hrvatske.
- d. divljač, gljive, slatkovodne ribe često se pripremaju u Slavoniji, u kotliću iznad otvorene vatre, dobro začinjene ljutom paprikom, poznate pod nazivom fiš, čobanac i sl.
- e. jela od povrća, razni složenci, jela od mliječnih proizvoda nisu značajna za hrvatsku kuhinju.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

97. Za *mediteransku kuhinju* značajno je: ... zaokruži 2 točna odgovora.

- a. puno se koristi riba i plodovi mora pripremljeni pohanjem, pečenjem u pećnici i u kotliću.
- b. janjetina, kozletina, hobotnica ispod peke i ribe na gradelama su prave mediteranske poslastice.
- c. brudet, škampi na buzaru, paški sir i slane srdele najcjenjeniji su u Lici i Gorskom Kotaru.

- d. da područje obuhvaća Istru, Primorje, Liku, i Dalmaciju, a za prehranu se rabi riba, plodovi mora, mesa ovaca i koza, divljih i uzgojenih povrća, začinjnih maslinovim uljem i sl.
- e. od šarana, štuke i soma, prave se izvorni fiš-paprikaši poznati diljem Dalmacije.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

98. Za kontinentalnu kuhinju hrvatskih regija značajni su... zaokruži 2 točna odgovora.

- a. specijaliteti poput domaće šunke, kulena, bunceka, sira s vrhnjem, bučnice i štruklji.
- b. slatka jela poput smokvenjaka, pince, kroštula, fritula i rožate.
- c. mesna jela poput maneštre, kaštradine, žgvaceta, fuži, pašticada i njoka.
- d. jela od povrća: blitva na dalmatinski, aričoke na lešo, kuhane šparoge i sl.
- e. deserti poput orehnjače, makovnjače, raznih savijača, krafne, zapečene palačinke sa sirom.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima zaokružite potvrdnu ili negirajuću tvrdnju.

99. Tršćanski umak je maslinovo ulje pomiješano sa sjeckanim češnjakom i peršinom. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

100. Škampi na buzaru uglavnom se pripremaju pečenjem na žaru. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

101. Salate od mekušaca začine se umacima na bazi vinegreta s maslinovim uljem. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

102. Maneštra je gusta juha od povrća i mesa povezana tamnom zaprškom. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

103. Crni rižoto dobiva se dodatkom crnila mekušaca, najčešće sipe. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

104. Istarski fuži pripremaju se od kukuruznog brašna, octa, jaja i soli. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

105. Brudet je pirjana slatkovodna riba u kotliću nad ognjem. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

106. Fiš-paprikaš je jelo od najmanje 3 vrste bijele morske ribe. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

107. Čobanac je složenac od najmanje 3 vrste različita mesa pripremljen u kotliću. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

108. Nadjev za bučnicu se priprema od svježeg sira, ribanih buča, jaja, soli i grožđice. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

109. Sastojci za mlince su: oštro brašno, sol, ulje protisnute koprive, jaja i sir. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

110. Nadjev za orehnjaču: vodom pofureni mljeveni orasi, sol, šećer i jaja. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima nadopunite rečenice.

111. Riblje juhe uglavnom se pripremaju od bijele morske ribe uz dodatak **začinskog povrća, začina, bijelog vina i pire rajčice**. Kad je riba kuhana izvadi se, očisti od kostiju, usitni i **vrati u procijeđenu juhu** te se najčešće ukuha **riža** kao prilog juhi.

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

112. Za pripremiti salatu od hobotnice potrebne su sljedeće namirnice **kuhano meso hobotnice, vinagret, maslinovo ulje, sjeckani luk, češnjak i list peršina, sol, papar, sok limuna i dekoracija**

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

113. Za pripremljanje zagorskih štruklji rabi se **vučeno ili vodeno** tijesto za koje je potrebno **glatko brašno, jaje, ulje, sol i topla voda**, a za nadjev je potreban **protisnuti svježi kravljji sir, sol, vrhnje, žumanjci i snijeg od bjelanjaka**. Štruklji se pripremaju **kuhanjem i gratiniranjem**.

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

114. Žgvacet je **pirjani gulaš** koji se poslužuje s **domaćom tjesteninom: fuži ili šurle**.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

115. U praznoj koloni tabele brojevima od 1-6 označi faze pripremljanja **purice s mlincima** !

| | |
|----------|--|
| 4 | Purica je pečena za cca 1.5 -2 sata, kad iz najdebljeg dijela purice izlazi bistar sok. |
| 2 | Od brašna, jaja, soli i vode, umijesiti mekano tijesto, razvaljati u mlince i ispeći na tabli. |
| 1 | Očišćenu puricu oprati, posoliti iznutra i izvana, staviti u tepsiju i prelijati vrućom masnoćom, te staviti peći u pećnicu na temp. od 200°C na početku. |
| 6 | Dok purica ne otihne, pečene i ohlađene mlince treba slomiti na manje komade, pofuriti kipućom vodom, ocijediti i staviti na procijeđeni sok u kojem se pekla purica, te poslužiti uz izrezanu puricu na obroke. |
| 5 | Kad je pečena, pustimo je 10-tak minuta da otihne, a zatim je režemo na obroke. |

| | |
|----------|---|
| <u>3</u> | Kad se purica zarumeni, potrebno je u tepsiju dodati malo tople vode, smanjiti temperaturu na 150 -160°C, te povremeno puricu okretati i glazirati. |
|----------|---|

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

116. U praznoj koloni tabele brojevima od 1-4 označi faze prigotavljanja **škampa na buzaru** !

| | |
|----------|--|
| <u>3</u> | Za gustoću umaka dodaju se krušne mrvice, po potrebi začiniti solju i paprom, prokuhati i poslužiti. |
| <u>1</u> | Na ugrijanom maslinovu ulju popržiti cijele škampe, u moru oprane i dobro ocijeđene. |
| <u>4</u> | Škampe, posute sjeckanim peršinom, možemo poslužiti uz vrući prepečenac ili palentu. |
| <u>2</u> | Kad tekućina ishlapi, dodati sjeckani češnjak i peršin, konkaze i bijelo vino, pirjati kraće vrijeme u poklopljenoj posudi, uz dodavanje ribljeg temeljca. |

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

VII. Slatka jela

Ispitni sadržaji

Slatka jela: kreme,

- *jela od lijevanog tijesta,*
- *jela od vučenog tijesta*
- *jela od dizanog tijesta*
- *prhkog tijesta*

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih!

117. Za **slastice – slatka jela** možemo istaknuti dvije točne tvrdnje.

- a. posebno područje, kojim se bave školovani slatičari i kuhari ne moraju znati ništa o slasticama.
- b. **slatka jela možemo podijeliti: na topla i na hladna slatka jela.**
- c. **nabujci, varenci, pohane jabuke, žličnjaci od snijega su topla slatka jela.**
- d. kompoti, voćne salate, okruglice sa šljivama, palačinke s orasima su hladna slatka jela.
- e. samo kolače od dizanog tijesta jednim imenom nazivamo - deserti.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

118. Za prigotavljanje **slastica – slatkih jela** možemo istaknuti dva osnovna pravila.

- a. bilo koja glatka površina je dobra za izradu tijesta, ako je čista i dovoljno velika, pa čak i radni stol za čišćenje povrća.
- b. **uvijek se treba pridržavati propisanih recepata, a brašno treba prosijati s praškom za pecivo, da bude rahlo.**

- c. obavezno pripremiti sav pribor i potrebne namirnice za pripremanje, bez obzira na vrijeme pripreme, pripremanja, odmaranja tijesta, nadijevanja i ukrašavanja slastice.
- d. slastice ne poprimaju nikakve mirise iz okruženja, tako da se u slastičarnici mogu obavljati i neki drugi kuhinjski poslovi.
- e. **pažljivo provoditi postupak miješanja, te se obavezno pridržavati propisane temperature vode, masnoće, pećnice i okoline.**

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

119. Od dizanog tijesta pravi se kruh, orehnjača, makovnjača, pokladnice i sl. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

120. Od lisnatog tijesta pravi se bučnica i štruklji. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

121. Od tekućeg tijesta prave se palačinke i carski drobljenac. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

122. Od prhkog tijesta rade se savijače, torte i zlijevanke. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

123. Biskvitne smjese mogu biti po sastavu lagane i teške. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

124. Varenac se pravi od smjese koja kuhanjem u toploj kupki postane gusta. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećem pitanju nadopunite započetu rečenicu

125. Za preljev od vina - šato – u kotlić nad parom stavi se **žumanca, šećer, vanili šećer, škrobno brašno (gustin)**, pa se neprestalno miješa pjenjačom uz postepeno dodavanje **bijelog vina i vode** dok ne uzavre.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

126. Za pivsko tijesto kojim se poha voće, treba sjediniti: **brašno, pivo, žumanca, ulje, rum, sol i snijeg od bjelanjaka.**

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

127. Parfe (parfait) je krema od **tučenog slatkog vrhnja, vanili šećera, šećera, želatine i dodataka: badema, lješnjaka, voća i sl.**

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

128. Karamel je **prirodna boja** koji slastice oboji u smeđe.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

129. U tabeli u desnoj koloni, označi brojevima 1 -6 redoslijed postupka pripremljanja *orehnjače!*

| | |
|----------|--|
| <u>2</u> | Brašnu dodati žumanjca, prstohvat soli, šećer, ribanu limunovu koricu, rastopljeni maslac, toplo mlijeko i uzdignuti kvasac, pa sve dobro umijesiti. |
| <u>5</u> | Uzdignuto tijesto premijesiti, prepoloviti, razvaljati tanko i cijelu površinu premazati nadjevom, a zatim saviti u savijutak i staviti u uljem premazanu tepsiju. Prekriti ubrusom i pustiti da se diže oko ½ sata. |
| <u>3</u> | Kad se na tijestu počinju stvarati mjehurići, prekriti ga ubrusom i ostaviti na toplom da se diže do dvostrukog obujma. |
| <u>6</u> | Uzdignute savijutke treba probosti čačalicom i premazati razmućenim jajem, te staviti u pećnicu da se peku oko 45 min. na temp 150°C. Pečenu orehnjaču izvaditi i premazati maslacem. |
| <u>4</u> | Dok se tijesto diže, pripremiti nadjev od mljevenih, mlijekom pofurenih oraha, šećera, vanili šećera, groždica, ruma, limunove korice i soka, te snijega od bjelanjaka. |
| <u>1</u> | Pripremiti sve namirnice i pribor, a zatim prosijati namjensko brašno za dizana tijesta a u prikladnu posudu i pristaviti kvasac da se diže u malo mlijeka na toplom mjestu. |

VIII. Jela vegetarijanske i dijetalne kuhinje:

Ispitni sadržaj:

*Kuhinje prema osobnim željama gostiju i načelima zdrave prehrane
Vegetarijanska, dijetalna i makrobiotička kuhinja*

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih!

130. Podjelu *kuhinja prema osobnim željama i načelima zdrave prehrane* istaknite s dvije točne tvrdnje.

- a. posebno područje, kojim se bave školovani nutricionisti i kuhari ne moraju znati ništa o tome.
- b. **u to područje ubrajamo vegetarijansku, dijetalnu i makrobiotičku prehranu.**
- c. posebne skupine - dijetalci jedu namirnice isključivo biljnog podrijetla.
- d. **makrobiotičari isključivo jedu hranu uzgojenu prirodnim putem bez pesticida, umjetnih gnojiva, konzervansa, hormona i sl.**
- e. makrobiotičari jedu i svinjetinu, teletinu i junetinu, ako je uzgojena prirodnim putem.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

131. *Vegetarijansku prehranu* možemo okarakterizirati s dvije točne tvrdnje.

- a. vegani, ovovegetarijanci i ovolaktovegetarijanci su ljudi koji jedu hranu isključivo biljnog podrijetla.
- b. **vegetarijanci jedu voće, povrće, žitarice, med, jaja, mlijeko i mliječne proizvode.**
- c. **vegetarijanstvo je pokret i način života, koji propagira korisne i zdrave prehrambene navike.**
- d. ovolaktovegetarijanci su najstroži biljojedi i makrobiotičari.
- e. vegetarijanska jela mogu se začiniti svinjskom masti, a nije problem u restoranima jesti povrće, koje se kuhalo u mesnim juhama.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

132. Vegani jedu samo žitarice, voće, povrće i med.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

133. U dijetalnoj prehrani izbjegavaju se: alkoholna pića, jaki začini, masna jela.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

134. Makrobiotička prehrana podrazumijeva unos mesa i riba, prirodno uzgojenih. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
135. Soja sadrži puno bjelančevina, pa je vegetarijancima zamjena za meso. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
136. Morske alge i trave – morsko povrće – pripada dijetalnoj prehrani. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
137. Kuhani zagorski štruklji mogu biti i dijetalno i vegetarijansko jelo. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
138. Mediteranska prehrana nema veze s dijetalnom prehranom **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećem pitanju nadopunite započetu rečenicu

139. Odrezak od špinata priprema se od: **reznaca svježega špinata, sjeckanog luka, kuhanih i razmučenih jaja, krušnih mrvica, soli, papra i muškarnog oraščića, maslaca**, pa sve namirnice sjedinimo, oblikujemo okrugle odreske koje treba **pobrašniti, uvaljati u razmučena jaja i krušne mrvice** i pohati u vreloj ulju.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|
140. Riža s povrćem priprema se na sljedeći način: **posebno ispirati rižu, a povrće: mrkvu, grašak, rajčice i paprike, usitniti, termički obraditi i začiniti solju, paprom, kositim peršinom i koprom**, a na kraju se sve sjedini, doda maslac i posluži oblikovano u kupolu, s parmezanom i eventualno pirjanim šampinjionima.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

IX. Salate, prilozi i garniture

Ispitni sadržaji:

Pripremanje salata, povrća, gljiva, krumpira, tjestenine, mahunarki i žitarica

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih!

141. **Dodaci ili prilozi** glavnim jelima ...označi s dvije točne tvrdnje.

- dopunjuju prgotovljena mesna, riblja ili jela od divljači.**
- to su uglavnom vegetarijanski ili dijetalni dodatci, koji nimalo ne obogaćuju prehranu.
- prigotavljaju se od raznih vrsta povrća, riže, žitarica, domaće i tvorničke tjestenine i sl.**
- su skupine jela poput garnitura, koje se pretežito poslužuju kao samostalna jela.
- nisu potrebni mesnim jelima, jer se time pretrpavaju tanjuri, pa ih gosti ostavljaju.

2

142. Za **salate od povrća** koje se poslužuju s glavnim obrocima značajne su dvije točne tvrdnje.

- dopunjuju glavna jela, a vrste povrća iz salate ne smiju se ponoviti u drugim sljedovima menua.**
- to su uglavnom vegetarijanski ili dijetalni dodatci, koji nimalo ne obogaćuju prehranu.
- toj skupini jela pripadaju i mesne i riblje salate, koje se pretežito poslužuju kao samostalna jela.
- prigotavljaju se od raznih vrsta kuhanog ili sirovog povrća, začinenog vinegretom ili dresingom.**
- i voćne salate mogu se poslužiti kao dodatak glavnim jelima, naročito jelima od riba.

2

U sljedećim pitanjima, odgovore upišite u tablice!

143. U tabeli razvrstaj podjelu variva i garnitura...

| | | |
|---|-------------------------------------|--------------------------------|
| Jela od pirjanog povrća | PRILOZI VARIVA I GARNITURE | Jela od riže i žitarica |
| Jela od pečenog povrća u pečnici | | Jela od tjestenina |
| Jela od pečenog povrća na žaru | | Jela od raznih smjesa |
| Jela od gratiniranog povrća | | Variva od raznog povrća |
| Jela od punjenog povrća | | Razne garniture |

5

144. U tabeli objasni specifičnosti pojedinih načina prigotavljanja povrća

| | |
|-----------|--|
| Bečki | povrće kuhano u vodi ili temeljcu, koje se povezuje zaprškom i po potrebi začini vrhnjem. |
| Francuski | kuhano povrće u vodi ili na pari, ocijedi se i sotira na maslacu. |
| Engleski | kuhano povrće u vodi ili na pari, ocijedi se i pospu komadićima maslaca ili se maslac posluži posebno |
| Poljski | kuhano povrće u vodi ili na pari, ocijedi se i prelije mrvicama sotiranim na maslacu |

| | |
|-------------|---|
| Dalmatinski | kuhano povrće u vodi ili na pari, ocijedi se i začini maslinovim uljem, soli, paprom i kosanim češnjakom |
|-------------|---|

| | |
|---|--|
| 5 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

145. Povrća za priloge uglavnom se kuhaju al dente (80% mekoće). **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
146. Svježa povrća kuhaju se u puno slane vode. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
147. Prilozi od riže i žitarica slažu se s mesnim i ribljim jelima u umacima. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
148. Plodasto i gomoljasto povrće najčešće se prži ili poha na razne načine. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
149. Kašice od povrća se pripremaju od povrća koje ima više neprobavljivih tvari. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
150. U tijesta se mogu staviti različiti dodaci: špinat, rajčica, mrkva, crnilo od sipe i sl. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
151. Jednostavne salate pripremaju se samo od sirovog povrća. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
152. Miješane salate su od najmanje 2 vrste povrća zajedno začinjnih. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
153. Složena salata je od 3 vrste povrća, zajedno začinjnih. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima nadopunite započetu rečenicu!

154. Za okruglice od kruha rabe se sljedeće namirnice: **popržene kockice kruha, mlijeko, jaja, sjeckani peršin, sol, papar, muškatni oraščić, maslac**, koje se sjedine u smjesu, koju pustimo u hladnjaku oko 1 sat, a zatim od smjese oblikovati manje kuglice i kuhati ih u kipućoj slanoj vodi.

155. Hrustavci od krumpira prave se od sljedećih namirnica: **protisnuti kuhani krumpir, sol, jaja, muškati oraščić, parmezan, oštro brašno i maslac** koje se sjedini u glatko krumpirovo tijesto, od kojega se izrađuju poput palca veliki hrustavci, koje uvaljamo **u brašno, razmućena jaja i krušne mrvice i pržimo u dubokoj vrućoj masnoći**

X. Voće i voćne preradevine

Ispitni sadržaji:

Pripremanje voća i voćnih preradevina
i njihova primjena u ugostiteljskom kuharstvu;

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih!

156. Pojmu *voće* dodijeli dvije točne tvrdnje.

- voćem se dopunjuju prgotovljena mesna, riblja ili jela od divljači, zbog energetske vrijednosti.
- to su plodovi kultiviranih voćaka ili samoniklih višegodišnjih biljaka, namijenjeni ljudskoj prehrani.**
- voće obiluje bjelančevinama i mastima, zbog čega je izuzetno cijenjeno.
- važnost voća je u sadržaju znatne količine vitamina, voćnih kiselina, mineralnih tvari i enzima.**
- voće je potpuno nevažna namirnica u ljudskoj prehrani, jer mala djeca ne jedu voće, a ipak rastu.

2

157. Primjeni *voća u ugostiteljstvu* možemo dodijeli dvije točne tvrdnje.

- od voća u ugostiteljstvu se prgotavljaju napitci - sokovi, voćni jogurti, pekmezi, marmelade i sl.
- sirovo voće poslužuje se kao desert, a od raznog voća i preradevina od voća prave se slatice i kolači.**
- često je voće sastavni dio, ali i dekoracija raznih toplih i hladnih buffeta, te se stavlja u neke umake i mesna jela.**
- voće u ugostiteljstvu se koristi i u proizvodnji vina i voćnih rakija.
- Breskve, jabuke i šljive mogu se peći na žaru i poslužiti uz glavno jelo kao prilog.

2

158. Pojmu *voćne preradevine u ugostiteljstvu* možemo dodijeli dvije točne tvrdnje.

- u voćne preradevine ubrajamo: pekmez, džem, voćni sir, slatko, voćni žele, stolne masline i sl.
- u voćne preradevine ubrajamo: vino, voćne rakije (šljivovica, viljamovka) i sušeno voće.
- u hotelijerstvu se najviše koriste porcijski pakirani proizvodi: marmelada, džem i pekmez i to za zajutrage.
- za zajuttrak poslužuje se i stolna konzervirana maslina i ohlađena voćna salata sa sladoledom.
- med i pašteta su također porcijski pakirane voćne preradevine, koje se rabe za zajutrage.

2

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

159. Nutricionisti preporučuju konzumirati voće više puta dnevno. **DA**
NE 1
160. Bolje je konzumirati prerađeno voće nego svježe, zbog nečistoća na svježem voću. **DA**
NE 1
161. Jagode, maline, kupine i borovnice mogu se poslužiti uz tučeno slatko vrhnje. **DA**
NE 1
162. Za voćne salate rabe se kockice raznog voća, začinenog šećerom i voćnim likerima. **DA**
NE 1
163. Voćne salate mogu se poslužiti u kombinaciji sa sladoledom ili tučenim vrhnjem. **DA**
NE 1
164. Da voće ne pocrni (oksidira) prilikom guljenja i oblikovanja natopi se crnim vinom. **DA**
NE 1
165. Svježe zrele masline se često rabe ugostiteljskom kuharstvu, za razne salate. **DA**
NE 1
166. Ćem od brusnica najčešće se poslužuje uz divljač ili crveno meso. **DA**
NE 1
167. Kompoti se pripremaju od jedne ili više vrsti voća kuhanjem u šećernoj otopini. **DA**
NE 1

XI. Sredstva ponude jela

Ispitni sadržaji:

sastavljanje jelovnika i menua

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih!

168. Pojmu *jelovnik* dodijeli 2 točne tvrdnje!

- a. ne može se sastaviti samo za neka jela, npr.: samo za riblja, narodna jela, dijetalna jela i sl.
- b. **treba biti sastavljen logičnim gastronomskim sljedom, počevši od hladnih predjela do deserta.**
- c. **kod sastavljanja jelovnika treba uzeti u obzir vrstu ugostiteljskog objekta, lokalne običaje, lokaciju, posebnosti očekivanih gostiju, opremljenost kuhinje i sl.**
- d. jelovnik sadrži i ponudu svih vrsta pića koja se nude u dotičnom restoranu.
- e. jelovnik obavezno sadrži sve vrste različitih jela, bez obzira da li se nude u restoranu ili ne.

| |
|---|
| 2 |
|---|

169. Prilikom *sastavljanja jelovnika* treba voditi brigu o sljedećem: ... zaokruži 2 točna odgovora.

- a. **jelovnik treba biti pregledan, čitljiv, razumljiv i jezično ispravan, što omogućuje gostu brzo i jednostavno informiranje o ponudi ugostiteljskog objekta.**
- b. svako jelo u jelovniku treba opisati sitnim slovima da se gosta što bolje obavijesti o ponudi, a ako su riječi predugačke mogu se koristiti skraćenice.
- c. jelovnike obavezno treba oblikovati malo veće – poput zemljopisnih karata, da što više teksta stane ne veći format papira.
- d. **u jelovniku je dobro naznačiti redni broj pored jela, te obavezno važeću cijenu i vrijeme koje je potrebno da se neko jelo prigotovi.**
- e. sastavlja se radi dojma, pa nije važno uvijek ponuditi gostu sva jela naznačena u jelovniku.

| |
|---|
| 2 |
|---|

170. Prilikom *sastavljanja menua* – jelovnika za određeni obrok treba voditi brigu o sljedećem: ... zaokruži 2 točna odgovora.

- a. **važno je poznavanje gastronomskih pravila, živežnih namirnica, tržišta, želja i očekivanja gosta.**
- b. paziti na racionalizaciju troškova - ako se sva jela ne pojedu danas, treba ih poslužiti sutra.
- c. menu treba napisati na hrvatskom i engleskom jeziku, jer ionako svi strani gosti znaju engleski.
- d. dobro je nakon 7 dana ponoviti iste menue, jer su prethodni gosti već otišli.
- e. **u menuu trebaju biti zastupljena raznolika, zdrava i prehrambeno-fiziološki pravilno pripremljena jela.**

U sljedećim pitanjima, odgovore upišite u tablice!

171. U tabeli označi znakom **X** koje je jelo ispravno napisano, a znakom **O** neispravno!

| Red. broj | Primjeri koje treba ispravno obilježiti | Ispravno/ Neispravno |
|-----------|---|-------------------------|
| 1. | Goveđa juha s domaćim rezancima | X |
| | Goveđa juha s prilogom | O |
| 2. | Pečeni svinjski hrbat | X |
| | Pečena svinjetina. | O |
| 3. | Restani krumpir | O |
| | Poprženi krumpir | X |
| 4. | Zelene salate | O |
| | Salata endivija, kristalka, glavatica | X |
| 5. | Savijača s jabukama | X |
| | Desert | O |

172. U tabeli pojasni predložene vrste jelovnika!

| | |
|---------------------------|--|
| Menu je | <u>sastav jela za određeni obrok</u> |
| Dnevni jelovnik je | <u>izbor dnevnih jela</u> |
| Jelovnik specijaliteta je | <u>izbor specijaliteta za dan, za tjedan – nadopuna glavnom jelovniku</u> |
| Sezonski jelovnik je | <u>ponuda za aktualno doba godine</u> |
| Jelovnik slatkih jela | <u>ponuda slastica – može biti dodatak glavnom jelovniku</u> |
| Banketni jelovnik je | <u>ponuda različitih menua za veći broj gostiju, za različite prigode i različitih cijena</u> |

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

173. Redosljed jela u menuu obavezno započinje s hladnim predjelom. **DA**
NE

174. Prošireni menu može imati 6 sljedova. **DA**
NE

175. U ljetnim mjesecima treba u menuu nuditi jela od svježeg povrća i voća. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

176. Integralni sustav nuđenja jela odnosi se na obvezu gosta da pojede što mu se donese.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

177. Namirnice iste vrste treba ponavljati u menuu radi racionalizacije troškova.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

178. U svakom menu treba započeti s lakše probavljivim jelima.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

179. Ista termička obrada namirnica u više sljedova menua je gastronomsko pravilo.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

180. Menue za pansionske goste nije dobro više puta tjedno ponavljati.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

XII. 12. Dogotavljanje jela pred stolom gosta

Ispitni sadržaji:

miješanje, filiranje, rasijecanje, kuhanje, flambiranje i dr.

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih!

181. Karakteristike *prigotavljanja jela pred stolom gosta* označi s 2 točne tvrdnje:

- Postupak prigotavljanja može trajati dulje od pola sata, ako se gosti nisu najavili.
- Od kuhara ili konobara zahtijeva se izuzetna vještina, jer postupak pred gostom ne smije trajati dulje od 10 minuta.**
- Namirnice koje se prigotavljaju pred gostom moraju prethodno biti pripremljene u kuhinji do određene faze termičke obrade.**
- Bilo koji kuhar ili konobar iz procesa proizvodnje može prigotoviti bilo koje jelo pred gostom.
- Ne treba obraćati pažnju, ako kuharu ili konobaru padne pribor, može ga podići mirno i nastaviti.

2

182. Proces *flambiranja* definirajte s 2 točne tvrdnje:

- Vinjak, konjak i viski izvrsno se slažu s mirisom i okusom stekova, bifteka, odrezaka, riba isl.**
- Maraskino, cointreau, tripl sec ... izvrsno odgovaraju za flambiranje slatkih jela.**
- Flambirati se mogu veći komadi mesa, koji se nakon flambiranja rasijecaju pred gostom.
- Flambirati znači zapaliti alkoholnim pićem jelo pripremljeno za 1 osobu.
- Usplamtiti jelo može se i čistim alkoholom, bez opasnosti, samo će plamen biti malo crveniji.

2

183. Procesu *flambiranja* pridružite 2 točna odgovora:

- Prije nego što se alkoholno piće doda u tavu s prigotavljanim jelom, tavu treba dobro ugrijati.**
- Veći je efekat usplamćivanja jela kod dnevne svjetlosti, zbog plamena.
- Cijeli postupak flambiranja odvija se na posebnim kolicima, sa specijalnim priborom za flambiranje i kompletnim pripremnim radovima.**
- Mesna jela i ribe moraju se dobro ispeći, a voće mora biti skroz mekano, da bi se moglo flambirati.
- Najbolje je flambirati sitno svježe voće, maline, jagode i kupine, jer je brzo gotovo.

2

184. *Filiranje riba* pokraj stola gosta objasni s 2 točne tvrdnje!

- Prigotovljena riba zarezuje se do hrptene kosti nožem koji je u desnoj ruci, dok se lijevom rukom (u rukavici) pridrži glava i tijelo ribe.
- je odstranjivanje kosti iz ribe, peraja, a po potrebi glave i kože, radi sigurnijeg konzumiranja ribe.**
- Samo velike i dobro ohlađene ribe mogu se filirati pokraj stola gosta.

XIII. Organizacija rada u kuhinji

Ispitni sadržaji:

*Vrste ugostiteljskih kuhinja
Organiziranje procesa rada u ugos. kuhinji
Dnevni i prigodni obroci*

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima 2 su točna odgovora - zaokružite ih!

191. Na *organizaciju rada ugostiteljske kuhinje* djeluju sljedeći čimbenici ...odredi 2 točne tvrdnje!

- a. Osnovni zadatak i namjenu kuhinje određuje osoblje kuhinje.
- b. **Veličina – kapacitet i kategorizacija ugostiteljskog objekta i djelokrug radnog procesa.**
- c. **Izbor glavnih namirnica, način i vrijeme izdavanja jela.**
- d. O postavljenoj organizaciji rada u kuhinji ovisi zaposlenost kuhinjskog i poslužnog osoblja.
- e. Izbor namirnica nije važan za organizaciju, jer se danas bilo gdje mogu nabaviti kvalitetne namirnice.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

192. *Procesom rada* u ugostiteljskoj kuhinji smatra se ... zaokruži 2 točne tvrdnje!

- a. U manjim kuhinjama proces rada je složeniji, jer manje ljudi zna više etapa procesa rada.
- b. Zadatak organizacije rada je da svaki radnik na svom radnom mjestu u kuhinji zna koji je njegov posao.
- c. **Pod radnim procesom u kuhinji podrazumijevamo: nabavu namirnica, primanje, pripremanje i prigrutavljanje namirnica u jelo, te izdavanje jela i obračun troškova**
- d. **Radni proces u kuhinji prate svi administrativno-računski poslovi, koji uključuju planiranje, realizaciju i analizu poslovanja u kuhinji.**
- e. Analiza poslovanja nije bitna, jer je jelo već prodano i ne može se ev. gubitak više promijeniti.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

193. U *administrativno računске poslove* ubrajamo ... zaokruži 2 točne tvrdnje!

- a. Priprema, održavanje, čišćenje i dezinficiranje svih prostora, opreme i uređaja kuhinje.
- b. **Sastavljanje trebovanja za potrebnim namirnicama i sastavljanje jelovnika i menua.**
- c. Nabava i preuzimanje namirnica, te izdavanje jela poslužnom osoblju.
- d. Preuzimanje bonova od konobara i novaca od gostiju, za jela koja će se prigrutavljati.
- e. **Kalkuliranje prodajne cijene jela i financijsko i materijalno praćenje poslovanja kuhinje.**

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

194. *Obroke u ugostiteljstvu* možemo podijeliti... zaokruži 2 točne tvrdnje!

- a. Svakodnevni su: zajuttrak, objed i večera.
- b. **Prema namjeni, količini i vremenu posluživanja: glavni i sporedni.**
- c. **Prema potrebama: svakodnevni i prigodni.**
- d. Prigodni su: banketi, koktel-pariji i toplo-hladni buffeti.
- e. Sporedni obroci: doručak (marenda) i užina.

U sljedećem pitanju popunite tabelu!

195. Popunite tabelu vrstama i tipovima kuhinja prema predloženim kriterijima!

| Prema načinu poslovanja | Prema tipičnim jelima | Prema osobnim željama i zdravstvenim potrebama gosta | Prema vremenu i trajanju prigrutavljanja i izdavanja |
|-------------------------|-----------------------|--|--|
| Restauracijske | Nacionalne – narodne | Vegetarijanska | Izdaju jela tijekom glavnih obroka |
| Pansionske | Strane | Makrobiotička | Izdaju jela tijekom čitavog radnog procesa |
| Središnje | Međunarodne | Dijetalna | XXXXXXXX |
| Satelitske | XXXXXXXXXX | XXXXXXXX | XXXXXXXX |

6

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

196. Restauracijska kuhinja nudi jela po narudžbi i gotova jela, za nepoznat broj gostiju.

NE

DA

1

197. Izvor, prenositelj, jakost i trajanje topline su važni pri zamrzavanju namirnica.

NE

DA

1

198. Pansionska kuhinja nudi manji izbor gotovih jela, za poznati broj gostiju.

NE

DA

1

199. Otpatci kod pripremanja povrća ovise samo o čovjeku koji obavlja pripremu povrća.

NE

DA

1

200. Doručak se poslužuje od 7 – 9 sati ujutro.

NE

DA

1

201. Jednostavni prigodni obroci su: čajanka, piknik, vrtna priredba i sl.

NE

DA

1

202. Svečani prigodni obroci su: cocktail party, toplo-hladni buffet, banket i sl.

NE

DA

1

203. Mali obroci: gusta juha, salata od graha i grah varivo, poslužuju se na banketu. **DA**
NE 1
204. Kod cocktail party treba pripremiti po osobi od 8-12 malih zalogaja. **DA**
NE 1
205. Za termičku obradu namirnica prenositelji toplote su: para, masnoća, zrak i tekućina. **DA**
NE 1

Poznavanje robe i prehrana

I. Hranjive tvari:

Ispitni sadržaji:

ugljikohidrati, masnoće, bjelančevine, mineralne tvari vitamini, voda

Ispitna pitanja

1. Raznovidna prehrana je najbolji izvor minerala i vitamina za čovjekov organizam.
Navedi barem dvije namirnice koje služe kao izvor pojedinih minerala ili vitamina:

| | |
|----------------|--|
| Vitamin A | <u>ulje bakalara, jetra, mrkva</u> |
| Vitamin C | <u>svježe voće i povrće</u> |
| Vitamin D | <u>riblje ulje, žumanjak</u> |
| Mineral kalcij | <u>mlijeko i mliječni proizvodi, badem</u> |
| Mineral fosfor | <u>grah, sušeno voće, češnjak</u> |

2. Nadopuni rečenicu!
Mineralna voda sadrži više od **1000 mg** mineralnih tvari u 1 litri. 5
3. Čovjek dnevno treba popiti najmanje 2 litre vode. **DA** NE 1
4. Kalcij i fosfor grade ljudske kosti. **DA** NE 1
5. Vitamini imaju veliku energetska vrijednost, a unosimo ih hranom. **DA** **NE** 1
6. Jednostavni ugljikohidrati su: groždani šećer, voćni šećer i mliječni šećer. **DA** NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

7. U organizmu ima dovoljno zaliha bjelančevina.

DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

8. Masti ili lipidi mogu biti biljnog i životinjskog podrijetla.

DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

II. Živežne namirnice biljnog podrijetla

Ispitni sadržaji:

žitarice, povrće, voće, zaslađivači, masti i ulja biljnog podrijetla

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima nadopunite započete rečenice.

9. Najvažnija biljka krušarica je pšenica, a njezin osnovni kemijski sastojak je škrob. 1
10. U agrume ili citrusne ubrajamo: limun, naranču, mandarinu, grejp. 2
11. Biološki konzervirano povrće poput kiselog kupusa dobiva se postupkom mliječno-kiselog vrenja. 1
12. Četiri su namirnice neophodne za pripremanje krušnog tijesta:
brašno, sol, kvasac, voda 2
13. Škrob koji koristimo kao rafiniranu namirnicu se proizvodi iz kukuruza. 1
14. Koncentrat rajčice proizvodi se iz pasirane zrele rajčice, a to je osnova za proizvodnju kečapa. 2

U sljedećim pitanjima zaokruži dva točna odgovora!

15. Voće u svom sastavu sadrži:
a) laktozu b) bjelančevine c) fruktozu d) masti e) glukožu 2
16. Izdvoji lisnato povrće:
a) kristalka, radić b) mrkva, celer c) krumpir, luk
d) špinat, matovilac e) cvjetača, brokula 2
17. Odaberi biljke uljarice:
a) grašak b) paprika c) soja d) pšenica e) maslina 2

III. Živežne namirnice životinjskog podrijetla

Ispitni sadržaji:

mesa i prerađevine, mlijeko i mliječni proizvodi, jaja, masti i ulja

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima popunite tabele prema ponuđenom kriteriju!

23. Upiši u tabelu 4 vrste pernate i dlakave divljači koja se priprema u ugostiteljskoj kuhinji.

| PERNATA DIVLJAČ | DLAKAVA DIVLJAČ |
|---------------------|------------------------------|
| <u>fazan</u> | <u>srna</u> |
| <u>divlja patka</u> | <u>divlja svinja - vepar</u> |
| <u>jerbica</u> | <u>zec</u> |
| <u>šljuka</u> | <u>jelen</u> |

4

24. Uvrsti u tabelu podjelu riba prema predloženom kriteriju!

srdela, som, gof, papalina, luc, skuša, pastrva, inćun, zubatac, jegulja, tuna, oslić, palamida, lubin, štika, škarpina

| Bijela morska riba | Sitna plava riba | Krupna plava riba | Slatkovodna riba |
|--------------------|------------------|-------------------|------------------|
| <u>zubatac</u> | <u>srdela</u> | <u>gof</u> | <u>pastrva</u> |
| <u>škarpina</u> | <u>papalina</u> | <u>tuna</u> | <u>som</u> |
| <u>lubin</u> | <u>inćun</u> | <u>luc</u> | <u>jegulja</u> |
| <u>oslić</u> | <u>skuša</u> | <u>palamida</u> | <u>štuka</u> |

4

U sljedećim pitanjima nadopunite započete rečenice

25. Meso prema vrsti zaklanih životinja dijeli se na:

- a. meso stoke za klanje b. meso peradi c. meso divljači

3

26. Meso konja izrazito je crvene do crveno-ljubičaste boje, a odlikuje se visokim sadržajem bjelančevina, glikogena i lako probavljivog željeza pa se koristi za prirodno liječenje anemije.

2

27. Navedenim kobasicama pridruži osnovnu sirovinu.

| | | |
|---------------------|----------|-----------------------------------|
| TRAJNE KOBASICE | b | a) mesno tijesto |
| POLUTRAJNE KOBASICE | c | b) svježe meso najbolje kvalitete |
| BARENE KOBASICE | a | c) termički obrađeno meso |

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

28. Suhomesnati proizvodi proizvode se sljedećim postupcima:

| | |
|---------------------|-----------------------|
| 1. soljenje | 2. salamurenje |
| 3. dimljenje | 4. sušenje |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

29. Navedi mliječne fermentirane proizvode:

| | |
|----------|----------|
| a. _____ | b. _____ |
| c. _____ | d. _____ |

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

jogurt; acidofil; kiselo mlijeko; kefir; ab-kultura

30. Kvarenje masti naziva se **užeglost**. Masti zato čuvamo na temperaturi od **-1 do +1°C**, a zaštićene **od sunčeve svjetlosti i topline**.

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

31. Za svu količinu mlijeka koje se prerađuje u mljekari obvezan je postupak **pasterizacije**. Tako prerađeno mlijeko se pakira u aseptičnu ambalažu i čuva na temperaturi od **0 – 8°C** do tjedan dana.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

32. Napiši iz koje zemlje potječu izvorni sirevi:

| | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| a) ementaler – Švicarska | b) paški sir – Hrvatska |
| c) roquefort – Francuska | d) parmezan – Italija |
| e) feta – Grčka | f) gauda – Nizozemska |

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

33. Fermentirani mliječni proizvodi nemaju nikakvu prehrambenu vrijednost.

DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

34. Marikulturi pripadaju uzgajališta riba i školjaka u moru.

DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

35. Govedina se može čuvati na temp. 2 - 6°C do 14 dana bez posljedica kvarenja. DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

36. Dimljeni losos je poseban riblji specijalitet, koji se čuva u rashladnim uređajima. DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

IV. Uživala

Ispitni sadržaji:

kava, čaj, kakao, čokolada

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima nadopunite započete rečenice

37. Zbog masovnog uživanja napitaka: čaja i kave već odavnina postoje ugostiteljski objekti koji nose nazive: čajane i kavane.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

38. Alkaloidne namirnice – **čaj, kava, kakao** – sadrže alkaloidne koji djeluju na živčani sustav čovjeka. Navedi alkaloidne:

- a. u čaju - tein
- b. u kavi - kofein
- c. u kakau - teobromin

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

39. Glavne vrste čaja su:

- 1. crni čaj
- 2. zeleni čaj
- 3. ulong – polufermentirani čaj
- 4. briketirani (Table)

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

40. U novije doba sve se više troši kavin ekstrakt tj. instant kava.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećim rečenicama potvrdite ili negirajte tvdnju.

41. Kofein nadražuje živce, a čisti kofein je otrov. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

42. Pretjerano pijenje čaja škodi živcima, želucu i srcu. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

43. Alkaloidne namirnice sadrže hranjive tvari za izgradnju i održavanje organizma. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

44. Za dodatak kavi ili čaju može poslužiti mlijeko.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

45. Sirovina za proizvodnju kavovine služe osušene mljevene smokve i rogači.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

V. Alkoholna i bezalkoholna pića

Ispitni sadržaji:

*vino, pivo i žestoka alkoholna pića;
voćni sokovi i mineralne vode*

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima nadopunite započete rečenice

46. Navedi osnovne faze u proizvodnji piva:

- a. **proizvodnja ječmenog slada**
- b. **proizvodnja sladovine i hmeljenje**
- c. **alkoholno vrenje**
- d. **odležavanje i filtriranje piva**
- e. **pasterizacija i punjenje u ambalažu**

3

47. Vina prema količini neprovrelog šećera dijelimo na:

1. **suha**
2. **polusuha**
3. **slatka**
4. **poluslatka**

2

48. Vrsti rakije pridruži sirovine iz koje se nakon fermentacije mogu proizvesti!

smokve, kukuruz, raž, kruška viljamovka, ječam, višnja maraska, riža, šljiva

| VOĆNE RAKIJE | ŽITNE RAKIJE |
|---------------------------------|-----------------------|
| <u>kruška viljamovka</u> | <u>raž</u> |
| <u>višnja maraska</u> | <u>ječam</u> |
| <u>smokve</u> | <u>kukuruz</u> |
| <u>šljiva</u> | <u>riža</u> |

4

49. Navedi po dvije vrste voća iz koje se mogu dobiti sljedeće vrste sokova:

- a) mutni: **naranča, limun**
- b) bistri: **jabuka, višnja**
- c) kašasti: **marelica, breskva**

3

50. Navedi osnovne vrste predikatnih vina, proizvedenih u posebnim uvjetima i iz posebnih sirovina

1. vino kasne berbe
2. vino izborne berbe
3. vino izborne berbe bobica
4. vino izborne berbe prosušenih bobica
5. ledeno vino
6. bio vino
7. voćno vino
8. barique

| | |
|---|--|
| 8 | |
|---|--|

51. U koje skupine razvrstavamo vino prema kvaliteti?

1. stolno vino
2. stolno vino s oznakom kontroliranog porijekla
3. kvalitetno vino
4. vrhunsko vino
5. predikatno vino
6. arhivsko vino
7. specijalno vino
8. pjenušavo vino

| | |
|---|--|
| 8 | |
|---|--|

U sljedećim rečenicama potvrdite ili negirajte tvrdnju!

52. Osnovna sirovina za proizvodnju votke je riža.

DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

53. Vino ima baktericidno i antitoksično djelovanje.

DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

54. Na bocama mineralne vode mora biti kvantitativna i kvalitativna analiza vode.

DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

55. Koncentrirani voćni sok može se kupiti u svakom dućanu.

DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

56. Sokovi od povrća su umjetni sokovi, dobiveni od koncentrata i arome povrća.

DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

57. Svako alkoholno piće mora biti temperirano i posluženo na temp. od 10-14°C.

DA

NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

64. Namirnice se termički obrađuju da bi bile probavljivije.

NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

65. Prehrana fizičkih radnika zahtijeva veći unos bjelančevina, ugljikohidrata i masti.

NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

72. Biološki važni spojevi koji su ujedno i osnovni sastojci hrane su:

bjelančevine, masti i ugljikohidrati.

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

73. Masti su biološki važni spojevi i sastojci hrane. Izdvoji **dva svojstva masti koja su točna**:

- a) masti se miješaju s vodom
- b) **masti gore**
- c) masti su zaštitne tvari za čovjekov organizam
- d) **masti iz prehrane čovjek koristi kao izvor energije**
- e) masti se ne kvare

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

74. Navedi tri namirnice životinjskog podrijetla bogate bjelančevinama!

meso, mlijeko, riba

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

75. Postupkom mliječno kiselog vrenja kod kiseljenja kupusa nastaje važna prehrambena kiselina.

Zaokruži točan odgovor!

- a) vinska kiselina
- b) octena kiselina
- c) sumporna kiselina
- d) **mliječna kiselina**

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

Higijena, biologija i ekologija

I. Higijena, biologija i ekologija

Ispitno područje:

*Osobna higijena i higijena rada, Zarazne bolesti i zaštita
i trovanja hranom, Higijena prehrane, Čovjek i zdravlje
Čovjek i okoliš*

Ispitna pitanja:

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

76. Nepravilno uskladištenje namirnica i hrane može uvjetovati njihovo zagađivanje. **DA**
NE 1
77. Poznatija su trovanja sladoledom u ljetnim mjesecima koja uzrokuju stafilokoki. **DA**
NE 1
78. Mljeveno meso se brzo kvari, jer se pri mljevenju izmiješa s bakterijama. **DA**
NE 1
79. Ugostiteljsko osoblje može doći u kontakt s tuberkulozom i drugim zaraznim bolestima koje se prenose dodirnom preko pribora za jelo ako ih je upotrijebila zaražena osoba. **DA**
NE 1
80. Ugostiteljski radnik koji prikuplja upotrijebljeni pribor treba prije prelaska na druge poslove posluživanja oprati ruke pod tekućom vodom i sapunom. **DA**
NE 1
81. Trihinelozu se prenosi nedovoljno toplinski obrađenim ili sušenim svinjskim mesom. **DA**
NE 1
82. Veganska prehrana isključuje uporabu bilo kakve hrane biljnog podrijetla. **DA**
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

83. Vegetarijanska prehrana isključuje uporabu mesa.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

84. Hrana se može onečistiti salmonelama zbog nemarnosti i nehygienične osoblja koje sudjeluje u njezinoj pripremi i posluživanju.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

85. Čuvanje namirnica, hrane i pića je postupak kojim se trebaju održavati njihova prirodna svojstva, što veća hranjiva vrijednost, te spriječiti kvarenje i zagađivanje.
DA NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima zaokružite točan odgovor!

86. Optimalan energijski unos bjelancevina, masti i ugljikohidrata u prehrani treba biti:

- a) 2 : 1 : 3 b) **1 : 1 : 4**
c) 1 : 2 : 3 d) 2 : 2 : 2

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

87. Organoleptičko ispitivanje namirnica hrane i pića provodi se:

- a) tehničkim pomagalicama
b) **našim osjetilima**
c) tako da se utvrđuje prisutnost patogenih mikroorganizama
d) kemijskom analizom

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

88. Kemijska sredstva za deratizaciju jednim imenom zovemo:

- a) herbicidi
b) insekticidi
c) pesticidi
d) **raticidi**

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećoj skupini pitanja dopuni rečenice!

89. Dodirom /preko ruku/ prenose se **crijevne zarazne bolesti i parazitne bolesti**.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

90. Ruke imaju veliko higijensko značenje posebno u ugostiteljstvu, jer **preko ruku možemo prenijeti uzročnike zaraznih bolesti**.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

91. Visoki krvni tlak je bolest starije životne dobi, no korijeni su vrlo česti u mladosti. Osim obiteljske sklonosti navedi koji rizični činitelji pridonose toj bolesti

a. pušenje i pijenje alkohola

b. nepravilna prehrana

c. nedovoljna tjelesna aktivnost

d. stanje stresa

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

92. Izvor zaraze može biti: a) bolestan čovjek
b) bolesna životinja
c) kliconoša

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

93. Vodeći računa o zaštiti okoliša, najbolji način zbrinjavanja otpada je: recikliranje

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

94. Sterilizacija se provodi u sterilizatoru pri temperaturi od 120 - 180 °C, traje ovisno o materijalu 1-2 sata.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

95. Nabroji neke karakteristike higijenski neispravnog mesa:

- a) sluzavo
- b) neugodan miris
- c) promjena boje
- d) gnjecavo

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

96. Postupci i mjere kojima se nastoji smanjiti štetan učinak na okoliš, a ujedno i ponovno upotrijebiti otpad naziva se: recikliranje.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

97. Kemijska sredstva za dezinfekciju nazivamo: insekticidi.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

98. Suzbijanje trihineloze provodi se deratizacijom i veterinarskim pregledom mesa.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

99. Za recikliranje je najvažnije razvrstavanje otpada.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

100. Ako se hranom ne osigurava dovoljna količina energijskih tvari može doći do pothranjenosti.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

101. Uzročnici zaraznih bolesti su različiti mikroorganizmi. Nabroji ih:

- a) virusi
- b) bakterije
- c) praživotinje
- d) gljivice

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

102. Jedna od higijenskih mjera za suzbijanje i prevenciju zaraznih bolesti je dezinfekcija. To je postupak za uništavanje insekata.

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

U sljedećoj skupini pitanja zaokružite 2 točna odgovora!

103. Jedan od uzroka postanka profesionalnih oboljenja u ugostiteljstvu je nepravilna organizacija rada. Tu ubrajamo: *zaokruži 2 točna odgovora*

- a. **rad bez odgovarajućeg odmora**
- b. rad pri slaboj svijetlosti
- c. preopterećenje
- d. **prekomjerni rad kroz duže vrijeme**
- e. nepravilan položaj tijela

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

104. Najčešći izvori zaraze salmonelom su: *zaokruži 2 točna odgovora*

- a. **jela od mljevenog mesa**
- b. **jaja, sladoled i kravliji sir**
- c. voće
- d. povrće
- e. čokolada, kava i čaj

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

105. Koje od navedenih zaraznih bolesti se prenose kapljičnim putem? *zaokruži 2 točna odgovora*

- a. **tuberkuloza**
- b. žutica
- c. **gripa**
- d. dizenterija
- e. gonoreja

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

Ugostiteljsko posluživanje

Ispitno područje:

Faze poslužnog procesa - Posluživanje hrane i pića

Ispitna pitanja:

106. Razvrstaj pribor za jelo u odgovarajuće skupine!

žličica za tople napitke - viljuška i nož za voće - nož i žlica za kavijar – žlica za sladoled
velika žlica, viljuška i nož - prihvatiljka i viljuška za puževe - viljuška i nož za ribu -
desertna žlica, viljuška i nož -

| STANDARDNI PRIBOR | SPECIJALNI PRIBOR |
|--------------------------------------|--|
| <u>velika žlica, viljuška i nož</u> | <u>prihvatiljka i viljuška za puževe</u> |
| <u>viljuška i nož za ribu</u> | <u>viljuška i nož za voće</u> |
| <u>desertna žlica viljuška i nož</u> | <u>nož i žlica za kavijar</u> |
| <u>žličica za tople napitke</u> | <u>žlica za sladoled</u> |

4

107. Razvrstaj prostorije restoracije u odgovarajuće skupine:

terasa; aperitiv bar; garderoba; konobarska pripremnica; blagovaonica;
skladište inventara; banketna dvorana; sanitarne prostorije

| POSUŽNI ODJEL | POMOĆNI ODJEL |
|-------------------------|-------------------------------|
| <u>aperitiv bar</u> | <u>konobarska pripremnica</u> |
| <u>blagovaonica</u> | <u>sanitarne prostorije</u> |
| <u>banketna dvorana</u> | <u>garderoba</u> |
| <u>terasa</u> | <u>skladište inventara</u> |

4

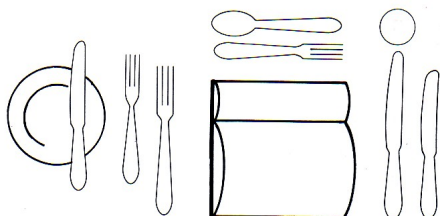
108. Svrstajte pripreme radove u prostore gdje se oni obavljaju tako da im pridružiš odgovarajući broj!

| | |
|--------------------------------------|----------|
| A) Priprema stolnog rublja | <u>2</u> |
| B) Postavljanje postava | <u>1</u> |
| C) Priprema konobarskog radnog stola | <u>1</u> |
| D) Priprema porculanskog posuđa | <u>2</u> |

1. Blagovaonica
2. Konobarska pripremnica
3. Točionica pića

| | | |
|-------------------------------------|----------|---|
| E) Priprema pića i napitaka | <u>3</u> | |
| F) Priprema malog stolnog inventara | <u>3</u> | |
| | | 3 |

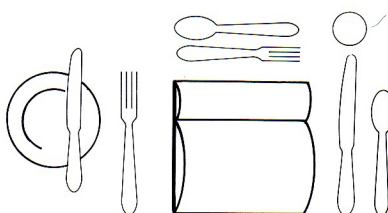
109. Nabroji slijedove menija za koji je postavljen pribor.



- a. hladno ili toplo predjelo
- b. glavno mesno jelo
- c. slastica s umakom

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

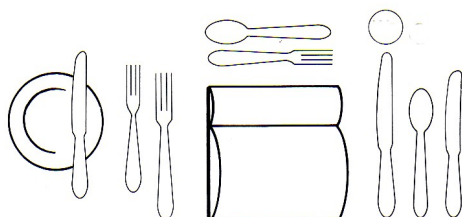
110. Za koje je sljedove menija postavljen pribor?



- a. juha
- b. glavno mesno jelo
- c. slastica s umakom

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

111. Za koje je sljedove menija postavljen pribor?



- a. hladno predjelo
- b. juha
- c. glavno mesno jelo
- d. slastica s umakom

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

112. Ispod svake čaše predloži za koju vrstu vina se koristi!

| | | | |
|---|---|---|--|
|  <u>čaša za bijelo vino</u> |  <u>čaša za crno vino</u> |  <u>čaša za ružičasto vino</u> |  <u>čaša za pjenušac</u> |
|---|---|---|--|

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

113. Ispod svake čaše predloži za koju vrstu pića se koristi!



| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

U sljedećim pitanjima potvrdite ili negirajte tvrdnju!

- 114.** Bečki način posluživanja je posluživanje na tanjuru ili Teller sistem. **DA**
 NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 115.** Konobar u džepu uvijek mora imati, olovku i blok za pisanje, novčanik, vadičep sa svrdlom, šibice, maramicu i sl. **DA**
 NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 116.** Špencer je crni šešir koji konobari nose u svečanim prilikama. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 117.** U klasičnom načinu posluživanja, gosti se sami poslužuju s integralnog stola. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 118.** Kod engleskog I načina posluživanja, konobar jelo s plitice, stojeći s lijeve strane gosta stavlja na tanjur, ispred gosta, pomoću prihvataljki. **DA**
 NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 119.** Pivo se uvijek poslužuje dobro ohlađeno, a juha vruća. **DA**
 NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 120.** Najpoznatiji svjetski pjenušci proizvode se u Danskoj. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 121.** Uz kuhanu ribu poslužuju se jača crna vina. DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 122.** Uz deserte i kolače može se poslužiti polusuho vino traminac ili pjenušac. **DA**
 NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 123.** Bijela vina poslužuju se na temperature od 16 – 20°C DA
NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|
- 124.** Crna vina poslužuju se na temperaturi od 18 – 20°C . **DA**
 NE

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

125. Aperitivi se poslužuju prije jela radi pobuđivanja apetita, pa su uvijek slatki.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

126. Konjak je alkoholno piće koje se dobiva iz destilacije vina u Francuskoj.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

127. Pri posluživanju vina dame imaju prednost kušati i odabrati vino.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

128. Priključni pomoćni stol služi za pisanje računa.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

129. Restoran može imati posebne vrste jelovnika namijenjene skupinama gostiju, kao npr. jelovnik za djecu, starije osobe, sportaše i sl.
NE

DA

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

STRANI JEZIK I i II

Ispitno područje:

1. Zemlje kulinarskih umijeća
2. Osoblje kuhinje
3. Kuhinjski blok i kuhinjska oprema
4. Postava stola
5. Naziv pojedinih namirnica
6. Obroci
7. Jelovnici - sastavni dijelovi
8. Recepti

Engleski jezik:

Ispitna pitanja:

1. Write the words in the correct column. There should be five words in each column

| | | | | | |
|--------------|---------------|----------------|--------------|------------|--------------|
| beer mug | egg slicer | teaspoon | frying pan | whisk | brandy |
| snifter | dessert spoon | saucepan | grater | wine glass | oyster fork |
| pot | cooker | strainer | water goblet | soup spoon | cheese knife |
| roasting pan | potato masher | cocktail glass | | | |

| Glassware | Cutlery | Kitchen utensils | Cooking equipment |
|-----------------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| <u>beer mug</u> | <u>tea spoon</u> | <u>egg slicer</u> | <u>frying pan</u> |
| <u>brandy snifter</u> | <u>dessert spoon</u> | <u>whisk</u> | <u>saucepan</u> |
| <u>wine glass</u> | <u>oyster fork</u> | <u>grater</u> | <u>pot</u> |
| <u>water goblet</u> | <u>cheese knife</u> | <u>strainer</u> | <u>cooker</u> |
| <u>cocktail glass</u> | <u>soup spoon</u> | <u>potato masher</u> | <u>roasting pan</u> |

2. Put the following words into appropriate columns. (Note: there should be 5 words in each column!)

| | | | | | | | | |
|--------------|-----------------|---------|-----------------|--------------|---------------|------|-----|-------|
| Stuffed Eggs | Tunny in Oil | cabbage | pork | pasta | rice | lamb | ham | onion |
| chicken | Cheese Omelette | Spinach | Dalmatian style | carrot | French Salad | | | |
| garlic | cauliflower | mutton | mashed potatoes | French Fries | Lobster salad | | | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
|--|--|--|--|

| Appetizers | Side Dishes | Meat | Vegetables |
|------------------------|--------------------------------|----------------|--------------------|
| <u>Stuffed Eggs</u> | <u>rice</u> | <u>pork</u> | <u>onion</u> |
| <u>Cheese Omelette</u> | <u>pasta</u> | <u>lamb</u> | <u>garlic</u> |
| <u>Lobster salad</u> | <u>mashed potatoes</u> | <u>chicken</u> | <u>cauliflower</u> |
| <u>French salad</u> | <u>French Fries</u> | <u>mutton</u> | <u>cabbage</u> |
| <u>Tunny in Oil</u> | <u>Spinach Dalmatian Style</u> | <u>ham</u> | <u>carrot</u> |

3. Match each term with the appropriate definition.

| | | | |
|---|-------------|---|----------|
| 1 | defrost | machine that washes the dirty dishes. | <u>5</u> |
| 2 | main course | food that is added to a plate for appearance or colour (i.e. parsley or fruit). | <u>4</u> |
| 3 | delicious | remove frozen food from the freezer to prepare. | <u>1</u> |
| 4 | garnish | the largest part of a meal (after appetizer, before dessert). | <u>2</u> |
| 5 | dishwasher | a covering spread over a dining table. | <u>6</u> |
| 6 | tablecloth | very good taste. | <u>3</u> |

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

4. Match each term with the appropriate definition.

| | | | |
|---|-----------|---|----------|
| 1 | burnt | staff member who is professionally trained to prepare food. | <u>3</u> |
| 2 | cocktail | tools for eating with. | <u>5</u> |
| 3 | chef | an alcoholic drink with juice. | <u>2</u> |
| 4 | complaint | overcooked to the point of turning black. | <u>1</u> |
| 5 | cutlery | a set of china or silverware for serving tea. | <u>6</u> |
| 6 | tea set | a problem with service or food. | <u>4</u> |

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

5. Serving a Table. Fill in the blanks with the appropriate word.

appetizer cooked finished decided interest specials

Can I **interest** anyone in a cold beverage to start?

Has everyone **decided**, or do you need a few more minutes with the menus?

Would you like to hear today's **specials**?

Is anyone interested in soup or salad as an **appetizer**?

How would you like your steak **cooked**?

Are you all **finished** with your plate?

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

6. Serving a Table. Fill in the blanks with the appropriate word.

separate cheques glass so far finished needing save

Is there anything else you'll be **needing** just now?

And how is everything **so far**?

Are you all **finished** with your plate?

Did anyone **save** room for dessert tonight?

Is this all together, or would you like **separate cheques**?

Would you like to take this **glass**, please?

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

7. Translate the following sentences into English:

A: Dobra večer. **Good evening**

B: Dobra večer, gospodine. **Good evening, Sir**

A: Stol za dvije osobe, molim. **A table for two, please**

B: Jeste li rezervirali? **Did you make a reservation?**

A: Nažalost, nismo. **I'm afraid not.**

B: Stol u kutu bit će slobodan za 15 minuta. **The table in the corner will be ready for you in fifteen minutes.**

Ako želite, možete popiti piće dok čekate. **If you wish, you can take a drink at the bar while you are waiting.**

A: Da, svakako. **Yes, sure.**

4

8. Match the words and the pictures:



2 ladle 5 funnel 4 mincing machine
1 chopper 6 pot 3 sieve

3

9. Match the words and the pictures.



8 jug 1 ashtray
6 napkin 3 corkscrew
5 tablecloth 2 bottle opener
7 teapot 4 brandy snifter

4

10. Fill in the missing words.

flour cottage appetizer cream tablespoon Cheese

Zagorje **Cheese** Štruklji

"This is a famous Croatian **appetizer** from the Zagorje region."

Serves 8 to 10

5 1/3 cups all-purpose **flour**

5 eggs

3

- 1 **tablespoon** cooking oil
- pinch of salt
- 2 1/2 pounds dry **cottage** cheese
- 1 cup butter, melted
- 4 cups heavy **cream**

11. Translate the following sentences into Croatian

In a large bowl make a dough from the flour, 1 egg, the oil and a small amount of salted water.

U velikoj zdjeli umijesite tijesto od jednog jajeta, ulja i malo slane vode.

Keep kneading the dough, either in the bowl or on a floured surface.

Dalje mijesite tijesto, u zdjeli ili na pobrašnjenoj površini.

Sprinkle a large work surface such as a kitchen table with flour.

Pospite veliku površinu poput kuhinjskog stola brašnom.

Spread out the cheese mixture evenly over dough and brush the dough with 1/2 cup melted butter.

Podjednako rasporedite smjesu sira po tijestu i premažite tijesto sa pola šalice rastopljenog maslaca.

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

12. Translate the following sentences into English:

Kuhajte štruklje u kipućoj slanoj vodi desetak minuta. **Boil the štruklji in boiling salted water for about 10 minutes.**

Zagrijte pećnicu na 220°C. **Preheat oven to 220°C.**

Začinite sa soli i paprom. **Season with salt and pepper.**

Pospite tijesto sjemenkama sezama. **Sprinkle sesame seeds over the dough./Sprinkle the dough with sesame seeds.**

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

13. Welcoming guests to a restaurant. Fill in the gaps with the phrases in the box.

| |
|---|
| we'd like a ▪ your table is ready ▪ what name is it ▪ Do you have ▪ Would you like ▪ Here's the menu ▪ can I help you ▪ I'm sorry, we're fully booked |
|---|

1. A Hello, **can I help you?**
C Hi, yes, **we'd like a** table for three.
A **Do you have** a reservation?
C No, we don't.
2. A **I'm sorry, we're fully booked** at the moment. But we have a cancellation at 9.00.
B At 9.00. Yes, that's fine.
A OK, **what name is it,** please?
B Martin.
A **Would you like** smoking or non-smoking?
C Non-smoking, please.
3. A Excuse me, **your table is ready.** This way, please... Is this table all right for you?
C This is fine.
A **Here's the menu,** the specials are on the board.
B Thank you.

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

14. Match each term with the appropriate definition.

| | | | |
|---|-----------|--|----------|
| 1 | rosemary | a small plant whose leaves have a taste and smell of peppermint. | <u>3</u> |
| 2 | basil | zucchini, a small green marrow. | <u>4</u> |
| 3 | mint | a sweet smelling plant. | <u>1</u> |
| 4 | courgette | a low bush whose sweet smelling leaves are used in cooking. | <u>2</u> |
| 5 | aubergine | an onionlike plant having a bulb that breaks up into separable cloves. | <u>6</u> |
| 6 | garlic | eggplant, a large purple fruit eaten as vegetable. | <u>5</u> |

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

15. Recommending aperitifs. Translate the following expressions.

Ovdje su jelovnici. Izvolite. **Here are the menus.**

Hoćete li naručiti aperitif? **Would you like to order an aperitif?**

Da, što nam možete preporučiti? **Yes, what can you recommend?**

Što mislite o Martiniju ili Amaru? Ili biste možda neki cocktail? **How about a Martini or Amaro? Or a cocktail?**

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

16. Here are some items from a café in London. Drinks are jumbled up, so sort them into 3 categories.

| | | | |
|---------------|----------|--------------|------------------|
| Brandy coffee | Baileys | Irish coffee | hot chocolate |
| Jack Daniels | espresso | macchiato | Southern Comfort |
| | | | Whisky coffee |

| | | |
|------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|
| Liqueur coffee | Drinks | Premium brands |
| <u>Brandy coffee</u> | <u>espresso</u> | <u>Baileys</u> |
| <u>Irish coffee</u> | <u>hot chocolate</u> | <u>Jack Daniels</u> |
| <u>Whiskey coffee</u> | <u>macchiato</u> | <u>Southern Comfort</u> |

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

17. Odd one out. Underline the word which doesn't belong in the category.

| | | | |
|--------------|----------------------|---------------------------|------------------------|
| cabbage | <u>carrot</u> | lettuce | broccoli |
| banana | lemon | melon | <u>tomatoes</u> |
| hazelnut | peanut | <u>apple</u> | almond |
| strawberries | blackberries | <u>cauliflower</u> | raspberries |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

18. Cocktails. Bloody Mary. Fill in the missing words.

1 1/2 oz **vodka**
 3 oz tomato juice

- 1 dash lemon juice
- 1/2 tsp Worcestershire sauce
- 2 - 3 drops [Tabasco sauce](#)
- 1 lime wedge

Shake all **ingredients** with ice and strain into a glass over ice cubes. Add salt and pepper to taste. Add the wedge of lime and **serve**.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

19. Cocktails. Pina Colada. Fill in the missing words.

- 3 oz light **rum**
- 3 tbsp **coconut** cream
- 3 tbsp crushed [pineapples](#)

Put all ingredients into an electric **blender** with 2 cups of crushed ice. Blend at a high speed for a short length of time. **Strain** into a glass and serve with a straw.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

20. Name at least 6 ingredients you need to prepare Stuffed Pickled Cabbage Leaves (Sarma)!

pickled cabbage, ground pork, onion, egg, smoked bacon, canned tomato, ground beef, rice, pepper, lard, flour

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

21. Name at least 6 qualities of a good waiter!

Must be neat, tidy and smartly dressed; tactful, courteous and able to communicate well with people; a good service attitude; able to work in a team; a good memory to recall which customer ordered which dish; must have good physical health as the waiter spends most of his working hours on his feet

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

Njemački jezik:

Ispitna pitanja:

1. Welche Aufgaben hat ein Kellner/eine Kellnerin und welche Aufgaben hat ein Koch/eine Köchin! Schreibe die Nummer! (Koje zadaće ima konobar/konobarica, a koje kuhar/kuharica? Upiši brojeve!)

- | | |
|--|--|
| 1. das Decken von Tischen | 2. Zubereitung von Speisen |
| 3. Beratung des Gastes bei der Menü- und Getränkeauswahl | 4. das fachgerechte Servieren |
| 5. Zusammenstellen von Bankettmenüs | 6. Verkaufen von Speisen und Getränken |
| 7. Anrichten von Speisen | 8. Erstellen von Speisekarten |
| 9. Rechnungsausstellung | 10. Speisenkalkulation |

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Kellner/Kellnerin: | <u>1, 3, 4, 6, 9</u> |
| Koch/Köchin: | <u>2, 5, 7, 8, 10</u> |

2

2. Welcher Begriff passt nicht? Unterstreiche! (Koji pojam se ne uklapa? Potrtaj ga!)

- Messer, Teller, Gabel, Löffel
- italienische Küche, französische Küche, kroatische Küche, vegetarische Küche
- Backblech, Serviertisch, Pfanne, Kochtopf
- Kochmütze, Kochlöffel, Schüssel, Sieb

2

3. Welcher Begriff passt nicht? Unterstreiche! (Koji pojam se ne uklapa? Potrtaj ga!)

- kochen, grillen, anrichten, dünsten
- Stuhl, Vase, Serviette, Kerze
- Öl, Essig, Salz, Milch
- flambiert, salzig, süß, sauer

2

4. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel! (Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan!)

- | | |
|-----------|------------|
| 1. Fisch | a) Becher |
| 2. Wein | b) Vase |
| 3. Kaffee | c) Gabel |
| 4. Eis | d) Flasche |
| | e) Tasse |

| | |
|----|----------|
| 1. | <u>c</u> |
| 2. | <u>d</u> |
| 3. | <u>e</u> |
| 4. | <u>a</u> |

4

5. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel! Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan (!)

- | | |
|-----------|-----------|
| 1. Speise | a) Glas |
| 2. Blume | b) Teller |
| 3. Bier | c) Kanne |
| 4. Kuchen | d) Vase |
| | e) Karte |

| | |
|----|----------|
| 1. | <u>e</u> |
| 2. | <u>d</u> |
| 3. | <u>a</u> |
| 4. | <u>b</u> |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

6. Ordne diese Gastronomiebetriebe in die Tabelle! Schreibe die Nummer! (Uvrsti ove ugostiteljske objekte u tablicu!)

| Restaurants | Gaststätten | Selbstbedienungsbetriebe | Cafes | Bars |
|-------------------------|--------------------|---------------------------------|------------------|-------------|
| Spezialitätenrestaurant | Gasthaus | Cafeteria | Kaffeeconditorei | Hotelbar |
| Luxusrestaurant | Weinstube | Buffet | Kaffeehaus | Nightbar |
| Themenrestaurant | Bierstube | Kantine | Tanzcafe | Snackbar |

| | |
|---|--|
| 1 | |
|---|--|

7. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. der Biergarten | a) Cafe mit Selbstbedienung, in dem ein Imbiss eingenommen wird |
| 2. das Gasthaus | b) Betrieb, in dem Feingebäck gebacken und verkauft wird (oft mit Cafe) |
| 3. die Raststätte trinkt | c) Ort im Freien mit Sitzbänken und Tischen, an dem man Bier |
| 4. die Konditorei | d) an einer Autobahn gelegener Restaurationsbetrieb |
| | e) Gaststätte mit Zimmern |

| | |
|----|----------|
| 1. | <u>c</u> |
| 2. | <u>e</u> |
| 3. | <u>d</u> |
| 4. | <u>b</u> |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

8. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- | | |
|-------------------|---|
| 1. die Bar | a) Gaststätte , in der das Essen serviert wird |
| 2. die Cafeteria | b) intimes Nachtlokal mit erhöhten Schanktisch und Hockern |
| 3. das Restaurant | c) Cafe mit Selbstbedienung, in dem ein Imbiss eingenommen wird |
| 4. die Kantine | d) Gaststätte mit Zimmern |
| | e) restaurantähnliches Lokal in Schulen, Betrieben |

| | |
|----|----------|
| 1. | <u>b</u> |
| 2. | <u>c</u> |
| 3. | <u>a</u> |
| 4. | <u>e</u> |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

9. Ordne die Obstarten in die Tabelle! (Poredaj vrste voća u tablicu!)

| Kernobst | Steinobst | Beerenobst | Schalenobst | Südfrüchte |
|-----------------|------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| Äpfel | Kirschen | Erdbeeren | Erdnüsse | Feigen |
| Birnen | Pflaumen | Johannisbeeren | Haselnüsse | Zitronen |
| Quitten | Aprikosen | Weintrauben | Mandeln | Orangen |

1

10. Ordne die Gemüsearten in die Tabelle! (Poredaj ove vrste povrća u tablicu!)

| Wurzelgemüse | Kohlgemüse | Blattgemüse | Fruchtgemüse | Hülsenfrüchte | Zwiebelgemüse |
|---------------------|-------------------|--------------------|---------------------|----------------------|----------------------|
| Karotten | Broccoli | Mangold | Kürbis | Linsen | Knoblauch |
| Rote Rüben | Blumenkohl | Radicchio | Paprika | Bohnen | Zwiebeln |
| Petersilie | Kohlrabi, | Kopfsalat | Tomaten | Erbsen | Schalotten |
| Sellerie | Rosenkohl | Spinat | Gurken | Soja | Porree |

2

11. Ordne die Meeresfrüchte in die Tabelle! Schreibe die Nummer! (Poredaj ove vrste morskih plodova u tablicu! Upiši brojke!)

1. Krebse, 2. Jakobsmuscheln, 3. Austern, 4. Scampi, 5. Calamari, 6. Schnecken, 7. Miesmuscheln, 8. Languste, 9. Tintenfisch, 10. Hummer, 11. Meerpolyp

| Krustentiere | Muscheln | Weichtiere/ Kopffüßer |
|---------------------|-----------------|------------------------------|
| 1, 4, 8, 10 | 2, 3, 7 | 5, 6, 9, 11 |

3

12. Ergänze das Gespräch im Restaurant! Unterstreiche die richtige Antwort! (Dopuni razgovor u restoranu. Potertaj točan odgovor!)

| | |
|----------|---|
| Kellner: | Guten Tag, bitte sehr? |
| Gast: | Guten Tag. Wir brauchen einen ¹ Stuhl / Tisch / Sessel für zwei Personen. |
| Kellner: | Haben Sie ² vorbestellt / bestellt / angeboten ? |
| Gast: | Nein, leider nicht. |
| Kellner: | Ich zeige Ihnen, welche Tische frei sind. Bitte, ³ gehen / kommen / folgen Sir mir. |
| Gast: | Wir möchten einen Platz im Schatten, wenn es geht. |
| Kellner: | Aber natürlich. Kommen Sie bitte mit. |
| Gast: | Ja, gern. |
| Kellner: | Wie gefällt ⁴ Ihr / Ihnen / Euch dieser Tisch? |
| Gast: | Sehr gut! |
| Kellner: | Darf Ich Sie um ⁵ deine / seine / Ihre Garderobe bitten? |
| Gast: | Ja, danke. |

5

13. Finde die Überschriften für folgende Speisekarte! (Napiši nazive za pojedine dijelove jelovnika!)

1. Kalte Vorspeisen

Scampi – Coctail
 Beafsteak Tatar
 Gemischte kalte Platte
 Meerpolypsalat

2. Suppen

Gemüsesuppe
 Rindsuppe mit Hausnudeln
 Tomatensuppe
 Kraftbrühe

3. Warme Vorspeisen

Tintenfischrisotto
 Spaghetti „Bolognese“
 Risotto mit Meeresfrüchten
 Grüne Nudeln mit Champignons

4. Fische und Meeresfrüchte (u.ä.)

Calamari vom Grill
 Scampi auf „buzara“ Art
 Zahnbrasse
 Goldbrasse

5. Fleischgerichte

Beefsteak mit Spiegelei
 Kalbsschnitzel Cordon Bleu
 Schweinebraten
 Gänsebraten

6. Wild

Fasan in Rahmsauce
 Wildschwein – Medaillons
 Gebratene Wildgans
 Wildentenragout

7. Beilagen

Bratkartoffeln
 Salzkartoffeln
 Butterreis
 Buttergemüse

8. Salate

Gemischter Salat
 Kartoffelsalat
 Radicchio
 Saisonsalat

9. Süßspeisen (Desserts)

Tagestorten und – kuchen
 Pfannkuchen
 Eis
 Obstsalat

10. Käse

Camembert
 Emmentaler
 Gorgonzola
 Hausgemachter Käse

| | |
|---|--|
| 5 | |
|---|--|

14. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel. (Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan!)

1. das Brot
2. die Gäste
3. die Bestellung
4. die Hausspezialität

- a) notieren
- b) empfehlen
- c) begrüßen
- d) polieren
- e) schneiden

| | |
|----|----------|
| 1. | e |
| 2. | c |
| 3. | a |
| 4. | b |

| | | | |
|---|--|---|--|
| 5 | | 4 | |
|---|--|---|--|

15. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel! (Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan!)

- | | |
|-------------|-------------|
| 1. Orangen | a) omelett |
| 2. Kaffee | b) topf |
| 3. Schinken | c) glas |
| 4. Bier | d) saft |
| | e) maschine |

| | |
|----|----------|
| 1. | d |
| 2. | e |
| 3. | a |
| 4. | c |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

16. Was passt zusammen? Ein Begriff ist zu viel Koji pojam odgovara? Jedan pojam je suvišan!)

- | | |
|--------------|-----------|
| 1. Frühstück | a) dose |
| 2. Eier | b) buffet |
| 3. Zucker | c) becher |
| 4. Tee | d) gemüse |
| | e) kanne |

| | |
|----|----------|
| 1. | b |
| 2. | c |
| 3. | a |
| 4. | e |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

17. Welches Wort gibt es nicht? Unterstreiche! (Koja riječ ne postoji? Potcrtaj!)

Fischmesser, Tafelmesser, Käsemesser, **Saucenmesser**
 Tafelgabel, Fischgabel, **Milchgabel**, Kuchengabel
Wasserlöffel, Kaffeelöffel, Dessertlöffel, Tafellöffel
 Rotweinglas, Wasserglas, **Kuchenglas**, Bierglas

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

18. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. schälen | a) mit einem scharfen Messer zerkleinern |
| 2. wiegen | b) die Haut von z.B. Tomaten abziehen |
| 3. hacken (z.B. Kartoffeln) | c) etwas von seiner Schale befreien |
| 4. häuten | d) auf einer Raspel zerkleinern |
| | e) mit Hilfe einer Waage das Gewicht feststellen |

| | |
|----|----------|
| 1. | c |
| 2. | e |
| 3. | a |
| 4. | b |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

19. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- | | |
|----------------|--|
| 1. reiben | a) in kleine Würfel zerschneiden |
| 2. würfeln | b) zerschneiden, aufschneiden |
| 3. abschuppen | c) auf einer Raspel zerkleinern |
| 4. tranchieren | d) unter Anwendung von Druck zerkleinern |
| | e) von Schuppen befreien |

| | |
|----|----------|
| 1. | c |
| 2. | a |
| 3. | e |
| 4. | b |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

20. Welche Reaktion passt zu welcher Beschwerde? (Koja reakcija odgovara uz pojedinu pritužbu?)

1. Ich warte schon zehn Minuten auf mein Glas Wasser.

2. Ich habe keine Pilzsuppe bestellt, sondern die Broccolisuppe.
3. Unser Wein schmeckt nach Korken!
4. Mein Glas ist nicht sauber!
5. Das Fleisch ist zäh.
6. Unser Aschenbecher ist voll!

- a) Entschuldigung, ich bringe Ihnen sofort ein anderes.
- b) Tut mir leid! Möchten Sie etwas anderes bestellen?
- c) Verzeihung, ich bringe es sofort!
- d) Sie bekommen sofort eine andere Flasche.
- e) Entschuldigung, gleich bekommen Sie einen anderen.
- f) Verzeihung, da ist etwas verwechselt worden.

| | | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. | 6. |
| c | f | d | a | b | e |

| | |
|---|--|
| 6 | |
|---|--|

21. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! (Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan!)

- | | |
|----------------|--|
| 1. flambieren | a) auf dem Grill rösten |
| 2. schmoren | b) kurz im Backofen backen |
| 3. backen | c) in der Pfanne in heißem Fett schwimmend garen; im Ofen garen |
| 4. gratinieren | d) mit Alkohol übergießen und anzünden |
| | e) kurz anbraten, dann Flüssigkeit hinzugeben und in einem zugedeckten Topf garen lassen |

| | |
|----|----------|
| 1. | d |
| 2. | e |
| 3. | c |
| 4. | b |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

22. Verbinde mit der entsprechenden Erklärung. Eine Antwort ist zu viel! Poveži s odgovarajućim objašnjenjem. Jedan odgovor je suvišan

- | | |
|------------|---|
| 1. braten | a) in einer Flüssigkeit gar werden lassen (bei 100°C) |
| 2. dünsten | b) auf dem Grill rösten |
| 3. grillen | c) zugedeckt mit wenig Fett oder Flüssigkeit garen |
| 4. kochen | d) in Fett gar und an der Oberfläche braun werden lassen |
| | e) in der Pfanne in heißem Fett schwimmend garen; im Ofen garen |

| | |
|----|---|
| 1. | d |
| 2. | c |
| 3. | b |
| 4. | a |

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

23. Setze in folgendes Kochrezept die fehlenden Wörter ein! Zwei sind zu viel! (Uvrsti u recept riječi koje nedostaju! Dvije riječi su suviše!)

schmoren – erhitzen – schälen – schneiden – würzen – hacken – ablöschen – abschmecken – ausgarnieren - kochen

Schweinekoteletts alla Milanese

Die Schweinekoteletts mit Salz und Pfeffer ¹**würzen**.

Das Olivenöl in einem Bräter ²**erhitzen** und die Koteletts kurz anbraten.

Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen, fein ³**hacken**, zu den Koteletts geben und kurz mitbraten.

Die Karotten und Stangensellerie putzen, in kleine Stücke ⁴**schneiden**, zum Fleisch geben und ebenfalls kurz mitbraten.

Mit Rotwein ⁵**ablöschen**, die geschälten Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und dazugeben.

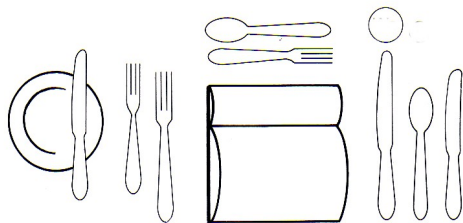
Das Ganze mit Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer ⁶**abschmecken** und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 60 Minuten ⁷schmoren lassen.

Nach Ende der Garzeit die Koteletts mit der Sauce überziehen, mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und mit Kräuterzweigen ⁸**ausgarnieren**.

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

24. Für welche Menugänge ist der Tisch serviert? Za koje slijedove menija je postavljen pribor?)

1.



kalte Vorspeise

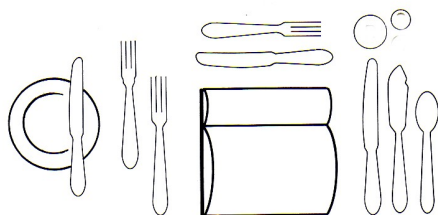
Suppe

Hauptgericht

Dessert (Süßspeise)

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

2.



Suppe

Fisch als warme Vorspeise

Hauptgericht

Dessert (Süßspeise)

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

25. Setze in folgende Kochrezepte die fehlenden Wörter ein! (U sljedeće recepte dopiši riječi koje nedostaju!)

1. Purica s mlincima

Puricu nasoliti i ispeći u pećnici. Mlinci su domaće tijesto od brašna, soli i jaja, pečeno, istragano na manje komadiće, a zatim preliveno kipućom vodom i začinjeno umakom u kojem se pekla purica.

1. **Pute mit „mlinci“**

Die Pute ² **salzen** und im Backofen ³ braten. „Mlinci“ sind hausgemachter ⁴ **Teig** aus Mehl, ⁵ **Salz** und Eiern, gebacken und in keine Stücke gebrochen, mit seidendem Wasser übergossen und mit ⁶ **Bratsauce (Sauce)** gewürzt.

3

2. Zagorski štruklji

Od brašna, vode, ulja i soli napravi se vodeno tijesto, koje se razvuče tanko i puni nadjevom od svježeg kravljeg sira i jaja. Oblikujemo savitak i režemo na komade. Štrukle stavimo u keramičku posudu, prelijemo kiselim vrhnjem i zapečemo u pećnici.

1. **Štruklji auf Zagorje Art**

Aus ² **Mehl**, Wasser, Öl und ³ **Salz** wird zuerst ein leichter Teig gemacht, dann wird er dünn ausgewellt und mit einer Mischung aus ⁴ **Quark (Topfen, Frischkäse)** und Eiern gefüllt. Man macht eine Rolle und sie wird in Stücke geschnitten. Štruklji geben wir in eine Auflaufform, ⁵ **übergießen** mit saurer Sahne und ⁶ **überbacken** im Backofen.

3

3. Škampi na buzaru

Na maslinovom ulju, sjeckanom češnjaku i listu peršina, sotirati škampe 15 min, a zatim dodati krušne mrvice, kockice svježe rajčice i bijelo vino. Posipati peršinom i poslužiti uz palentu.

1. **Scampi – Buzzara**

Auf ² **Olivenöl**, gehacktem ³ **Knoblauch** und Petersilie die Scampi 15 Minuten ⁴ **sautieren**, dann Semmelbrösel, frische Tomatenwürfel und ⁵ **Weißwein** dazugeben. Mit Petersilie bestreuen und mit Polenta ⁶ **servieren**.

3

4. Crni rižoto od sipe

Na maslinovom ulju sotirati luk i češnjak. Dodati komadiće sipe, kockice svježe rajčice, crnilo, rižu, temeljac i bijelo vino te pirjati oko 15 minuta. Začiniti i posipati ribanim parmesanom

1. **Schwarzer Tintenfischrisotto**

Auf ² **Olivenöl** Zwiebeln und Knoblauch ³ **sautieren**. Tintenfisch-Würfel, Tomatenwürfel, Tinte, ⁴ **Reis**, Brühe und Weißwein dazugeben und etwa 15 Minuten ⁵ **sautieren**. Würzen und mit geriebenem Parmesankäse ⁶ **servieren**.

3

26. Übersetze ins Deutsche!

Želim platiti račun! **Ich möchte die Rechnung bezahlen.**

Piće čekam već jedan sat.

Ich warte schon eine Stunde auf das Getränk.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

Plaćate li zajedno ili odvojeno?
Oprostite, to je greška!

Zahlen Sie zusammen oder getrennt?
Entschuldigung, das ist ein Versehen!

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

Odmah ću donijeti Vaše jelo.

Ich bringe sofort (gleich) Ihr Essen.

Mogu li platiti kreditnom karticom?

Kann ich mit der Kreditkarte zahlen?

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

Stoljnjak je prljav.

Das Tischtuch (Die Tischdecke) ist schmutzig.

Osoblje je neljubazno.

Das Personal ist unfreundlich.

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

Ovo meso je žilavo.

Dieses Fleisch ist zäh.

Žao mi je, želite li naručiti nešto drugo?

Tut mir Leid, möchten Sie etwas anderes bestellen?

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

STRUČNI RAČUN**Ispitno područje:**

*Mjerne jedinice, poslovanje s valutama, Račun smjese-
račun diobe, Kalkulacije u ugostiteljstvu*

Ispitna pitanja:

1. Za pripremanje zagorskih štruklji potrebne su sljedeće namirnice: brašno, svježi sir, sol, maslac, jaja i vrhnje. Izračunaj:

- a. koliko je namirnica potrebno za 60 obroka štruklji,
- b. koliko će to koštati prema nabavnoj cijeni, tj. koliko će se platiti račun kod dobavljača?
- c. kolika će biti prodajna cijena 1 obroka, ako će se dodati marža od 240% i PDV od 22%.

Normativ za 10 obroka

- brašno 500 g
 - sir svježi 1,200 g
 - sol 30 g
 - maslac 150 g
 - jaja 5 kom
 - vrhnje slatko 4 dl

Cijena namirnica za jedinicu mjere:

- 5,60 kuna po kilogramu
 - 25,00 kuna po kilogramu
 - 3,00 kuna po kg
 - 16,00 kuna po kg
 - 1,10 kuna po kom
 - 20,00 kuna po litri

4

Rješenja unesi u tablicu:

| Red. br. | Naziv namirnice | Jed. Mjere | Cijena za jedinicu mjere | Količina za 60 osoba | Nabavna vrijednost namirnica za 60 osoba |
|--|-----------------|------------|--------------------------|----------------------|--|
| 1. | Brašno | kg | <u>5,60 kn</u> | <u>3</u> | <u>16,80 kn</u> |
| 2. | Svježi sir | kg | <u>25,00 kn</u> | <u>7,2</u> | <u>180,00 kn</u> |
| 3. | Sol | kg | <u>3,00 kn</u> | <u>0,18</u> | <u>0,54 kn</u> |
| 4. | Maslac | kg | <u>16,00 kn</u> | <u>0,90</u> | <u>14,40 kn</u> |
| 5. | Jaja | kom | <u>1,10 kn</u> | <u>30</u> | <u>33,00 kn</u> |
| 6. | Vrhnje | l | <u>20,00 kn</u> | <u>2,4</u> | <u>48,00 kn</u> |
| Ukupna nabavna vrijednost za 60 obroka | | | | | <u>297,74 kn</u> |
| Marža | | | | | <u>702,58 kn</u> |
| Prodajna vrijednost bez PDV-a | | | | | <u>1000,32 kn</u> |
| PDV | | | | | <u>220,07 kn</u> |
| Prodajna vrijednost za 60 obroka | | | | | <u>1 220,39 kn</u> |
| Prodajna vrijednost za 1 obrok | | | | | <u>20,34 kn</u> |

- a. namirnica treba toliko u koloni 5 (2 boda)
- b. ukupna cijena namirnica: 297,74 kune (toliko treba platiti dobavljaču) (1 bod)
- c. PC 1 obroka je 20,34 kuna (1 bod)

2. Za pripremanje škampa na buzaru potrebne su sljedeće namirnice: škampi, češnjak, maslinovo ulje, svježa rajčica, bijelo vino, krušne mrvice, list peršina, sol, papar. Izračunaj:

- koliko je namirnica potrebno za 5 obroka škampa na buzaru,
- koliko će to koštati prema nabavnoj cijeni, tj. koliko će se platiti račun kod dobavljača?
- kolika će biti prodajna cijena 1 obroka, ako će se dodati marža od 220% i PDV od 22%.

Normativ za 10 obroka

- škampi cijeli 3 kg
- maslinovo ulje 15 *cl*
- krušne mrvice 30 g
- češnjak 30 g
- list peršina 1 vezica
- bijelo vino 4 *dl*
- svježa rajčica 300 g
- sol – prema potrebi

Cijena namirnica za jedinicu mjere:

- 110,00 kuna po kilogramu
- 65,00 kuna po litri
- 12,00 kuna po kg
- 16,00 kuna po kg
- 3,00 kuna po vezici
- 20,00 kuna po litri
- 5,00 kuna po kg

| | |
|---|--|
| 4 | |
|---|--|

Rješenja unesi u tablicu:

| Red. br. | Naziv namirnice | Jed. Mjere | Cijena za jedinicu mjere | Količina za 5 osoba | Nabavna vrijednost namirnica za 5 osoba |
|--------------------------------------|-----------------|------------|--------------------------|---------------------|---|
| 1. | Škampi | kg | 110,00 kn | 1,5 | 165,00 kn |
| 2. | Maslinovo ulje | <i>l</i> | 65,00 kn | 0,075 | 4,88 kn |
| 3. | Krušne mrvice | kg | 12,00 kn | 0,015 | 0,18 kn |
| 4. | Češnjak | kg | 16,00 kn | 0,015 | 0,24 kn |
| 5. | Peršin | vezica | 3,00 kn | Polu vezice | 1,50 kn |
| 6. | Bijelo vino | <i>l</i> | 20,00 kn | 0,2 | 4,00 kn |
| 7. | Svježa rajčica | kg | 5,00 kn | 0,15 | 0,75 kn |
| Ukupna nabavna vrijednost za 5 osoba | | | | | 176,55 kn |
| Marža | | | | | 388,41 kn |
| Prodajna vrijednost bez PDV-a | | | | | 564,96 kn |
| PDV | | | | | 124,29 kn |
| Prodajna vrijednost za 5 obroka | | | | | 689,25 kn |
| Prodajna vrijednost za 1 obrok | | | | | 137,85 kn |

- namirnica treba toliko u koloni 5 (2 boda)
- ukupna cijena namirnica: 176,55 kune (toliko treba platiti dobavljaču) (1 bod)
- PC 1 obroka je 137,85 kuna (1 bod)

3. Za pripremanje bečkog odreska potrebne su sljedeće namirnice: teleći but, bijelo brašno, jaja, krušne mrvice, limun, ulje, sol. Izračunaj:

- koliko je namirnica potrebno za 20 obroka bečkog odreska,
- koliko će to koštati prema nabavnoj cijeni, tj. koliko će se platiti račun kod dobavljača?
- kolika će biti prodajna cijena 1 obroka, ako će se dodati marža od 230% i PDV od 22%.

Normativ za 10 obroka

- teleći but 1,6 kg

Cijena namirnica za jedinicu mjere:

- 58,00 kuna po kilogramu

| | | |
|-----------------|--------|-----------------------|
| - ulje | 4 dl | - 11,00 kuna po litri |
| - krušne mrvice | 200 g | - 12,00 kuna po kg |
| - brašno | 150 g | - 5,60 kuna po kg |
| - jaja | 6 kom | - 1,10 kuna po komadu |
| - limun | 80 dag | - 10,00 kuna po kg |

4

Rješenja unesi u tablicu:

| Red. br. | Naziv namirnice | Jed. Mjere | Cijena za jedinicu mjere | Količina za 20 osoba | Nabavna vrijednost namirnica za 20 osoba |
|---------------------------------------|-----------------|------------|--------------------------|----------------------|--|
| 1. | Teleći but | kg | 58,00 kn | 3,2 | 185,60 kn |
| 2. | Ulje | l | 11,00 kn | 0,8 | 8,80 kn |
| 3. | Krušne mrvice | kg | 12,00 kn | 0,4 | 4,80 kn |
| 4. | Brašno | kg | 5,60 kn | 0,3 | 1,68 kn |
| 5. | Jaja | kom | 1,10 kn | 12 | 13,20 kn |
| 6. | Limun | kg | 10,00 kn | 1,6 | 16,00 kn |
| Ukupna nabavna vrijednost za 20 osoba | | | | | 230,08 kn |
| Marža | | | | | 529,18 kn |
| Prodajna vrijednost bez PDV-a | | | | | 759,26 kn |
| PDV | | | | | 167,04 kn |
| Prodajna vrijednost za 20 obroka | | | | | 926,30 kn |
| Prodajna vrijednost za 1 obrok | | | | | 46,32 kn |

- a. namirnica treba toliko u koloni 5 (2 boda)
 b. ukupna cijena namirnica: 230,08 kune (toliko treba platiti dobavljaču) (1 bod)
 c. PC 1 obroka je 46,32 kuna (1 bod)

4. U restoranu „Zvono” Menu 1 košta po nabavnim cijenama 25,00 kuna, Menu 2 košta 28,00 kuna, a Menu 3 košta 30,00 kuna. Sva tri menua se prodaju po cijeni od 60,00 kuna. Izračunaj maržu za svaki menu, nakon što prethodno od prodajne cijene odbiješ 22% PDV. Kolika je zarada u kunama ako smo prodali 15 obroka Menua 1; 25 obroka Menua 2 i 30 obroka Menua 3?

60,00 kn – PDV 10,82 kn ⇒ cijena menua bez PDV-a je 49,18 kn (1 bod)

marža za Menu 1 je 24,18 kn; za Menu 2 je marža 21,18 kn a za Menu 3 je 19,80 kn (1 bod)

Zarada za prodane menue je 1.467,60 kn. (1 bod)

3

5. Mjesečni promet restorana s uračunatim PDV-om 453 190,00 kuna, od kojega trebamo platiti sljedeće obveze:

- dobavljačima za namirnice i pića: 73.333,00 kuna
- troškovi energenata: struje, vode i plina iznose: 4.100,00 kuna
- zaposlenicima treba isplatiti plaće - bruto plaće: 45.560,00 kuna
- u državni proračun treba uplatiti 22% poreza na dodanu vrijednost od ukupnog prometa.

Kolika je mjesečna zarada restorana u kunama i u postotku od ukupnog prihoda poslije plaćanja svih obveza?

PDV u prometu je 81.722,79 kn (1 bod)

Marža je 248.474,21 kn (1 bod)

Marža u odnosu na prodajnu cijenu je 54% (1 bod)

| | |
|---|--|
| 3 | |
|---|--|

6. U kojem omjeru treba pomiješati jabučni ocat kiselosti 6% i vodu da se dobije ocat kiseline 5%? Koliko litara vode, a koliko litara octa treba pomiješati, ako želimo dobiti 3 l octa kiselosti 5%?

Ocat : voda = 5 : 1 (1 bod)

Trebamo uzeti 2,5 l octa i 0,5 l vode (1 bod)

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

7. U kojem omjeru treba pomiješati 80% (alkoholnu) octenu kiselinu i vodu da se dobije ocat kiseline 5%? Koliko litara octene kiseline treba razrijediti vodom, da bismo dobili 10 litara octa kiselosti 5%?

octena kiselina : voda=1:15 (1 bod). Treba razrijediti 0.625 l octene kiseline za 10 l octa (1 bod)

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

8. Izračunaj maržu (zaradu) u kunama i u postotku od nabavne vrijednosti, ako je dnevni promet (s uračunatih 22% PDV-a) ribljeg restorana „Ribar” iznosio 7.198,00 kuna. U državni proračun moramo uplatiti porez na dodanu vrijednost, a namirnice smo platili 2 500,00 kn.

PDV u prometu je 1.298,00 kn \Rightarrow 5.900,00 – 2.500,00= 3.400,00 kn marže (1 bod)

3 400/2 500 X 100 = 136 % (1 bod)

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

9. Ako cijena noćenja u jednom ugostiteljskom objektu iznosi 22 eura po osobi, koliko će iznositi račun u švicarskim francima (CHF) ako je dvoje inozemnih gostiju boravilo u tom objektu 7 dana? Koristi srednje tečajevе. Koliko bi taj račun naplatili u kunama domaćim gostima ako moramo uračunati 10% PDV-a?

Račun iznosi 501,12 CHF. Sa 10% PDV-a za domaćeg gosta račun je 2.507,12 kn

| | |
|---|--|
| 2 | |
|---|--|

Tečajna lista Privredne banke Zagreb,

utvrđena na dan 3. 4. 2007., primjenjuje se od 4. 4. 2007.

| VALUTA | ŠIFRA | JEDINICA | KUPOVNI za efektivu i čekove | SREDNJI za devize i efektivu | PRODAJNI za efektivu i čekove |
|--------|-------|----------|------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------|
| AUD | 036 | 1 | 4,430671 | 4,506974 | 4,583908 |
| CAD | 124 | 1 | 4,707184 | 4,788249 | 4,869984 |
| CHF | 756 | 1 | 4,480279 | 4,548248 | 4,621306 |
| USD | 840 | 1 | 5,422336 | 5,538093 | 5,621475 |
| EUR | 978 | 1 | 7,340000 | 7,400000 | 7,460000 |

10. Cijena noćenja u privatnom pansionu „Laterna” iznosi 25 € po osobi. Koliko iznosi račun u kunama ako je dvoje turista boravilo u pansionu 10 dana? Koristi prodajni tečaj za efektivu iz priložene tečajnice.

Račun iznosi 3.670,00 kn (1 bod)

1

Tečajna lista Zagrebačke banke Zagreb na da 31.07.2007.

| | | Kup. za ef. | Kup. za dev. | Srednji | prod. Za ef. | Prod.za dev. | |
|-----|-----|-------------|--------------|-----------|--------------|--------------|-----------|
| 703 | SKK | 1 | 0.207487 | 0.216132 | 0.218352 | 0.219118 | 0.219936 |
| 752 | SEK | 1 | 0.763572 | 0.787188 | 0.793628 | 0.798060 | 0.809386 |
| 756 | CHF | 1 | 4.312405 | 4.400413 | 4.435528 | 4.461192 | 4.528025 |
| 826 | GBP | 1 | 10.508294 | 10.722749 | 10.817269 | 10.870853 | 11.033709 |
| 840 | USD | 1 | 5.187308 | 5.293172 | 5.337427 | 5.425501 | 5.446673 |
| 977 | BAM | 1 | 3.553683 | 3.701753 | | 3.752882 | 3.766904 |
| 978 | EUR | 1 | 7.225000 | 7.240000 | 7.297330 | 7.340000 | 7.350000 |
| 985 | PLN | 1 | 1.848884 | 1.906066 | 1.918028 | 1.932393 | 1.959817 |

11. Dostavljač kruha svako jutro doprema u hotel razne vrste kruha. Prilikom preuzimanja kruha kuhar mora brojiti kruhove, a na dostavnici je ispisana količina u kilogramima, pa se mora provjeriti da li količina zaprimljenog kruha odgovara količini po dostavnici. Na današnjoj dostavnici piše da je dopremljeno 16 kg bijeloga kruha po 500 grama i 8 kg kukuruznoga kruha po 800 grama. Koliko je to komada kruha?

32 komada bijeloga kruha i 10 komada kukuruznoga kruha (1 bod)

1

12. Dva kuhara rade zajedno i zaradu dijele prema vremenu provedenom na poslu. Prvi kuhar radio je 5 dana po 9 sati i zaradio je 2.025,00 kuna. Koliko je dana po 6 sati radio drugi kuhar, ako je zaradio 1.890,00 kn

Drugi kuhar radio je 7 dana (1 bod)

1

13. Svježe gljive sadrže 90% vode, a osušene 12% vode. Koliko se sušenih gljiva dobije od 20 kg svježih gljiva?

Od 20 kg svježih dobije se 2,27 kg suhih gljiva (1bod)

1

14. Ako je prodajna cijena jednog obroka 90, kuna, hoćemo li više zaraditi ako prodamo 15 obroka po regularnoj cijena, ili ćemo više zaraditi ako grupi od 20 gostiju damo popust od 5% ?

Za 15 obroka po 90,00 kn dobit ćemo 1.350,00 kn, a za 20 obroka s 5% popusta dobit ćemo 1.710,00 kn. Više novaca dobit ćemo u drugoj varijanti (1 bod)

1

15. U jednom restoranu 1 kg pršuta stoji 100,00 kn, 1 kg sira 70,00 kn, 1 l vina 60,00 kn. Koliko iznosi račun ako je gost naručio 15 dag pršuta, 20 dag sira i 2,5 dl vina?

0,15x100+0,2x70+0,25x60=44

Račun iznosi 44,00 kn (1 bod)

1

