



# BUCĂTAR

## CULEGERE DE ITEMI



M E S E R I A B U C Ă T A R

Această culegere de itemi a fost elaborată în cadrul proiectului Consolidarea Sistemului de Educație Profesională Tehnică în Moldova (CONSEPT), implementat de Asociația Obștească Educație pentru Dezvoltare (AED), cu sprijinul financiar al Fundației Liechtenstein Development Service (LED).

**Autori:**

- Lilia Mahu,** director adjunct pentru instruire și producere, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor din Bălți
- Ludmila Țurcanu,** șef de secție asigurarea calității, Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor din Bălți
- Corina Cebanu,** profesoară de discipline de specialitate Centrul de Excelență în Servicii și Prelucrarea Alimentelor din Bălți
- Elena Nebunu,** profesoară de discipline de specialitate, Școala Profesională nr. 1 din Cahul
- Aurelia Sochirca,** profesoară de discipline de specialitate, Școala Profesională din Soroca

**Responsabil ediție:**

- Aurelia Vartic,** coordonator componenta Calificări și Evaluare, Proiectul CONSEPT, AED

**Design și machetare:**

"Gaidașenco Design" SRL

# CUPRINS

|                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|
| MODULUL 1. PREGĂTIREA BUCĂTARULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ .....   | 4   |
| MODULUL 2. PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR, CIUPERCILOR ȘI FRUCTELOR..... | 23  |
| MODULUL 3. PREPARAREA SUPELOR .....                                       | 42  |
| MODULUL 4. PREPARAREA SOSURILOR .....                                     | 65  |
| MODULUL 5. PREPARAREA GARNITURILOR.....                                   | 83  |
| MODULUL 6. PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ ȘI BRÂNZĂ DE VACI .....           | 103 |
| MODULUL 7. PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR.....                  | 120 |
| MODULUL 8. PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE .....                           | 138 |
| MODULUL 9. PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE .....                           | 166 |
| MODULUL 10. PREPARAREA BUCATELOR RECI ȘI GUSTĂRILOR .....                 | 211 |
| MODULUL 11. PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT.....                          | 232 |
| MODULUL 12. PREPARAREA BUCATELOR DIN ALIMENTAȚIA CURATIVĂ .....           | 253 |
| MODULUL 13. PREPARAREA BUCATELOR DIN BUCĂTĂRIA .....                      | 266 |
| MODULUL 14. PLANIFICAREA ACTIVITĂȚII ÎN BUCĂTĂRIE .....                   | 280 |

**MODULUL 1**



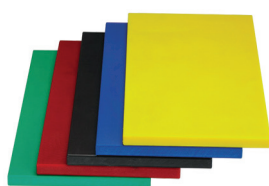
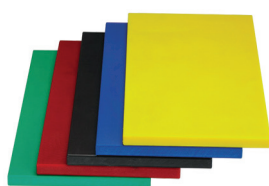
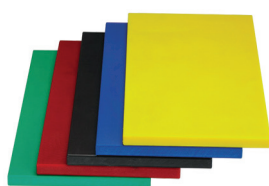
# **PREGĂTIREA BUCĂTARULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ**

**TOTAL ITEMI: 114**



| Nr. d/o                                                    | Conținutul itemului                                                                                                                                                       | Puncte, nivel     |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.</b> |                                                                                                                                                                           |                   |
| 1.                                                         | Unitățile de alimentație publică se caracterizează prin gama _____ prestate și sortimentul de produse culinare și _____, comercializate consumatorilor.                   | L 0<br>1 2        |
| 2.                                                         | Unitățile de alimentație publică se clasifică pe _____ și _____ în funcție de nivelul serviciilor prestate.                                                               | L 0<br>1 2        |
| 3.                                                         | Recepția _____ a mărfurilor se realizează prin cântărirea acestora, iar recepția _____ constă în verificarea organoleptică a mărfii.                                      | L 0<br>1 2        |
| 4.                                                         | La unitățile de alimentație publică, secția „Bucate calde” este destinată pentru tratarea _____ a produselor, în corespundere cu procesul _____ de preparare a bucatelor. | L 0<br>1 2        |
| 5.                                                         | Operația de _____ reprezintă divizarea alimentelor în bucăți cu ajutorul _____.                                                                                           | L 0<br>1 2        |
| 6.                                                         | Procesul tehnologic reprezintă un șir de _____ consecutive, prin care se realizează _____ bucatelor.                                                                      | L 0<br>1 2        |
| 7.                                                         | La unitățile de alimentație publică, mesele de lucru se spală cu apă _____ în care se adaugă _____ de var.                                                                | L 0<br>1 2        |
| 8.                                                         | Piese de utilajelor și ustensilele care vin în contact cu _____ alimentare se curăță și se _____ la trecerea de la un produs la altul.                                    | L 0<br>1 2        |
| 9.                                                         | Mobilierul tehnologic trebuie să aibă suprafața _____, fără fisuri, să poată fi _____ cu ușurință.                                                                        | L 0<br>1 2        |
| 10.                                                        | Piese de utilajelor tehnologice se _____ pentru a fi _____ după fiecare utilizare.                                                                                        | L 0<br>1 2        |
| 11.                                                        | Igienizarea secțiilor de _____ este realizată de către personalul întreprinderii, folosind _____ special marcat.                                                          | L 0<br>1 2        |
| 12.                                                        | După prelucrarea primară a materiei prime, bucătarul își _____ echipamentul sanitar, se _____ pe mâini cu apă _____ și săpun, pentru a evita _____ produsului finit.      | L 0<br>1 2<br>3 4 |
| 13.                                                        | Calitatea materiei prime și a preparatelor culinare finite, poate fi apreciată prin metoda _____ și analize de _____.                                                     | L 0<br>1 2        |
| 14.                                                        | Analiza senzorială a preparatelor culinare se realizează prin aprecierea _____ exterior, consistenței, _____ și mirosului.                                                | L 0<br>1 2        |
| 15.                                                        | Proteinele asigură _____ organismului, regenerarea țesuturilor și producerea _____ necesare pentru activitate.                                                            | L 0<br>1 2        |

### Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.

| 16.                                                                                       | Staflolocul se distruge în timpul prelucrării _____ a produselor, realizată timp de _____ minute.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | L 0<br>1 2                                |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 17.                                                                                       | Dizenteria este o _____ provocată de bacilul _____ nimerit în intestinul omului împreună cu _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0<br>1 2<br>3                           |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
| 18.                                                                                       | După fiecare utilizare, recipientele pentru păstrarea deșeurilor se spală cu soluție de sodă _____ de 2%, se dezinfectează cu soluție de _____ de var de 5% și se clătesc cu apă _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0<br>1 2<br>3                           |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
| 19.                                                                                       | Scrieți utilajele folosite în secția de prelucrare primară a legumelor.<br>_____<br>_____<br>_____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0<br>1 2<br>3                           |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
| 20.                                                                                       | Procedeele de tratare culinară se clasifică în:<br>1. _____ 3. _____<br>2. termice 4. biochimice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0<br>1 2                                |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
| 21.                                                                                       | Scrieți două situații în care bucătarul utilizează rețetarul.<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0<br>1 2                                |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
| 22.                                                                                       | Scrieți denumirile și destinația ustensilelor din imagini: <table><thead><tr><th>Ustensile</th><th>Denumirea</th><th>Destinația</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.<br/></td><td>_____</td><td>_____<br/>_____<br/>_____<br/>_____<br/>_____</td></tr><tr><td>2.<br/></td><td>_____</td><td>_____<br/>_____<br/>_____<br/>_____<br/>_____</td></tr><tr><td>3.<br/></td><td>_____</td><td>_____<br/>_____<br/>_____<br/>_____<br/>_____</td></tr></tbody></table> | Ustensile                                 | Denumirea | Destinația | 1.<br> | _____ | _____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____ | 2.<br> | _____ | _____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____ | 3.<br> | _____ | _____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____ | L 0<br>1 2<br>3 4<br>5 6<br>7 8<br>9 10<br>11 12 |
| Ustensile                                                                                 | Denumirea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Destinația                                |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
| 1.<br> | _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | _____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____ |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
| 2.<br> | _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | _____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____ |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |
| 3.<br> | _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | _____<br>_____<br>_____<br>_____<br>_____ |           |            |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                                                           |       |                                           |                                                  |

Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.

| Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|--|--|--------------------------------------------------------------------|
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Ustensile</th> <th>Denumirea</th> <th>Destinația</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>4.</p>  </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>5.</p>  </td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>6.</p>  </td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Ustensile                                                                           | Denumirea                                                                           | Destinația                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>4.</p>  |                                                                                     |                                                                                     | <p>5.</p>  |   |   | <p>6.</p>  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| Ustensile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Denumirea                                                                           | Destinația                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| <p>4.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| <p>5.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| <p>6.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| <p>23.</p> <p>Scrieți 3 factori principali, care influențează calitatea preparatului finit:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | <p>L 0</p> <p>1 2</p> <p>3</p>                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| <p>24.</p> <p>În imaginile propuse, bifați elementele echipamentului sanitar al bucătarului și scrieți denumirea acestora.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Echipamentul sanitar</th> <th>Denumirea elementelor</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p>1.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>2.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table> </td> <td></td> </tr> <tr> <td> <p>3.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table> </td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | Echipamentul sanitar                                                                | Denumirea elementelor                                                               | <p>1.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table> |          |  |  | a                                                                                           | b | c |                                                                                             | <p>2.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table> |  |  |  | a | b | c |  | <p>3.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table> |  |  |  | a | b | c |  |  | <p>L 0</p> <p>1 2</p> <p>3 4</p> <p>5 6</p> <p>7 8</p> <p>9 10</p> |
| Echipamentul sanitar                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Denumirea elementelor                                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| <p>1.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | a                                                                                           | b                                                                                   | c                                                                                   |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | b                                                                                   | c                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| <p>2.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | a                                                                                           | b                                                                                   | c                                                                                   |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | b                                                                                   | c                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| <p>3.</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>a</td> <td>b</td> <td>c</td> </tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | a                                                                                           | b                                                                                   | c                                                                                   |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |
| a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | b                                                                                   | c                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                             |   |   |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |   |   |   |  |  |                                                                    |

Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.

| Echipamentul sanitar |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  | Denumirea elementelor                       |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------|
| 4.                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                             |
| 5.                   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |                                             |
| 25.                  | <p>Scrieți 3 factori principali ce influențează asupra dezvoltării microorganismelor.</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p>                                                                                                                                                                                                              |  | <p>L 0</p> <p>1 2</p> <p>3</p>              |
| 26.                  | <p>Selectați și scrieți utilajele și ustensilele din dotarea secției de prelucrare primară a legumelor:</p> <p>mașină de curățat legume; cuțite; mașină de tocat carne; mașină de tăiat legume; ciocănaș de bucătărie; sită; palete; robot universal; dispozitive de curățat; fereastră pentru oase.</p> <p>Utilaje: _____</p> <p>Ustensile: _____</p> |  | <p>L 0</p> <p>1 2</p> <p>3 4</p> <p>5 6</p> |
| 27.                  | <p>Scrieți destinația paletelor marcate:</p> <p>CC _____</p> <p>LF _____</p> <p>PC _____</p> <p>PG _____</p>                                                                                                                                                                                                                                           |  | <p>L 0</p> <p>1 2</p> <p>3 4</p>            |

| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 28.                                                                                                                                              | Numerotați operațiile unui proces tehnologic de pregătire a preparatelor culinare.<br>_____ montarea și decorarea<br>_____ prelucrarea primară<br>_____ prepararea la rece/cald<br>_____ recepția materiei prime<br>_____ finisarea preparatului<br>_____ prezentarea și servirea<br>_____ depozitarea materiei prime                     | L 0 7 |
| 29.                                                                                                                                              | Numerotați etapele de prelucrare a veselei.<br>_____ dezinfectarea cu adaos de clorură de var de 0,1%<br>_____ aranjarea pe polițe pentru uscare<br>_____ clătirea cu apă fierbinte curgătoare<br>_____ spălarea cu apă caldă (50 °C) și detergent<br>_____ înlăturarea resturilor de bucate cu lopăți<br>_____ opărirea cu apă fierbinte | L 0 6 |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br/>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
| 30.                                                                                                                                              | Până la angajarea în unitățile de alimentație publică, bucătarul este obligat să treacă controlul medical.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                   | L 0 2 |
| 31.                                                                                                                                              | Îmbrăcămintea sanitară protejează bucătarul de diferite infecții.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                            | L 0 2 |
| 32.                                                                                                                                              | Înainte de a începe lucrul, bucătarul își îndepărtează bijuteriile și le păstrează în buzunarul hainei sanitare.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                             | L 0 2 |
| 33.                                                                                                                                              | Covorașul de cauciuc este așezat în fața utilajului electric, deoarece covorașul de cauciuc împiedică alunecarea bucătarului.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                | L 0 2 |
| 34.                                                                                                                                              | Echipamentul sanitar al bucătarului este călcat după orice spălare, deoarece călcarea echipamentului asigură distrugerea microorganismelor patogene.<br>A F _____                                                                                                                                                                         | L 0 2 |
| 35.                                                                                                                                              | Curățarea produselor alimentare constă în îndepărtarea impurităților vizibile de pe suprafața lor.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                           | L 0 2 |
| 36.                                                                                                                                              | Prelucrarea primară a produselor se efectuează în secția fierbinte.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                          | L 0 2 |



| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b></p> <p><b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                                      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 37.                                                                                                                                                               | Fișa tehnologică este destinată pentru descrierea procesului tehnologic de preparare a unui produs culinar.<br>A F _____                                             | L 0 2 |
| 38.                                                                                                                                                               | Fișele de calcul sunt destinate pentru descrierea procesului tehnologic.<br>A F _____                                                                                | L 0 2 |
| 39.                                                                                                                                                               | Unul din avantajele tratamentului termic este reducerea riscului de transmitere a unor boli infecțioase sau parazitare.<br>A F _____                                 | L 0 2 |
| 40.                                                                                                                                                               | Semipreparatele sunt produse alimentare cu un anumit grad de prelucrare.<br>A F _____                                                                                | L 0 2 |
| 41.                                                                                                                                                               | Rotirea stocurilor (primul intrat – primul ieșit) duce la creșterea pierderilor prin alterarea sau expirarea produselor depozitate.<br>A F _____                     | L 0 2 |
| 42.                                                                                                                                                               | În fișa tehnologică se indică cantitatea de produse conform Rețetarului și prețul de vânzare.<br>A F _____                                                           | L 0 2 |
| 43.                                                                                                                                                               | După terminarea lucrului, trunchiul de tăiat carne se spală cu detergent.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 44.                                                                                                                                                               | Stafilococul se distruge în timpul prelucrării primare a produselor alimentare.<br>A F _____                                                                         | L 0 2 |
| 45.                                                                                                                                                               | Pentru dezinfectarea încăperilor se folosește soluție de clorură de var, care poate fi înlocuită cu soluție de cloramină.<br>A F _____                               | L 0 2 |
| 46.                                                                                                                                                               | Angajații UAP sunt examinați anual de medicul de familie pentru depistarea gastritelor cronice.<br>A F _____                                                         | L 0 2 |
| 47.                                                                                                                                                               | Produsele ușor alterabile se păstrează de la 6 până la 72 ore, la temperatura de 2-6 °C.<br>A F _____                                                                | L 0 2 |
| 48.                                                                                                                                                               | Masa tocată pentru pârhoale este un semipreparat ușor alterabil, deoarece la păstrarea îndelungată, în masa tocată încep să se dezvolte microorganisme.<br>A F _____ | L 0 2 |

| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b></p> <p><b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                                                      |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 49.                                                                                                                                                               | Echipamentul sanitar al bucătarului se păstrează separat de hainele personale ale acestuia.<br>A F _____                                                                             | L 0 2 |
| 50.                                                                                                                                                               | Carnea de pasăre poate fi o sursă de infectare cu salmonelă.<br>A F _____                                                                                                            | L 0 2 |
| 51.                                                                                                                                                               | La UAP se interzice întrebuințarea ouălor de rață și găscă pentru prepararea bucatelor, deoarece ouăle de rață și găscă se asimilează mai greu.<br>A F _____                         | L 0 2 |
| 52.                                                                                                                                                               | În UAP este interzisă utilizarea ciupercilor de pădure, deoarece ciupercile de pădure se digeră greu.<br>A F _____                                                                   | L 0 2 |
| 53.                                                                                                                                                               | Vasele din bucătărie se dezinfectează prin metoda chimică<br>A F _____                                                                                                               | L 0 2 |
| 54.                                                                                                                                                               | Zoonozele sunt boli infecțioase, care se transmit prin intermediul cărnii și laptelui.<br>A F _____                                                                                  | L 0 2 |
| 55.                                                                                                                                                               | Legumele prelucrate mecanic pot fi păstrate timp îndelungat la temperatura camerei.<br>A F _____                                                                                     | L 0 2 |
| 56.                                                                                                                                                               | Recepționarea calitativă a materiei prime se realizează prin cântărirea acesteia și compararea cu datele din factura fiscală.<br>A F _____                                           | L 0 2 |
| 57.                                                                                                                                                               | Materiile prime de bază și auxiliare folosite în alimentație influențează doar calitățile organoleptice ale preparatelor culinare, nu și valoarea nutritivă a acestora.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 58.                                                                                                                                                               | Lingura se schimbă după ce a fost folosită la gustarea bucatelor ce se prepară.<br>A F _____                                                                                         | L 0 2 |
| 59.                                                                                                                                                               | Absorbția calciului este sporită de vitamina D.<br>A F _____                                                                                                                         | L 0 2 |
| 60.                                                                                                                                                               | Deșeurile din secțiile de producere se colectează în saci de unică folosință și se păstrează în bucătărie.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 61.                                                                                                                                                               | Proteinele sunt formate din aminoacizi, deoarece proteinele contribuie la construirea țesuturilor musculare.<br>A F _____                                                            | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                                         |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 62. | Vitaminele A;D;E;K sunt liposolubile, deoarece vitaminele A;D;E;K se dizolvă în grăsimi.<br>A F _____                                                                                   | L 0 2 |
| 63. | Paletele pentru prelucrarea produselor se marchează, deoarece folosirea paletelor nemarcate poate provoca infectarea produselor cu salmonella.<br>A F _____                             | L 0 2 |
| 64. | Pentru dezinfectarea mâinilor, angajații din UAP folosesc soluție de clorură de var de 0,5%.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 65. | Pentru prevenirea contaminării produselor culinare, toate utilajele, instalațiile și ustensilele sunt prelucrate cu dezinfectanți chimici.<br>A F _____                                 | L 0 2 |
| 66. | Calitatea/siguranță bucatelor preparate depinde de condițiile sanitare și organizarea locului de muncă a bucătarului.<br>A F _____                                                      | L 0 2 |
| 67. | Produsele alimentare cu un conținut înalt de apă se alterează mai repede decât cele cu conținut redus de apă.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 68. | Sarea de pe suprafața trunchiului de tranșare protejează carnea, deoarece sarea de pe suprafața trunchiului împiedică dezvoltarea microorganismelor.<br>A F _____                       | L 0 2 |
| 69. | Pentru evitarea contaminării încrucișate a produselor finite se utilizează cuțite și palete marcate vizibil, conform destinației.<br>A F _____                                          | L 0 2 |
| 70. | Insuficiența vitaminelor în organismul uman provoacă apariția diferitor boli, deoarece insuficiența acestora dereglează metabolismul substanțelor.<br>A F _____                         | L 0 2 |
| 71. | Se recomandă respectarea normei zilnice de lipide (0,7-1 gr / 1kg de masă corporală), deoarece surplusul de lipide provoacă creșterea nivelului de colesterol în organism.<br>A F _____ | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 72. | Planificarea și organizarea muncii în bucătărie se efectuează de către:<br>a) bucătar<br>b) șef de unitate<br>c) contabil-șef<br>d) bucătar-șef                                                                           | L 0 2 |
| 73. | Pentru prevenirea traumelor în unitățile de alimentație publică, trebuie de respectat:<br>a) cerințele igienei personale<br>b) regimul de muncă<br>c) normele tehnicii securității<br>d) regimul igienizării suprafețelor | L 0 2 |
| 74. | La angajare în unitățile de alimentație publică, examenul medical este obligatoriu pentru preîntâmpinarea răspândirii bolilor<br>a) infecțioase<br>b) gastrice<br>c) cardiace<br>d) renale                                | L 0 2 |
| 75. | Înșușirile senzoriale ale materiei prime sunt:<br>a) aspect, miros, aciditate și densitate<br>b) culoare, aciditate, gust și miros<br>c) aspect, culoare, miros și gust<br>d) miros, aciditate, aspect și culoare         | L 0 2 |
| 76. | Din categoria documentelor de producție fac parte:<br>a) registrul stocurilor<br>b) fișa tehnologică<br>c) aviz de expediție<br>d) raportul de gestiune                                                                   | L 0 2 |
| 77. | Factura fiscală conține obligatoriu următoarele date:<br>a) categoria întreprinderii<br>b) categoria produsului<br>c) cantitatea produsului<br>d) termenul de valabilitate                                                | L 0 2 |
| 78. | Operația tehnologică de îndepărtare a impurităților și îmbogățire cu oxigen se numește:<br>a) curățare<br>b) mărunțire<br>c) tocare<br>d) cernere                                                                         | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 79.                                                 | Locul de muncă pentru pregătirea semipreparatelor din pește se dotează cu:<br>a) masă de lucru cu bord<br>b) fereastră pentru oase<br>c) arzător de gaz pentru flambare<br>d) cuțite marcate CC                       | L 0 2 |
| 80.                                                 | Spumarea albușului se obține prin procedeul de tratare:<br>a) chimic<br>b) mecanic<br>c) termic<br>d) biochimic                                                                                                       | L 0 2 |
| 81.                                                 | Metodele de tratare termică de bază sunt:<br>a) fierberea, prăjirea<br>b) înăbușirea, coacerea<br>c) călirea, blanșarea<br>d) baterea, pasarea                                                                        | L 0 2 |
| 82.                                                 | Din grupa încăperilor de producție din unitățile de alimentație publică fac parte:<br>a) sala cu mese, bufetul<br>b) depozitul pentru legume<br>c) secția bucate calde<br>d) garderoba pentru personal                | L 0 2 |
| 83.                                                 | Secția de producere, în care se realizează procesul tehnologic de preparare a gustărilor este:<br>a) secția bucate calde<br>b) secția bucate reci<br>c) secția prelucrare legume<br>d) secția prelucrare carne        | L 0 2 |
| 84.                                                 | Procedeul combinat de tratare termică este:<br>a) fierberea<br>b) prăjirea<br>c) înăbușirea<br>d) coacerea                                                                                                            | L 0 2 |
| 85.                                                 | Toxiinfecțiile alimentare provocate de bacteria „salmonella” se transmit:<br>a) prin consum de carne sau ou de rață<br>b) de la animale bolnave<br>c) prin consum de carne de miel<br>d) prin consum de carne de vită | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                                             |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 86. | Din categoria produselor ușor alterabile fac parte:<br>a) ouăle<br>b) salamul afumat<br>c) cașcavalul topit<br>d) carnea tocata                                                                             | L 0 2 |
| 87. | „Boala mâinilor murdare” este:<br>a) avitaminoza<br>b) dizenteria<br>c) obezitatea<br>d) anemia                                                                                                             | L 0 2 |
| 88. | Operația de dezinfectare trebuie să se efectueze, ținând cont de:<br>a) natura microorganismelor<br>b) natura infecțiilor alimentare<br>c) caracteristicile suprafețelor<br>d) durata dezinfectării         | L 0 2 |
| 89. | Calitatea și siguranța preparatelor culinare finite depinde de:<br>a) condițiile sanitare<br>b) categoria întreprinderii<br>c) categoria lucrătorului<br>d) condițiile climaterice                          | L 0 2 |
| 90. | În scopul prelungirii termenului de păstrare a produselor alimentare se utilizează:<br>a) soluție concentrată de sare<br>b) soluție concentrată de zahăr<br>c) bicarbonat de sodiu<br>d) carbonat de amoniu | L 0 2 |
| 91. | Microorganismele care provoacă infecții intestinale acute se numesc:<br>a) patogene<br>b) condiționate<br>c) viroze<br>d) vibrioze                                                                          | L 0 2 |
| 92. | Temperatura optimală a aerului în secția de preparare a bucatelor reci este:<br>a) 45 °C<br>b) 25 °C<br>c) 15 °C<br>d) 5 °C                                                                                 | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                  |              |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 93.                                                 | Substanța minerală, insuficiența căreia provoacă anemia în organism, este:<br>a) Fe<br>b) Ca<br>c) Mg<br>d) Na                                                                                                                                   | L 0 2        |
| 94.                                                 | Grăsimea de la suprafața supei se colorează în portocaliu datorită:<br>a) vitaminei C<br>b) provitaminei B5<br>c) vitaminei PP<br>d) provitaminei A                                                                                              | L 0 2        |
| 95.                                                 | Valoarea maximă de energie pentru organism este asigurată de:<br>a) glucide<br>b) lipide<br>c) proteine<br>d) vitamine                                                                                                                           | L 0 2        |
| 96.                                                 | Activitatea microorganismelor sporește la temperatura de:<br>a) 90-100 °C<br>b) 65-70 °C<br>c) 25-35 °C<br>d) 4-8 °C                                                                                                                             | L 0 2        |
| 97.                                                 | Selectați consecințele insuficienței de proteine în organismul uman:<br>reținerea dezvoltării copiilor, slăbirea vederii, formarea masei musculare, scăderea capacității de muncă, arderea calorilor, irezistența organismului față de infecții. | L 0 1<br>2 3 |



Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.  
La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

| 98.                                                                                                                                                                   | Asociați Unitățile de Alimentație Publică din coloana A cu caracteristica acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3 4      |                                         |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------------|----------------------------------|
|                                                                                                                                                                       | <table><tr><th>A. Unități de Alimentație Publică (UAP)</th><th>B. Caracteristici ale UAP</th></tr><tr><td><div><div>___ 1. Restaurant</div><div>___ 2. Cramă</div><div>___ 3. Bar</div><div>___ 4. Cafenea</div></div></td><td><div>a) UAP cu program de zi sau/și de noapte, ce propune o gamă largă de băuturi alcoolice și nealcoolice, un sortiment îngust de produse culinare și cofetărie.</div><div>b) UAP care oferă consumatorilor băuturi nealcoolice calde, produse de cofetărie și un sortiment redus de gustări reci și calde.</div><div>c) UAP în care sala comercială este amenajată doar pentru desfășurarea festivităților.</div><div>d) UAP construcția și dotarea căreia se aseamănă cu un beci și care este amplasată în subsoluri și semisubsoluri.</div><div>e) UAP care oferă consumatorilor un sortiment larg de produse culinare și de cofetărie-patiserie de înaltă calitate, precum și diverse băuturi.</div></td></tr></table> |                     | A. Unități de Alimentație Publică (UAP) | B. Caracteristici ale UAP        |
| A. Unități de Alimentație Publică (UAP)                                                                                                                               | B. Caracteristici ale UAP                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                     |                                         |                                  |
| <div><div>___ 1. Restaurant</div><div>___ 2. Cramă</div><div>___ 3. Bar</div><div>___ 4. Cafenea</div></div>                                                          | <div>a) UAP cu program de zi sau/și de noapte, ce propune o gamă largă de băuturi alcoolice și nealcoolice, un sortiment îngust de produse culinare și cofetărie.</div> <div>b) UAP care oferă consumatorilor băuturi nealcoolice calde, produse de cofetărie și un sortiment redus de gustări reci și calde.</div> <div>c) UAP în care sala comercială este amenajată doar pentru desfășurarea festivităților.</div> <div>d) UAP construcția și dotarea căreia se aseamănă cu un beci și care este amplasată în subsoluri și semisubsoluri.</div> <div>e) UAP care oferă consumatorilor un sortiment larg de produse culinare și de cofetărie-patiserie de înaltă calitate, precum și diverse băuturi.</div>                                                                                                                                                                                                                                              |                     |                                         |                                  |
| 99.                                                                                                                                                                   | Asociați funcțiile angajaților din UAP din coloana A cu responsabilitățile acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0 1<br>2 3        |                                         |                                  |
|                                                                                                                                                                       | <table><tr><th>A. Funcții</th><th>B. Responsabilități profesionale</th></tr><tr><td><div><div>___ 1. Bucătar</div><div>___ 2. Chelner</div><div>___ 3. Bufetier</div></div></td><td><div>a) informarea consumatorilor privind amplasarea sălilor și locurilor libere</div><div>b) aplicarea metodelor de expunere a mărfurilor și respectarea termenelor de păstrare a acestora</div><div>c) respectarea tehnologiei de preparare, regulilor de amenajare și temperaturii de servire a bucatelor.</div><div>d) utilizarea veselei, tacâmurilor, inventarului textil, destinat pentru servirea consumatorilor.</div></td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     | A. Funcții                              | B. Responsabilități profesionale |
| A. Funcții                                                                                                                                                            | B. Responsabilități profesionale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                     |                                         |                                  |
| <div><div>___ 1. Bucătar</div><div>___ 2. Chelner</div><div>___ 3. Bufetier</div></div>                                                                               | <div>a) informarea consumatorilor privind amplasarea sălilor și locurilor libere</div> <div>b) aplicarea metodelor de expunere a mărfurilor și respectarea termenelor de păstrare a acestora</div> <div>c) respectarea tehnologiei de preparare, regulilor de amenajare și temperaturii de servire a bucatelor.</div> <div>d) utilizarea veselei, tacâmurilor, inventarului textil, destinat pentru servirea consumatorilor.</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                     |                                         |                                  |
| 100.                                                                                                                                                                  | Asociați procedeele de tratare termică din coloana A cu mediul de realizare a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0 1<br>2 3 4<br>5 |                                         |                                  |
|                                                                                                                                                                       | <table><tr><th>A. Procedee de tratare termică</th><th>B. Mediul de realizare</th></tr><tr><td><div><div>___ 1. fierberea</div><div>___ 2. fierberea în cantitate redusă</div><div>___ 3. prăjirea</div><div>___ 4. înăbușirea</div><div>___ 5. coacerea</div></div></td><td><div>a) grăsime încinsă</div><div>b) grăsime și lichid</div><div>c) lichid clocotind</div><div>d) aer fierbinte</div><div>e) lichid și vapori</div></td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                     | A. Procedee de tratare termică          | B. Mediul de realizare           |
| A. Procedee de tratare termică                                                                                                                                        | B. Mediul de realizare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                     |                                         |                                  |
| <div><div>___ 1. fierberea</div><div>___ 2. fierberea în cantitate redusă</div><div>___ 3. prăjirea</div><div>___ 4. înăbușirea</div><div>___ 5. coacerea</div></div> | <div>a) grăsime încinsă</div> <div>b) grăsime și lichid</div> <div>c) lichid clocotind</div> <div>d) aer fierbinte</div> <div>e) lichid și vapori</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                     |                                         |                                  |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.  
La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

|      |                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 101. | Asociați noțiunile de specialitate din coloana A cu descrierile acestora din coloana B.                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 1      |
|      | <b>A. Noțiuni de specialitate</b>                                                                                              | <b>B. Descrieri</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 3 4      |
|      | ____ 1. indici de calitate<br>____ 2. materie prime<br>____ 3. masă netă<br>____ 4. preparat culinar finit<br>____ 5. deșeuri  | a) produse alimentare naturale, neprelucrate<br>b) produs cu grad superior de pregătire culinară<br>c) resturi materiale care rezultă după prelucrarea primară<br>d) criterii de apreciere a calității produselor<br>e) greutatea produsului după prelucrarea primară | 5          |
| 102. | Asociați încăperile din structura unității de alimentație publică din coloana A cu destinația acestora din coloana B.          |                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 1      |
|      | <b>A. Grupuri de încăperi din UAP</b>                                                                                          | <b>B. Destinația</b>                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 3 4      |
|      | ____ 1. de producție<br>____ 2. pentru consumatori<br>____ 3. depozite<br>____ 4. pentru personal<br>____ 5. tehnice           | a) asigură sectorul de producție cu materii prime<br>b) asigură întreținerea tehnică a unității<br>c) asigură condiții de muncă și odihnă a angajaților<br>d) asigură procesul de producție<br>e) asigură organizarea comercializării bucatelor                       | 5          |
| 103. | Asociați grupurile de încăperi din unitățile de alimentație publică din coloana A cu încăperile corespunzătoare din coloana B. |                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 1      |
|      | <b>A. Grupuri de încăperi din UAP</b>                                                                                          | <b>B. Încăperi</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 3 4      |
|      | ____ 1. pentru consumatori<br>____ 2. de producere<br>____ 3. administrative și pentru personal                                | a) secție de prelucrare primară a legumelor<br>b) secție bucate reci<br>c) garderobă<br>d) sală de consum<br>e) secție de prelucrare primară carne-pește<br>f) birou al directorului<br>g) secție bucate calde<br>h) contabilitate                                    | 5 6 7<br>8 |
| 104. | Asociați metodele de apreciere a calității materiei prime din coloana A cu indicatorii de calitate din coloana B.              |                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 1      |
|      | <b>A. Metode de apreciere a calității</b>                                                                                      | <b>B. Indicatori de calitate</b>                                                                                                                                                                                                                                      | 2 3 4      |
|      | ____ 1. organoleptică<br>____ 2. de laborator                                                                                  | a) aciditate<br>b) consistență<br>c) gust<br>d) umiditate<br>e) aspect                                                                                                                                                                                                | 5          |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.  
La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

| 105.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Asociați intoxicațiile/infecțiile alimentare din coloana A cu agenții de intoxicație sau de infecție din coloana B. |  | L | 0 | 1 |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|---|-----------------------------------------|------------------------------------------|------------------|--------------------|---------------------|--------------------|----------------|----------------|-------------|-------------------|--------------|---------------------|----------------|---------------------------|--|---------------------------|--|--------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                     |  | 2 | 3 | 4 |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                     |  | 5 | 6 | 7 |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                     |  | 8 |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| <table><tr><th>A. Intoxicații/infecții alimentare</th><th>B. Agenți de intoxicații sau de infecție</th></tr><tr><td>____ 1. infecții</td><td>a) bruceloză</td></tr><tr><td>____ 2. intoxicații</td><td>b) botulism</td></tr><tr><td></td><td>c) salmoneloză</td></tr><tr><td></td><td>d) stafilococ</td></tr><tr><td></td><td>e) vibrion holerice</td></tr><tr><td></td><td>f) bacilii febrei tifoide</td></tr><tr><td></td><td>g) virusul febrei aftoase</td></tr><tr><td></td><td>h) bacili de tuberculoză</td></tr></table> |                                                                                                                     |  |   |   |   | A. Intoxicații/infecții alimentare      | B. Agenți de intoxicații sau de infecție | ____ 1. infecții | a) bruceloză       | ____ 2. intoxicații | b) botulism        |                | c) salmoneloză |             | d) stafilococ     |              | e) vibrion holerice |                | f) bacilii febrei tifoide |  | g) virusul febrei aftoase |  | h) bacili de tuberculoză |
| A. Intoxicații/infecții alimentare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | B. Agenți de intoxicații sau de infecție                                                                            |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 1. infecții                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | a) bruceloză                                                                                                        |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 2. intoxicații                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | b) botulism                                                                                                         |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | c) salmoneloză                                                                                                      |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | d) stafilococ                                                                                                       |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | e) vibrion holerice                                                                                                 |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | f) bacilii febrei tifoide                                                                                           |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | g) virusul febrei aftoase                                                                                           |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | h) bacili de tuberculoză                                                                                            |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| 106.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Asociați componentele produselor alimentare din coloana A. cu produsele alimentare din coloana B.                   |  | L | 0 | 1 |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                     |  | 2 | 3 | 4 |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                     |  | 5 | 6 | 7 |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| <table><tr><th>A. Componente ale produselor alimentare</th><th>B. Produse alimentare</th></tr><tr><td>____ 1. proteine</td><td>a) ulei de măsline</td></tr><tr><td>____ 2. glucide</td><td>b) fileu de pasăre</td></tr><tr><td>____ 3. lipide</td><td>c) struguri</td></tr><tr><td></td><td>d) brânza de vaci</td></tr><tr><td></td><td>e) căpșuni</td></tr><tr><td></td><td>f) carne de bovină</td></tr><tr><td></td><td>g) slănină</td></tr></table>                                                                         |                                                                                                                     |  |   |   |   | A. Componente ale produselor alimentare | B. Produse alimentare                    | ____ 1. proteine | a) ulei de măsline | ____ 2. glucide     | b) fileu de pasăre | ____ 3. lipide | c) struguri    |             | d) brânza de vaci |              | e) căpșuni          |                | f) carne de bovină        |  | g) slănină                |  |                          |
| A. Componente ale produselor alimentare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | B. Produse alimentare                                                                                               |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 1. proteine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | a) ulei de măsline                                                                                                  |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 2. glucide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | b) fileu de pasăre                                                                                                  |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 3. lipide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | c) struguri                                                                                                         |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | d) brânza de vaci                                                                                                   |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | e) căpșuni                                                                                                          |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | f) carne de bovină                                                                                                  |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | g) slănină                                                                                                          |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| 107.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Asociați componentele produselor alimentare din coloana A cu produsele alimentare din coloana B.                    |  | L | 0 | 1 |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                     |  | 2 | 3 | 4 |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                     |  | 5 | 6 |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| <table><tr><th>A. Componente ale produselor alimentare</th><th>B. Produse alimentare</th></tr><tr><td>____ 1. Fier</td><td>a) ulei</td></tr><tr><td>____ 2. Sulf</td><td>b) mere</td></tr><tr><td>____ 3. Fluor</td><td>c) lactate</td></tr><tr><td>____ 4. Iod</td><td>d) slănină</td></tr><tr><td>____ 5. Clor</td><td>e) apă de băut</td></tr><tr><td>____ 6. Calciu</td><td>f) crupe de ovăș</td></tr><tr><td></td><td>g) produse marine</td></tr><tr><td></td><td>h) sare de bucătărie</td></tr></table>                  |                                                                                                                     |  |   |   |   | A. Componente ale produselor alimentare | B. Produse alimentare                    | ____ 1. Fier     | a) ulei            | ____ 2. Sulf        | b) mere            | ____ 3. Fluor  | c) lactate     | ____ 4. Iod | d) slănină        | ____ 5. Clor | e) apă de băut      | ____ 6. Calciu | f) crupe de ovăș          |  | g) produse marine         |  | h) sare de bucătărie     |
| A. Componente ale produselor alimentare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | B. Produse alimentare                                                                                               |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 1. Fier                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | a) ulei                                                                                                             |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 2. Sulf                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | b) mere                                                                                                             |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 3. Fluor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | c) lactate                                                                                                          |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 4. Iod                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | d) slănină                                                                                                          |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 5. Clor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | e) apă de băut                                                                                                      |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
| ____ 6. Calciu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | f) crupe de ovăș                                                                                                    |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | g) produse marine                                                                                                   |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | h) sare de bucătărie                                                                                                |  |   |   |   |                                         |                                          |                  |                    |                     |                    |                |                |             |                   |              |                     |                |                           |  |                           |  |                          |

### Realizați calculele.

|      |                                                                                                                                                                                        |              |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 108. | Calculați necesarul zilnic de proteine pentru un adolescent cu masa corporală de 48 kg, dacă norma zilnică de proteine pentru adolescenți este de 1,7g la 1kg de masă corporală.       | L 1 2        |
| 109. | Calculați necesarul de proteine pentru un elev cu greutatea de 58 kg, dacă norma zilnică la 1 kg greutate corporală este de 9,1 g proteine.                                            | L 1 2        |
| 110. | Calculați cantitatea necesară de lipide pentru o persoană cu masa corporală de 65 kg, dacă norma zilnică de lipide constituie 0,8 g la un 1 kg de masă corporală.                      | L 1 2        |
| 111. | Calculați necesarul zilnic de lipide pentru un adolescent cu masa corporală de 89 kg, dacă necesarul zilnic de lipide pentru un adolescent cu masa corporală de 56 kg este de 100,8 g. | L 1<br>2 3   |
| 112. | Calculați valoarea calorică a 200 g de cașcaval, dacă 100 g de cașcaval conține: proteine – 23 g (1 g de proteine = 4,1 kcal), grăsimi – 30 g (1 g de grăsimi = 9,3 kcal).             | L 1 2<br>3 4 |
| 113. | Calculați cantitatea necesară de vitamine pentru un adolescent în luna septembrie (30 zile), dacă norma zilnică constituie 108 mg. Bifați răspunsul corect.                            | L 1 2        |
| 114. | Calculați valoarea calorică a unei porții de terci de ovăz de 200 g, dacă valoarea calorică a 100 g de terci este de 180 kcal. Bifați răspunsul corect.                                | L 1 2        |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 1: PREGĂTIREA BUCĂTARULUI PENTRU ACTIVITATEA PROFESIONALĂ

| Nr. d/o                                             | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Puncte, nivel |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|---------------|-----------------------------------------|-----------------|-----------------------|-----------|-----------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------|----------|-----------------------------------------------------|------------|-----------------------------------|---------|
| Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |               |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 1.                                                  | serviciilor; băuturi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 2.                                                  | tipuri; categorii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 3.                                                  | cantitativă; calitativă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 4.                                                  | termică; tehnologic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 5.                                                  | tăiere; cuțitului / unui obiect tăios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 6.                                                  | operații / pași / etape / faze; fabricarea/ producerea/ prepararea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 7.                                                  | fierbinte; clorură de var                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 8.                                                  | produsele; spală                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 9.                                                  | netedă; curățată / spălată                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 10.                                                 | dezasamblează / demontează; spălate / curățate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 11.                                                 | producție; inventarul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 12.                                                 | schimbă; spală; caldă; contaminarea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 4 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 13.                                                 | organoleptică; laborator                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 14.                                                 | aspectului; gustului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 15.                                                 | creșterea; energie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 16.                                                 | termice; 30-50 min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 17.                                                 | boală / maladie; dizenteric; hrana / mâncarea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 18.                                                 | calcinată; clorură; fierbinte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 3 p, Î        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 19.                                                 | – mașină de curățat legume<br>– mașină de tăiat legume<br>– robot universal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 20.                                                 | 1) mecanice;<br>3) chimice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 21.                                                 | – selectarea rețetei<br>– calcularea materiei prime<br>– folosirea tablei<br>– de înlocuire a produselor<br>– calcularea (%) de deșeuri<br>– calcularea pierderilor la tratarea termică a produselor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 22.                                                 | <table><tr><th>Denumirea</th><th>Destinația</th></tr><tr><td>1. recipiente</td><td>1. depozitarea și păstrarea alimentelor</td></tr><tr><td>2. câni gradate</td><td>2. dozarea lichidelor</td></tr><tr><td>3. palete</td><td>3. realizarea operațiilor de tăiere, modelare, porționare</td></tr><tr><td>4. boluri</td><td>4. amestecarea ingredientelor</td></tr><tr><td>5. tigăi</td><td>5. tratarea termică prin prăjire, sotare, înăbușire</td></tr><tr><td>6. cratițe</td><td>6. tratarea termică prin fierbere</td></tr></table> | Denumirea     | Destinația | 1. recipiente | 1. depozitarea și păstrarea alimentelor | 2. câni gradate | 2. dozarea lichidelor | 3. palete | 3. realizarea operațiilor de tăiere, modelare, porționare | 4. boluri | 4. amestecarea ingredientelor | 5. tigăi | 5. tratarea termică prin prăjire, sotare, înăbușire | 6. cratițe | 6. tratarea termică prin fierbere | 12 p, C |
| Denumirea                                           | Destinația                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 1. recipiente                                       | 1. depozitarea și păstrarea alimentelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 2. câni gradate                                     | 2. dozarea lichidelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 3. palete                                           | 3. realizarea operațiilor de tăiere, modelare, porționare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 4. boluri                                           | 4. amestecarea ingredientelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 5. tigăi                                            | 5. tratarea termică prin prăjire, sotare, înăbușire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |
| 6. cratițe                                          | 6. tratarea termică prin fierbere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |            |               |                                         |                 |                       |           |                                                           |           |                               |          |                                                     |            |                                   |         |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Puncte, nivel |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 23.                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>– calitatea materiei prime</li><li>– respectarea condițiilor de depozitare și păstrare</li><li>– respectarea procesului tehnologic</li></ul>                                                                                                                                                                 | 3 p, C        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 24.                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>1. (c) vestă /scurtă</li><li>2. (b) bonetă</li><li>3. (a) pantaloni</li><li>4. (c) șorț</li><li>5. (b) pantofi</li></ul>                                                                                                                                                                                     | 10 p, Î       |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 25.                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>– temperatura</li><li>– umiditatea</li><li>– lumina</li><li>– mediului nutritiv</li></ul>                                                                                                                                                                                                                    | 3 p, C        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 26.                                                                                                                                          | <table><tr><th>Utilaje:</th><th>Ustensile:</th></tr><tr><td><ul style="list-style-type: none"><li>1. mașina de curățit legume;</li><li>2. mașina de tăiat legume;</li><li>3. robotul universal</li></ul></td><td><ul style="list-style-type: none"><li>1. cuțite;</li><li>2. dispozitive de curățat;</li><li>3. palete</li></ul></td></tr></table> | Utilaje:      | Ustensile: | <ul style="list-style-type: none"><li>1. mașina de curățit legume;</li><li>2. mașina de tăiat legume;</li><li>3. robotul universal</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>1. cuțite;</li><li>2. dispozitive de curățat;</li><li>3. palete</li></ul> | 6 p, C |
| Utilaje:                                                                                                                                     | Ustensile:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| <ul style="list-style-type: none"><li>1. mașina de curățit legume;</li><li>2. mașina de tăiat legume;</li><li>3. robotul universal</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>1. cuțite;</li><li>2. dispozitive de curățat;</li><li>3. palete</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                    |               |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 27.                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>CC – carne crudă</li><li>LF – legume fierte</li><li>PC – pește crud</li><li>PG – produse gastronomice</li></ul>                                                                                                                                                                                              | 4 p, C        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 28.                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>6. montarea și decorarea</li><li>3. prelucrarea primară</li><li>4. prepararea la rece/cald</li><li>1. recepția materiei prime</li><li>5. finisarea preparatului</li><li>7. prezentarea și servirea</li><li>2. depozitarea materiei prime</li></ul>                                                           | 7 p, Î        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 29.                                                                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>3. dezinfectarea cu adaos de clorură de var de 0,1%</li><li>6. aranjarea pe polițe pentru uscare</li><li>5. clătirea cu apă fierbinte curgătoare</li><li>2. spălarea cu apă caldă (50 °C) și detergent</li><li>1. înlăturarea resturilor de bucate cu lopățița</li><li>4. opărire cu apă fierbinte</li></ul> | 6 p, A        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 30.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 31.                                                                                                                                          | F) protejează alimentele de infectare                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 32.                                                                                                                                          | F) le păstrează împreună cu hainele de schimb                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 33.                                                                                                                                          | F) covorașul de cauciuc preîntâmpină electrocutare                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |
| 34.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |            |                                                                                                                                              |                                                                                                                 |        |

| Nr. d/o                                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                       | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuțiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuțiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                        |               |
| 35.                                                                                                                                            | F) îndepărtarea părților necomestibile ale produselor. | 2 p, Î        |
| 36.                                                                                                                                            | F) în secțiile de prelucrare primară                   | 2 p, C        |
| 37.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 38.                                                                                                                                            | F) pentru calcularea prețurilor bucatelor              | 2 p, C        |
| 39.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, Î        |
| 40.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 41.                                                                                                                                            | F) Asigură calitatea și reducerea pierderilor          | 2 p, Î        |
| 42.                                                                                                                                            | F) prețul de vânzare nu se include                     | 2 p, C        |
| 43.                                                                                                                                            | F) cu apă fierbinte și se presară cu sare.             | 2 p, Î        |
| 44.                                                                                                                                            | F) în timpul prelucrării termice                       | 2 p, Î        |
| 45.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 46.                                                                                                                                            | F) bolilor infecțioase                                 | 2 p, C        |
| 47.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 48.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, Î        |
| 49.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 50.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 51.                                                                                                                                            | F) este risc de infectare cu salmonela                 | 2 p, Î        |
| 52.                                                                                                                                            | F) este risc de intoxicație                            | 2 p, Î        |
| 53.                                                                                                                                            | F) termică                                             | 2 p, C        |
| 54.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 55.                                                                                                                                            | F) se supun imediat tratării termice                   | 2 p, Î        |
| 56.                                                                                                                                            | F) prin analiza organoleptică sau de laborator         | 2 p, C        |
| 57.                                                                                                                                            | F) influențează valoarea nutritivă                     | 2 p, C        |
| 58.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 59.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 60.                                                                                                                                            | F) spații separate                                     | 2 p, C        |
| 61.                                                                                                                                            | F) nu există cauză efect                               | 2 p, Î        |
| 62.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, Î        |
| 63.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, Î        |
| 64.                                                                                                                                            | F) 0,2%                                                | 2 p, C        |
| 65.                                                                                                                                            | F) sunt prelucrate cu detergenți                       | 2 p, C        |
| 66.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 67.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, Î        |
| 68.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, Î        |
| 69.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 70.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, C        |
| 71.                                                                                                                                            | A)                                                     | 2 p, Î        |
| <b>Încercuțiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                    |                                                        |               |
| 72.                                                                                                                                            | d) bucătar-șef                                         | 2 p, C        |
| 73.                                                                                                                                            | c) normele tehnicii securității                        | 2 p, C        |
| 74.                                                                                                                                            | a) infecțioase                                         | 2 p, C        |
| 75.                                                                                                                                            | c) aspect, culoare, miros și gust                      | 2 p, C        |
| 76.                                                                                                                                            | b) fișa tehnologică                                    | 2 p, C        |
| 77.                                                                                                                                            | c) cantitatea produsului                               | 2 p, C        |
| 78.                                                                                                                                            | d) cernere                                             | 2 p, Î        |
| 79.                                                                                                                                            | a) masă de lucru cu bord                               | 2 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                                                                | Răspuns așteptat                                                                                             | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuțiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                                            |                                                                                                              |               |
| 80.                                                                                                                                                                    | b) mecanic                                                                                                   | 2 p, Î        |
| 81.                                                                                                                                                                    | a) fierberea, prăjirea                                                                                       | 2 p, C        |
| 82.                                                                                                                                                                    | c) secția bucate calde;                                                                                      | 2 p, C        |
| 83.                                                                                                                                                                    | b) secția bucate reci                                                                                        | 2 p, C        |
| 84.                                                                                                                                                                    | c) înăbușirea                                                                                                | 2 p, C        |
| 85.                                                                                                                                                                    | a) prin consum de carne sau ou de rață                                                                       | 2 p, C        |
| 86.                                                                                                                                                                    | d) carnea tocata                                                                                             | 2 p, Î        |
| 87.                                                                                                                                                                    | b) dizenteria;                                                                                               | 2 p, C        |
| 88.                                                                                                                                                                    | c) caracteristicile suprafețelor                                                                             | 2 p, Î        |
| 89.                                                                                                                                                                    | a) condițiile sanitare                                                                                       | 2 p, Î        |
| 90.                                                                                                                                                                    | a) soluție concentrată de sare<br>b) soluție concentrată de zahăr                                            | 2 p, Î        |
| 91.                                                                                                                                                                    | a) patogene                                                                                                  | 2 p, C        |
| 92.                                                                                                                                                                    | c) 15 °C                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 93.                                                                                                                                                                    | a) Fe                                                                                                        | 2 p, C        |
| 94.                                                                                                                                                                    | d) provitaminei A                                                                                            | 2 p, Î        |
| 95.                                                                                                                                                                    | a) glucide                                                                                                   | 2 p, C        |
| 96.                                                                                                                                                                    | c) 25-35 °C                                                                                                  | 2 p, C        |
| 97.                                                                                                                                                                    | reținerea dezvoltării copiilor; scăderea capacității de muncă; irezistența organismului față de infecții.    | 3 p, Î        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.</b> |                                                                                                              |               |
| 98.                                                                                                                                                                    | 1) e; 2) d; 3) a; 4) b                                                                                       | 4 p, Î        |
| 99.                                                                                                                                                                    | 1) c; 2) d; 3) b                                                                                             | 3 p, Î        |
| 100.                                                                                                                                                                   | 1) c; 2) e; 3) a; 4) b; 5) d                                                                                 | 5 p, Î        |
| 101.                                                                                                                                                                   | 1) d; 2) a, 3) e; 4) b; 5) c                                                                                 | 5 p, Î        |
| 102.                                                                                                                                                                   | 1) d; 2) e; 3) a; 4) c; 5) b                                                                                 | 5 p, Î        |
| 103.                                                                                                                                                                   | 1) c; d; 2) a; b; e; g; 3) f; h                                                                              | 8 p, C        |
| 104.                                                                                                                                                                   | 1) b; c; e; 2) a; d                                                                                          | 5 p, Î        |
| 105.                                                                                                                                                                   | 1) f; e; a; h, g; 2) b; c; d                                                                                 | 8 p, C        |
| 106.                                                                                                                                                                   | 1) b; d; f; 2) c; e; 3) a; g                                                                                 | 7 p, Î        |
| 107.                                                                                                                                                                   | 1) b; 2) f; 3) e; 4) g; 5) h; 6) c                                                                           | 6 p, C        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                                                                                                                            |                                                                                                              |               |
| 108.                                                                                                                                                                   | $48 \times 1,7 = 81,6 \text{ g}$                                                                             | 2 p, A        |
| 109.                                                                                                                                                                   | $9,1 \text{ g} \times 58 = 527,8 \text{ g}$                                                                  | 2 p, A        |
| 110.                                                                                                                                                                   | $65 \times 0,8 = 52 \text{ g}$                                                                               | 2 p, A        |
| 111.                                                                                                                                                                   | $100,8 \div 56 = 1,8 \text{ g/kg}$<br>$1,8 \times 89 = 160,2 \text{ g}$                                      | 4 p, A        |
| 112.                                                                                                                                                                   | $23 \times 4,1 + 30 \times 9,3 = 94,3 + 279 = 373,3$ (pentru 100 g)<br>$373,3 \times 2 = 746,6 \text{ kcal}$ | 4 p, A        |
| 113.                                                                                                                                                                   | d) 3240 mg                                                                                                   | 2 p, A        |
| 114.                                                                                                                                                                   | c) 360 kcal                                                                                                  | 2 p, A        |

**MODULUL 2**



# **PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR, CIUPERCILOR ȘI FRUCTELOR**

**TOTAL ITEMI: 129**



| Nr d/o                                              | Conținutul itemului                                                                                                                                                    | Puncte Nivel |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte. |                                                                                                                                                                        |              |
| 1.                                                  | Completați criteriile de sortare a legumelor:<br>– calitate<br>– _____<br>– grad de maturitate<br>– _____<br>– formă<br>– _____<br>– destinația culinară               | L 0 1<br>2 3 |
| 2.                                                  | Recepționarea _____ a legumelor presupune verificarea certificatului de _____ și analiza organoleptică a acestora.                                                     | L 0<br>1 2   |
| 3.                                                  | În unitățile de alimentație publică, ciupercile sunt recepționate în stare: _____, conservate, _____.                                                                  | L 0<br>1 2   |
| 4.                                                  | Dacă umiditatea relativă a aerului în depozitul de legume este mai mică decât cea prevăzută în standard, legumele se _____, iar dacă este mai mare, legumele se _____. | L 0<br>1 2   |
| 5.                                                  | Curățirea mecanică a cartofilor se realizează datorită mișcării _____ a discului _____ în camera de lucru a mașinii.                                                   | L 0<br>1 2   |
| 6.                                                  | În procesul de funcționare a robotului universal este interzis de a demonta _____ de lucru înainte de deconectarea mecanică sau _____ a mașinii.                       | L 0<br>1 2   |
| 7.                                                  | În timpul curățării legumelor se îndepărtează părțile _____, prin urmare au loc pierderi _____.                                                                        | L 0<br>1 2   |
| 8.                                                  | Depozitele de legume sunt dotate cu sisteme de _____, pentru a menține _____ și umiditatea aerului cât mai constante.                                                  | L 0<br>1 2   |
| 9.                                                  | Pentru tratarea termică uniformă și aspect plăcut, legumele se taie de aceeași _____ și de dimensiuni _____.                                                           | L 0<br>1 2   |
| 10.                                                 | După spălare, ciupercile uscate se hidratează în _____ timp de _____.                                                                                                  | L 0<br>1 2   |
| 11.                                                 | Modul de prelucrare primară a dovleceilor depinde de _____, gradul de maturitate și _____ culinară a acestora.                                                         | L 0<br>1 2   |
| 12.                                                 | Legumele prelucrate se păstrează _____ de legumele neprelucrate pentru a preveni _____ acestora.                                                                       | L 0<br>1 2   |
| 13.                                                 | Conform cerințelor de calitate, ciupercile <i>champignon</i> trebuie să fie _____, cu pălărioarele _____ și cu lamele de culoare _____.                                | L 0 1<br>2 3 |



### Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.

|     |                                                                                                                                                                                                      |              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 14. | Reventul se spală sub jet de apă _____, până dispar toate _____ de pe fiecare _____.                                                                                                                 | L 0 1<br>2 3 |
| 15. | Partea comestibilă a anghinarei este baza cărnosă a _____, care poate fi consumată în stare _____ sau prelucrată termic.                                                                             | L 0<br>1 2   |
| 16. | Cuțitul trebuie să aibă _____ bine fixat, pentru a realiza operația de _____ în siguranță.                                                                                                           | L 0<br>1 2   |
| 17. | Înainte de a lucra la mașina de curățat cartofi, bucătarul va verifica starea _____ și _____ a acesteia.                                                                                             | L 0<br>1 2   |
| 18. | Sfecla curățată se păstrează în _____ acoperite cu un tifon _____, în frigider, cel mult 12 ore, cu scopul de a preveni _____ și alterarea ei.                                                       | L 0 1<br>2 3 |
| 19. | Cartofii pot fi curățiți _____ cu ajutorul cuțitelor canelate și _____ cu ajutorul mașinii de curățat cartofi.                                                                                       | L 0<br>1 2   |
| 20. | Cartofii înverziți conțin substanța numită _____, care provoacă _____ alimentare.                                                                                                                    | L 0<br>1 2   |
| 21. | Cartofii tăiați _____ cu dimensiunile de 0,2 x 0,2 x 4-5 cm, se folosesc pentru _____ în cantitate mare de grăsime.                                                                                  | L 0<br>1 2   |
| 22. | În UAP, fructele și pomușoarele se achiziționează în stare _____, congelată, _____, conservată.                                                                                                      | L 0<br>1 2   |
| 23. | Merele, perele, gutuile se spală sub apă rece _____, se îndepărtează _____ cu semințe și se taie.                                                                                                    | L 0<br>1 2   |
| 24. | Fructele sunt bogate în vitamine, _____, substanțe minerale și au un grad înalt de _____ în organism.                                                                                                | L 0<br>1 2   |
| 25. | În funcție de structură, fructele se clasifică în:<br>1. fructe sâmburoase<br>2. fructe _____<br>3. fructe ale arbuștilor fructiferi<br>4. fructe _____<br>5. fructe subtropicale<br>6. fructe _____ | L 0 1<br>2 3 |
| 26. | În scopul _____ culorii după curățire, fructele sâmburoase sunt ținute în apă _____ cu _____.                                                                                                        | L 0 1<br>2 3 |
| 27. | Suculența pulpei zmeurei este condiționată de gradul de _____ a fructului, specie, condițiile de recoltare și _____.                                                                                 | L 0<br>1 2   |
| 28. | Pentru micșorarea pierderii vitaminei _____, verdeța de pătrunjel se păstrează la temperatura de _____ °C, timp de _____.                                                                            | L 0 1<br>2 3 |

### Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.

| 29.                                                                                       | În scopul păstrării vitaminei _____ la prepararea salatelor cu varza murată, aceasta <b>nu</b> se _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | L 0<br>1 2                                 |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|--|
| 30.                                                                                       | Scrieți 3 caracteristici de calitate ale ciupercilor proaspete ce trebuie verificate la recepționarea acestora.<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0 2<br>4 6                               |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
| 31.                                                                                       | Scrieți 3 factorii care influențează cantitatea deșeurilor ce rezultă la curățarea legumelor:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | L 0 2<br>4 6                               |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
| 32.                                                                                       | Scrieți 3 cerințe ce trebuie respectate pentru a preîntâmpina intoxicațiile alimentare cu ciupercile proaspete:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0 2<br>4 6                               |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
| 33.                                                                                       | Explicați de ce legumele prelucrate se păstrează separat de legumele ne prelucrate.<br>_____<br>_____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0<br>1 2                                 |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
| 34.                                                                                       | Cantitatea de deșeuri provenite după curățarea merelor depinde de:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3                               |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
| 35.                                                                                       | Scrieți denumirile grupelor de legume din imagini și părțile comestibile ale acestora:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7<br>8 9 10<br>11 12 |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
|                                                                                           | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Legume</th> <th>Grupa legumelor</th> <th>Părțile comestibile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1.<br/></td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>2.<br/></td> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table> | Legume                                     | Grupa legumelor | Părțile comestibile | 1.<br> | _____ | _____ | 2.<br> | _____ | _____ |  |
| Legume                                                                                    | Grupa legumelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Părțile comestibile                        |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
| 1.<br> | _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | _____                                      |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |
| 2.<br> | _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | _____                                      |                 |                     |                                                                                           |       |       |                                                                                           |       |       |  |

Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.

|     | Legume                                                                                                                                                                                                                         | Grupa legumelor | Părțile comestibile |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|-------|
| 3.  |                                                                                                                                               |                 |                     |       |
| 4.  |                                                                                                                                               |                 |                     |       |
| 5.  |                                                                                                                                               |                 |                     |       |
| 6.  |                                                                                                                                             |                 |                     |       |
| 36. | <p>Ordonăți operațiile de prelucrare primară a legumelor bulbifere, respectând consecutivitatea procesului.</p> <p>____ spălare</p> <p>____ recepționare</p> <p>____ tăiere</p> <p>____ sortare</p> <p>____ curățire</p>       |                 |                     | L 0 5 |
| 37. | <p>Scrieți etapele prelucrării primare a căpșunilor, respectând consecutivitatea procesului.</p> <p>____ spălarea</p> <p>____ calibrarea</p> <p>____ îndepărtarea codițelor</p> <p>____ recepționarea</p> <p>____ sortarea</p> |                 |                     | L 0 5 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                       |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 38. | Din grupul legumelor condimentare fac parte:<br>a) morcovi, țelină, păstârnac<br>b) mărar, busuioc, cimbru<br>c) ceapă, usturoi, praz<br>d) castraveți, dovlecei, vinete              | L 0 2 |
| 39. | Suprafața interioară a camerei de lucru a mașinii de curățat legume este:<br>a) netedă<br>b) emailată<br>c) abrazivă<br>d) crestată                                                   | L 0 2 |
| 40. | Etapa specifică de prelucrare primară a legumelor și fructelor este:<br>a) calibrare<br>b) dezinfectare<br>c) fezandare<br>d) tranșare                                                | L 0 2 |
| 41. | Hreanul este o legumă la care se consumă:<br>a) tulpina<br>b) rădăcina<br>c) inflorescența<br>d) tuberculul                                                                           | L 0 2 |
| 42. | Din grupa legumelor rădăcinoase fac parte:<br>a) varza, gulia, conopida<br>b) ridichea, morcovul, păstârnacul<br>c) roșiile, vinetele, ardeiul dulce<br>d) conopida, dovleacul, ceapa | L 0 2 |
| 43. | Partea comestibilă a sparanghelului este:<br>a) rădăcina<br>b) frunzele<br>c) inflorescența<br>d) lăstarii                                                                            | L 0 2 |
| 44. | După prelucrarea primară, în apă acidulată se păstrează:<br>a) anghinarea<br>b) sparanghelul<br>c) reventul<br>d) hreanul                                                             | L 0 2 |
| 45. | Partea comestibilă a reventului este:<br>a) tulpina<br>b) rădăcina<br>c) inflorescența<br>d) frunza                                                                                   | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                                      |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 46. | Legumele perene/de desert sunt:<br>a) conopidă, varză de Pechin, varză de Bruxelles<br>b) topinambur, batat, dovleac<br>c) sparanghel, revent, anghinare<br>d) pepene verde, pepene galben, dovlecei | L 0 2 |
| 47. | Din grupa legumelor bulbifere face parte:<br>a) gogoșarul<br>b) usturoiul<br>c) batatul<br>d) conopida                                                                                               | L 0 2 |
| 48. | Roșiile se opăresc pentru a ușura înlăturarea:<br>a) semințelor<br>b) pedunculului<br>c) miezului<br>d) pielei                                                                                       | L 0 2 |
| 49. | După curățirea mecanizată a rădăcinoaselor urmează operația de:<br>a) spălare<br>b) tăiere manuală<br>c) calibrare<br>d) curățire manuală                                                            | L 0 2 |
| 50. | Curățirea rădăcinoaselor se efectuează prin înlăturarea:<br>a) cojii<br>b) semințelor<br>c) pedunculului<br>d) frunzelor                                                                             | L 0 2 |
| 51. | Formele compuse de tăiere a morcovului sunt:<br>a) pai, rondele, bare<br>b) roți zimțate, creste, steluțe<br>c) butoiașe, biluțe, pere<br>d) cuburi, sferturi, rondele                               | L 0 2 |
| 52. | Înainte de curățire, morcovul veștejit se hidratează în apă:<br>a) rece<br>b) caldă<br>c) sărată<br>d) îndulcită                                                                                     | L 0 2 |
| 53. | Varza proaspătă se încorporează pe 15-20 minute în apă puțin sărată cu scopul de a:<br>a) păstra culoarea<br>b) păstra vitaminele<br>c) înlătura murdăria<br>d) înlătura insectele                   | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 54. | Știuleții de porumb fac parte din grupa legumelor:<br>a) solanacee<br>b) graminee<br>c) păstăioase<br>d) frunzoase                                                                                                                                                              | L 0 2 |
| 55. | La prelucrarea primară a cartofilor, procentul de pierderi depinde de:<br>a) soi<br>b) mărimea<br>c) durata prelucrării<br>d) calitate                                                                                                                                          | L 0 2 |
| 56. | Cartofii curățați se păstrează în apă rece, nu mai mult de:<br>a) 1 oră<br>b) 3 ore<br>c) 4 ore<br>d) 5 ore                                                                                                                                                                     | L 0 2 |
| 57. | Păstrarea îndelungată în apă a cartofilor curățați provoacă:<br>a) pierderea substanțelor nutritive<br>b) acumularea substanțelor nutritive<br>c) mărirea volumului cartofilor<br>d) schimbarea culorii cartofilor                                                              | L 0 2 |
| 58. | Modificările, ce pot apărea la păstrarea cartofului curățit, se previn prin:<br>a) tăierea uniformă<br>b) tăierea în bucăți mici<br>c) păstrarea în vase speciale<br>d) limitarea timpului de păstrare                                                                          | L 0 2 |
| 59. | Strugurii sunt fructele din grupa:<br>a) sâmburoase<br>b) nucifere<br>c) arbuști și semiarbuști fructiferi<br>d) sămânțoase                                                                                                                                                     | L 0 2 |
| 60. | Munca fizică dificilă a bucătarului este caracterizată prin:<br>a) expunerea la niveluri ridicate de zgomot<br>b) intoxicații cu substanțe periculoase<br>c) ridicare de greutăți și lucru în picioare<br>d) împiedicări, alunecări și căderi de la înălțime                    | L 0 2 |
| 61. | Instructajul periodic are drept scop:<br>a) prezentarea legislației în vigoare privind protecția muncii<br>b) aprofundarea cunoștințelor referitor la normele SSM<br>c) familiarizarea cu noul utilaj tehnologic<br>d) efectuarea, în mod obligatoriu, de demonstrații practice | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                                                                             |                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 62. | Regulile de protecție a muncii <b>nu</b> se referă la:<br>a) utilizarea corectă a utilajelor tehnologice<br>b) respectarea disciplinei la locul de muncă<br>c) respectarea igienei personale<br>d) evitarea consumului de băuturi alcoolice | L 0 2               |
| 63. | Dacă se depășește timpul de păstrare, gutuile curățite își:<br>a) micșorează volumul<br>b) schimbă consistența<br>c) schimbă culoarea<br>d) măresc volumul                                                                                  | L 0 2               |
| 64. | Pentru prevenirea modificărilor ce pot apărea la păstrarea portocalelor curățate se:<br>a) limitează timpul de păstrare<br>b) tăie fructele în bucăți mici<br>c) respectă cerințele sanitare<br>d) păstrează fructele în vase speciale      | L 0 2               |
| 65. | La spălarea cartofilor curățați, de pe suprafața acestora se înlătură:<br>a) vitaminele<br>b) zahărul<br>c) amidonul<br>d) sărurile minerale                                                                                                | L 0 2               |
| 66. | Selectați fructele sâmburoase din sortimentul de mai jos:<br>mere, struguri, cireșe, pere, prune, gutuie, curmale, piersici, castane, vișine, agriș, caise.                                                                                 | L 0 1<br>2 3 4<br>5 |
| 67. | Selectați fructele care conțin grăsimi:<br>migdale, struguri, cireșe, nuci, prune, gutuie, avocado, alune, castane, vișine, agriș, caise.                                                                                                   | L 0 1<br>2 3 4<br>5 |

### Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

#### Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                     |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 68. | Ustensilele pentru tăierea legumelor trebuie să fie confecționate din metal inoxidabil pentru a evita oxidarea vitaminei C din legume.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 69. | Înainte de a fi curățate, legumele se spală, deoarece pe suprafața lor se conțin microbi care provoacă infecții intestinale.<br>A F _____           | L 0 2 |
| 70. | Legumele proaspete se digeră ușor, deoarece legumele conțin multe vitamine.<br>A F _____                                                            | L 0 2 |
| 71. | Varza este o sursă importantă de proteine și lipide.<br>A F _____                                                                                   | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                                                              |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 72. | Legumele cu conținut mare de apă au un termen de păstrare mai scurt, fiindcă cantitatea apei în legume influențează calitatea acestora.<br>A F _____                                                         | L 0 2 |
| 73. | Cuțitul universal se utilizează pentru tăierea legumelor în diferite forme compuse.<br>A F _____                                                                                                             | L 0 2 |
| 74. | Pentru a preîntâmpina alterarea, ciupercile proaspete se păstrează cel mult 48 ore, la temperatura de 2-6 °C.<br>A F _____                                                                                   | L 0 2 |
| 75. | Legumele prelucrate se păstrează separat de legumele neprelucrate, deoarece legumele prelucrate pot fi contaminate cu microorganisme patogene de la legumele neprelucrate.<br>A F _____                      | L 0 2 |
| 76. | Reventul proaspăt are fibre lemnoase și culoare galbenă.<br>A F _____                                                                                                                                        | L 0 2 |
| 77. | Ciupercile <i>champignon</i> curățate se păstrează în soluție de apă rece și sare de lămâie, deoarece în contact cu aerul, ciupercile <i>champignon</i> curățite se întunecă repede la culoare.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 78. | Fructele cu un conținut mare de apă au durată mai mică de păstrare, deoarece cantitatea mare de apă din fructe este un mediu favorabil pentru dezvoltarea microorganismelor.<br>A F _____                    | L 0 2 |
| 79. | Legumele prelucrate mecanic sunt imediat supuse tratamentului termic, deoarece la păstrarea mai îndelungată, legumele prelucrate se veștejesc și se descompune vitamina C.<br>A F _____                      | L 0 2 |
| 80. | Ceapa se taie nemijlocit înainte de tratarea termică, deoarece ceapa proaspăt tăiată emană un miros pronunțat.<br>A F _____                                                                                  | L 0 2 |
| 81. | Utilizarea culinară a cepei depinde de gradul de maturitate a acesteia.<br>A F _____                                                                                                                         | L 0 2 |
| 82. | Pentru a preveni întunecarea culorii, tăieturile anghinarelor rezultate la prelucrare, se ung cu ulei sau se umezesc cu soluție de sare.<br>A F _____                                                        | L 0 2 |
| 83. | Înainte de a începe lucrul la mașina de tăiat legume, se verifică funcționarea acesteia în gol.<br>A F _____                                                                                                 | L 0 2 |
| 84. | Pentru prevenirea electrocutării, în fața utilajelor electrice se aștern covorașe textile.<br>A F _____                                                                                                      | L 0 2 |



| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                             |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 85.                                                                                                                                      | Deschiderea conservelor cu cuțitul este interzisă, deoarece se deteriorează lama cuțitului.<br>A F _____                                    | L 0 2 |
| 86.                                                                                                                                      | Cartofii curățați se păstrează în cantitate mare de apă.<br>A F _____                                                                       | L 0 2 |
| 87.                                                                                                                                      | După utilizare, cuțitul murdar se lasă în chiuveta cu apă.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 88.                                                                                                                                      | Dacă în procesul de lucru cuțitul nu este folosit, acesta se pune cu tăișul spre paletă.<br>A F _____                                       | L 0 2 |
| 89.                                                                                                                                      | Instrumentele și inventarul trebuie păstrate în același loc, deoarece astfel se accelerează procesul de lucru.<br>A F _____                 | L 0 2 |
| 90.                                                                                                                                      | Ustensilele se plasează nemijlocit la locul de muncă, la distanța mâinii întinse, în partea dreaptă a bucătarului.<br>A F _____             | L 0 2 |
| 91.                                                                                                                                      | Părțile componente ale mașinii de curățit cartofi se assemblează înainte de a începe lucrul.<br>A F _____                                   | L 0 2 |
| 92.                                                                                                                                      | La prelucrarea primară a legumelor, nerespectarea regulilor sanitare provoacă alterarea acestora.<br>A F _____                              | L 0 2 |
| 93.                                                                                                                                      | În secția de prelucrare a legumelor, materia primă se va prelucra pe palete marcate „PC”.<br>A F _____                                      | L 0 2 |
| 94.                                                                                                                                      | Destinația culinară a verzei albe depinde de gradul de maturitate, dimensiunea și densitatea căpățânii.<br>A F _____                        | L 0 2 |
| 95.                                                                                                                                      | Batatul face parte din grupa legumelor tuberculifere, deoarece partea comestibilă a cestuii este rădăcina.<br>A F _____                     | L 0 2 |
| 96.                                                                                                                                      | Merele, perele, gutuile sunt fructe sâmburoase.<br>A F _____                                                                                | L 0 2 |
| 97.                                                                                                                                      | Pentru ca perele curățate să nu se întunece, până la fierbere ele sunt ținute în apă rece, cu puțină sare de lămâie.<br>A F _____           | L 0 2 |
| 98.                                                                                                                                      | După curățire, ciupercile albe se păstrează în apă rece și sărată, deoarece culoarea ciupercilor curățite se întuneacă la aer.<br>A F _____ | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|      |                                                                                                                                                       |       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 99.  | La păstrare în aer liber, cartoful crud curățit se înnegrește, deoarece păstrarea la aer a cartofului curățit duce la oxidarea tirozinei<br>A F _____ | L 0 2 |
| 100. | Cauza modificărilor fizico-chimice în cartofii curățiți și păstrați pentru o perioadă îndelungată este cleisterizarea amidonului.<br>A F _____        | L 0 2 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 101.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Asociați grupele de fructe cu sortimentul acestora, reprezentat în imagini.<br>____ 1. sâmburoase<br>____ 2. sămânțoase<br>____ 3. tropicale și subtropicale<br>____ 4. fructe ale arbuștilor fructiferi | L 0 1<br>2 3 4        |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-----------|-----------------------|---------|------------------|------------------|--|-----------|--|---------------|
| <table><tr><th colspan="2">Sortimentul fructelor</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>a</td><td>b</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>c</td><td>d</td></tr></table> |                                                                                                                                                                                                          |                       | Sortimentul fructelor |           |  |  | a                  | b         |  |  | c                   | d         |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| Sortimentul fructelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                          |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                       |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | b                                                                                                                                                                                                        |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                      |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| c                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | d                                                                                                                                                                                                        |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| 102.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Asociați grupele de legume din coloana A cu legumele care fac parte din aceste grupe, enumerate în coloana B.                                                                                            | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| <table><tr><th>A. Grupe de legume</th><th>B. Legume</th></tr><tr><td>____ 1. bulbifere</td><td>a) bob</td></tr><tr><td>____ 2. bostănoase</td><td>b) cartof</td></tr><tr><td>____ 3. solanacee</td><td>c) conopidă</td></tr><tr><td>____ 4. rădăcinoase</td><td>d) morcov</td></tr><tr><td>____ 5. tuberculifere</td><td>e) praz</td></tr><tr><td>____ 6. vărzoase</td><td>f) pepene galben</td></tr><tr><td></td><td>g) vânăță</td></tr><tr><td></td><td>h) sparanghel</td></tr></table>                                      |                                                                                                                                                                                                          |                       | A. Grupe de legume    | B. Legume | ____ 1. bulbifere                                                                  | a) bob                                                                              | ____ 2. bostănoase | b) cartof | ____ 3. solanacee                                                                   | c) conopidă                                                                          | ____ 4. rădăcinoase | d) morcov | ____ 5. tuberculifere | e) praz | ____ 6. vărzoase | f) pepene galben |  | g) vânăță |  | h) sparanghel |
| A. Grupe de legume                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | B. Legume                                                                                                                                                                                                |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| ____ 1. bulbifere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | a) bob                                                                                                                                                                                                   |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| ____ 2. bostănoase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | b) cartof                                                                                                                                                                                                |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| ____ 3. solanacee                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | c) conopidă                                                                                                                                                                                              |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| ____ 4. rădăcinoase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | d) morcov                                                                                                                                                                                                |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| ____ 5. tuberculifere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | e) praz                                                                                                                                                                                                  |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
| ____ 6. vărzoase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | f) pepene galben                                                                                                                                                                                         |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | g) vânăță                                                                                                                                                                                                |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | h) sparanghel                                                                                                                                                                                            |                       |                       |           |                                                                                    |                                                                                     |                    |           |                                                                                     |                                                                                      |                     |           |                       |         |                  |                  |  |           |  |               |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 103.                      | Asociați legumele din coloana A cu părțile comestibile ale acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    | L 0 1<br>2 3        |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------|--|
|                           | <table><tr><th>A. Legume</th><th>B. Părți comestibile</th></tr><tr><td>_____ 1. revent</td><td>a) fructul</td></tr><tr><td>_____ 2. broccoli</td><td>b) rădăcina</td></tr><tr><td>_____ 3. vânăță</td><td>c) lăstarii</td></tr><tr><td></td><td>d) tulpina</td></tr><tr><td></td><td>e) inflorescența</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | A. Legume          |                     | B. Părți comestibile  | _____ 1. revent           | a) fructul                                           | _____ 2. broccoli  | b) rădăcina                                           | _____ 3. vânăță   | c) lăstarii                                                       |                           | d) tulpina                                           |                  | e) inflorescența                                                       |  |
| A. Legume                 | B. Părți comestibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 1. revent           | a) fructul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 2. broccoli         | b) rădăcina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 3. vânăță           | c) lăstarii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|                           | d) tulpina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|                           | e) inflorescența                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| 104.                      | Asociați legumele din coloana A cu părțile comestibile ale acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                    | L 0 1<br>2 3 4      |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|                           | <table><tr><th>A. Legume</th><th>B. Părți comestibile</th></tr><tr><td>_____ 1. mazăre</td><td>a) tuberculul</td></tr><tr><td>_____ 2. conopidă</td><td>b) inflorescența</td></tr><tr><td>_____ 3. ceapă</td><td>c) rădăcina</td></tr><tr><td>_____ 4. batat</td><td>d) bulbul</td></tr><tr><td></td><td>e) fructul</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | A. Legume          |                     | B. Părți comestibile  | _____ 1. mazăre           | a) tuberculul                                        | _____ 2. conopidă  | b) inflorescența                                      | _____ 3. ceapă    | c) rădăcina                                                       | _____ 4. batat            | d) bulbul                                            |                  | e) fructul                                                             |  |
| A. Legume                 | B. Părți comestibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 1. mazăre           | a) tuberculul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 2. conopidă         | b) inflorescența                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 3. ceapă            | c) rădăcina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 4. batat            | d) bulbul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|                           | e) fructul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| 105.                      | Asociați grupele de legume din coloana A cu legumele care fac parte din aceste grupe din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                    | L 0 1<br>2 3        |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|                           | <table><tr><th>A. Grupa de legume</th><th>B. Legume</th></tr><tr><td>_____ 1. de desert/perene</td><td>a) dovlecei, roșii, fasole</td></tr><tr><td>_____ 2. bulbifere</td><td>b) mănătărci, hribi, ghebe</td></tr><tr><td>_____ 3. cu fruct</td><td>c) sparanghel, anghinare, revent</td></tr><tr><td></td><td>d) ceapă, praz, usturoi</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | A. Grupa de legume |                     | B. Legume             | _____ 1. de desert/perene | a) dovlecei, roșii, fasole                           | _____ 2. bulbifere | b) mănătărci, hribi, ghebe                            | _____ 3. cu fruct | c) sparanghel, anghinare, revent                                  |                           | d) ceapă, praz, usturoi                              |                  |                                                                        |  |
| A. Grupa de legume        | B. Legume                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 1. de desert/perene | a) dovlecei, roșii, fasole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 2. bulbifere        | b) mănătărci, hribi, ghebe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 3. cu fruct         | c) sparanghel, anghinare, revent                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|                           | d) ceapă, praz, usturoi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| 106.                      | Asociați legumele din coloana A cu operațiile specifice de prelucrare primară a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                    | L 0 1<br>2 3 4<br>5 |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|                           | <table><tr><th>A. Legume</th><th>B. Operații specifice</th></tr><tr><td>_____ 1. usturoi</td><td>a) înlăturarea porțiunilor ațoase, ruperea capetelor</td></tr><tr><td>_____ 2. anghinare</td><td>b) curățarea murdăriilor, desfacerea în inflorescențe</td></tr><tr><td>_____ 3. vinete</td><td>c) tăierea în felii mari, înlăturarea semințelor, curățarea cojii</td></tr><tr><td>_____ 4. păstăi de fasole</td><td>d) înlăturarea frunzelor uscate, desfacerea în căței</td></tr><tr><td>_____ 5. dovleac</td><td>e) tăierea vârfurilor ghimpoase a petalelor, umezirea cu suc de lămâie</td></tr><tr><td></td><td>f) presărarea cu sare, clătirea în apă rece</td></tr></table> | A. Legume          |                     | B. Operații specifice | _____ 1. usturoi          | a) înlăturarea porțiunilor ațoase, ruperea capetelor | _____ 2. anghinare | b) curățarea murdăriilor, desfacerea în inflorescențe | _____ 3. vinete   | c) tăierea în felii mari, înlăturarea semințelor, curățarea cojii | _____ 4. păstăi de fasole | d) înlăturarea frunzelor uscate, desfacerea în căței | _____ 5. dovleac | e) tăierea vârfurilor ghimpoase a petalelor, umezirea cu suc de lămâie |  |
| A. Legume                 | B. Operații specifice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 1. usturoi          | a) înlăturarea porțiunilor ațoase, ruperea capetelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 2. anghinare        | b) curățarea murdăriilor, desfacerea în inflorescențe                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 3. vinete           | c) tăierea în felii mari, înlăturarea semințelor, curățarea cojii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 4. păstăi de fasole | d) înlăturarea frunzelor uscate, desfacerea în căței                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
| _____ 5. dovleac          | e) tăierea vârfurilor ghimpoase a petalelor, umezirea cu suc de lămâie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |
|                           | f) presărarea cu sare, clătirea în apă rece                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |                     |                       |                           |                                                      |                    |                                                       |                   |                                                                   |                           |                                                      |                  |                                                                        |  |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|      |                                                                                                                                                   |                                                                                                                                          |                                   |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 107. | Asociați legumele din coloana A cu momentul/timpul spălării acestora din coloana B.                                                               |                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3 4                    |
|      | <b>A. Legume</b><br><br>____ 1. usturoi<br>____ 2. sfeclă<br>____ 3. castraveți<br>____ 4. praz                                                   | <b>B. Momentul de spălare</b><br><br>a) înainte de curățare<br>b) după curățare<br>c) în timpul curățirii<br>d) înainte și după curățare |                                   |
| 108. | Asociați legumele din coloana A cu părțile comestibile ale acestora din coloana B.                                                                |                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3 4<br>5               |
|      | <b>A. Legume</b><br><br>____ 1. broccoli<br>____ 2. anghinare<br>____ 3. ardei dulce<br>____ 4. ceapă<br>____ 5.revent                            | <b>B. Părți comestibile</b><br><br>a) tubercul<br>b) bulb<br>c) tije<br>d) partea cărnosă a florii<br>e) inflorescențe<br>f) fruct       |                                   |
| 109. | Asociați legumele prelucrate primar din coloana A cu durata maxim admisibilă de păstrare a acestora din coloana B.                                |                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3 4<br>5               |
|      | <b>A. Legume prelucrate</b><br><br>____ 1. Varză albă<br>____ 2. Rădăcină de pătrunjel<br>____ 3. Mărar<br>____ 4. Cartofi<br>____ 5. Ceapă verde | <b>B. Durata de păstrare</b><br><br>a) 12 ore<br>b) 2 ore<br>c) 3 ore                                                                    |                                   |
| 110. | Asociați legumele din coloana A cu formele de tăiere a acestora din coloana B.                                                                    |                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7<br>8 9 10 |
|      | <b>A. Legume</b><br><br>____ 1. sfeclă roșie<br>____ 2. cartof<br>____ 3. morcov<br>____ 4. praz                                                  | <b>B. Forme de tăiere</b><br><br>a) spirală<br>b) creste<br>c) usturoiași<br>d) cubulețe<br>e) inele<br>f) pai                           |                                   |
| 111. | Asociați legumele din coloana A cu formele de tăiere a acestora din coloana B.                                                                    |                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3                      |
|      | <b>A. Legume</b><br><br>____ 1. cartof<br>____ 2. morcov<br>____ 3. ceapă                                                                         | <b>B. Forme de tăiere</b><br><br>a) creste<br>b) butoiașe<br>c) inele                                                                    |                                   |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

112.

Asociați deșeurile de legume din coloana A cu utilizarea culinară a acestora din coloana B.

| A. Deșeuri de legume                                                                                                                                            | B. Utilizarea culinară                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div>_____ 1. coji de cartofi</div><div>_____ 2. coji de sfeclă</div><div>_____ 3. lujeri de leuștean</div><div>_____ 4. ciocane de varză albă</div></div> | <div><div>a) prepararea salatelor, ciorbelor, borșurilor</div><div>b) îngroșarea consistenței supelor</div><div>c) obținerea amidonului</div><div>d) aromatizarea supelor</div><div>e) prepararea infuziei pentru colorarea borșului</div></div> |

L 0 1

2 3

4

113.

1) Scrieți denumirea formelor de tăiere a legumelor din imagini.

2) Identificați formele simple și compuse de tăiere a legumelor.

– Forme de tăiere simple \_\_\_\_\_

– Forme de tăiere compuse \_\_\_\_\_

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|   |   |  |
| a) _____                                                                            | b) _____                                                                            | c) _____                                                                             |
|  |  |  |
| d) _____                                                                            | e) _____                                                                            | f) _____                                                                             |
|  |  |  |
| g) _____                                                                            | h) _____                                                                            | i) _____                                                                             |

L 0

1 2

3 4

5 6

7 8

9 10

11 12

13 14

15 16

17 18

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 114.                                                                                     | Asociați legumele din coloana A cu partea comestibilă a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                |                      | L 0 1<br>2 3   |                      |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                          | <table><tr><th>A. Legume</th><th>B. Părți comestibile</th></tr><tr><td>_____ 1. ridiche<br/>_____ 2. conopidă<br/>_____ 3. salată</td><td>a) fructul<br/>b) rădăcina<br/>c) frunza<br/>d) tulpina<br/>e) inflorescența</td></tr></table>                                       | A. Legume            |                | B. Părți comestibile | _____ 1. ridiche<br>_____ 2. conopidă<br>_____ 3. salată                                 |
| A. Legume                                                                                | B. Părți comestibile                                                                                                                                                                                                                                                           |                      |                |                      |                                                                                          |
| _____ 1. ridiche<br>_____ 2. conopidă<br>_____ 3. salată                                 | a) fructul<br>b) rădăcina<br>c) frunza<br>d) tulpina<br>e) inflorescența                                                                                                                                                                                                       |                      |                |                      |                                                                                          |
| 115.                                                                                     | Asociați grupurile de fructe din coloana A cu fructele care fac parte din aceste grupe din coloana B.                                                                                                                                                                          |                      | L 0 1<br>2 3 4 |                      |                                                                                          |
|                                                                                          | <table><tr><th>A. Grupuri de fructe</th><th>B. Fructe</th></tr><tr><td>_____ 1. sâmburoase<br/>_____ 2. sămânțoase<br/>_____ 3. nucifere<br/>_____ 4. subtropicale</td><td>a) alune<br/>b) portocale<br/>c) struguri<br/>d) prune<br/>e) căpșuni<br/>f) pere</td></tr></table> | A. Grupuri de fructe |                | B. Fructe            | _____ 1. sâmburoase<br>_____ 2. sămânțoase<br>_____ 3. nucifere<br>_____ 4. subtropicale |
| A. Grupuri de fructe                                                                     | B. Fructe                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                |                      |                                                                                          |
| _____ 1. sâmburoase<br>_____ 2. sămânțoase<br>_____ 3. nucifere<br>_____ 4. subtropicale | a) alune<br>b) portocale<br>c) struguri<br>d) prune<br>e) căpșuni<br>f) pere                                                                                                                                                                                                   |                      |                |                      |                                                                                          |
| 116.                                                                                     | Asociați legumele din coloana A cu posibilele modificări la păstrarea lor îndelungată după prelucrare din coloana B.                                                                                                                                                           |                      | L 0 1<br>2 3   |                      |                                                                                          |
|                                                                                          | <table><tr><th>A. Legume</th><th>B. Modificări</th></tr><tr><td>_____ 1. salată verde<br/>_____ 2. cartof<br/>_____ 3. morcov</td><td>a) distrugerea carotinei<br/>b) eliminarea uleiurilor eterice<br/>c) oxidarea vitaminei C<br/>d) pierderea amidonului</td></tr></table>  | A. Legume            |                | B. Modificări        | _____ 1. salată verde<br>_____ 2. cartof<br>_____ 3. morcov                              |
| A. Legume                                                                                | B. Modificări                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |                |                      |                                                                                          |
| _____ 1. salată verde<br>_____ 2. cartof<br>_____ 3. morcov                              | a) distrugerea carotinei<br>b) eliminarea uleiurilor eterice<br>c) oxidarea vitaminei C<br>d) pierderea amidonului                                                                                                                                                             |                      |                |                      |                                                                                          |

|      | Realizați calculele.                                                                                                                                                                  |                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 117. | Calculați cantitatea de deșeuri rezultate după prelucrarea primară a 140 kg de ceapă, dacă norma de deșeuri constituie 16%.                                                           | L 0 1<br>2 3          |
| 118. | Calculați timpul necesar pentru curățarea mecanică a 160 kg de cartofi, dacă timp de o oră, mașina curăță 100 kg de cartofi.                                                          | L 0 1<br>2 3          |
| 119. | Calculați procentul de deșeuri rezultate la prelucrarea a 17 kg de sparanghel, dacă cantitatea de deșeuri constituie 4,59 kg.                                                         | L 0<br>1 2            |
| 120. | Calculați cantitatea de deșeuri rezultate după prelucrarea primară a 15 kg de alune, dacă norma deșeurilor constituie 32 %.                                                           | L 0<br>1 2            |
| 121. | Calculați masa netă, obținută după prelucrarea a 170 kg de sfeclă roșie, dacă norma de deșeuri constituie 20 %.                                                                       | L 0 1<br>2 3          |
| 122. | Calculați cantitatea de deșeuri rezultate după prelucrarea a 300 kg de cartofi în luna septembrie (norma deșeurilor - 25%) și martie (norma deșeurilor-40%).                          | L 0 1<br>2 3          |
| 123. | Calculați masa brută și cantitatea deșeurilor pentru 39 kg de ardei dulce pregătit pentru umplut, dacă norma de deșeuri constituie 25 %.                                              | L 0 1<br>2 3 4        |
| 124. | Calculați cantitatea de deșeuri rezultate și masa netă obținută la prelucrarea a 19 kg de mere pentru coacere, dacă norma de deșeuri constituie 12 %.                                 | L 0 1<br>2 3          |
| 125. | Calculați masa brută și procentul de deșeuri, dacă în rezultatul prelucrării lămâii s-au obținut 1,3 kg de suc, iar cantitatea de deșeuri a constituit 1,7 kg.                        | L 0 1<br>2 3          |
| 126. | Calculați masa netă și procentul de deșeuri rezultate la prelucrarea a 26 kg de ciuperci proaspete, dacă cantitatea de deșeuri constituie 6,24 kg.                                    | L 0 1<br>2 3          |
| 127. | Calculați masa netă după prelucrarea primară a 35 kg caise, dacă norma deșeurilor constituie 23 %.                                                                                    | L 0 1<br>2 3          |
| 128. | Calculați masa brută și cantitatea de deșeuri pentru 48 kg de morcovi curățați, dacă norma de deșeuri constituie 25 %.                                                                | L 0 1<br>2 3 4        |
| 129. | Calculați masa brută a 195 kg de cartofi, 84 kg de dovleac, 40 kg de varză albă, prelucrate primar, dacă norma de deșeuri constituie: cartofi – 25%, dovleac – 30%, varza albă - 20%. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |



### RĂSPUNSURI

#### Modulul 2: PRELUCRAREA PRIMARĂ A LEGUMELOR ȘI CIUPERCILOR

| Nr. d/o                                                    | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                            | Puncte Nivel |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.</b> |                                                                                                                                                                                                                             |              |
| 1.                                                         | mărime / dimensiune; soi; culoare                                                                                                                                                                                           | 3 p, C       |
| 2.                                                         | calitativă; calitate                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î       |
| 3.                                                         | proaspătă; uscate                                                                                                                                                                                                           | 2 p, C       |
| 4.                                                         | vestelesc / uscă / deshidratează; alterează / mucegăiesc                                                                                                                                                                    | 2 p, Î       |
| 5.                                                         | rotative; abraziv                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î       |
| 6.                                                         | dispozitivul / mecanismul; electrică                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î       |
| 7.                                                         | necomestibile; cantitative                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î       |
| 8.                                                         | ventilare; temperatura                                                                                                                                                                                                      | 2 p, Î       |
| 9.                                                         | formă; egale                                                                                                                                                                                                                | 2 p, Î       |
| 10.                                                        | apă rece; 1-3 ore                                                                                                                                                                                                           | 2 p, C       |
| 11.                                                        | mărimea; destinația                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C       |
| 12.                                                        | separat; contaminarea                                                                                                                                                                                                       | 2 p, Î       |
| 13.                                                        | tinere / proaspete; închise; roz-pal                                                                                                                                                                                        | 3 p, C       |
| 14.                                                        | rece; murdăriile / impuritățile; tijă / tulpină                                                                                                                                                                             | 3 p, C       |
| 15.                                                        | florii; crudă                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C       |
| 16.                                                        | mănerul; tăiere                                                                                                                                                                                                             | 2 p, Î       |
| 17.                                                        | tehnică și sanitară                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C       |
| 18.                                                        | containere / caserole; umed; veștejirea                                                                                                                                                                                     | 3 p, C       |
| 19.                                                        | manual; mecanic                                                                                                                                                                                                             | 2 p, C       |
| 20.                                                        | solanina; intoxicații                                                                                                                                                                                                       | 2 p, C       |
| 21.                                                        | pai; prăjirea                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C       |
| 22.                                                        | proaspătă; uscată                                                                                                                                                                                                           | 2 p, C       |
| 23.                                                        | curgătoare; cutia/căsuța                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C       |
| 24.                                                        | glucide; asimilare/ digerare                                                                                                                                                                                                | 2 p, C       |
| 25.                                                        | 2. sămânțoase;<br>4. nucifere;<br>6. tropicale                                                                                                                                                                              | 3 p, C       |
| 26.                                                        | păstrării; rece; sare / suc de lămâie                                                                                                                                                                                       | 3 p, Î       |
| 27.                                                        | maturitate; păstrare                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î       |
| 28.                                                        | vitamina C; temperatura de 6-12 °C; 3 ore                                                                                                                                                                                   | 3 p, Î       |
| 29.                                                        | C; nu se spală                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î       |
| 30.                                                        | - lipsa resturilor de sol și nisip<br>- frăgezimea<br>- lipsa viermilor;<br>- lipsa porțiunilor vătămate                                                                                                                    | 6 p, Î       |
| 31.                                                        | - sezonul/ anotimpul anului<br>- calitatea legumelor<br>- metoda de curățare / prelucrare<br>- gradul de maturitate                                                                                                         | 6 p, C       |
| 32.                                                        | - folosirea ciupercilor cunoscute<br>- folosirea ciupercilor proaspete fără semne de alterare<br>- prelucrarea culinară primară suficientă<br>- respectarea duratei de tratare termică<br>- respectarea duratei de păstrare | 6 p, C       |

| Nr. d/o                                                                                                                    | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Puncte Nivel    |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Completați spațiile libere cu răspunsurile corecte.                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 33.                                                                                                                        | Pentru a preîntâmpina contaminarea legumelor și provocarea infecțiilor.                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 34.                                                                                                                        | – sezon<br>– calitatea fructelor<br>– destinația culinară                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, Î          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 35.                                                                                                                        | <table><tr><th>Grupa legumelor</th><th>Părțile comestibile</th></tr><tr><td>1. vărzoase<br/>2. bulbifere<br/>3. solano-fructoase / legume cu fruct<br/>4. frunzoase<br/>5. rădăcinoase<br/>6. tuberculifere</td><td>1. inflorescențele<br/>2. bulbii<br/>3. fructele<br/>4. frunzele<br/>5. rădăcinile<br/>6. tuberculii</td></tr></table> | Grupa legumelor | Părțile comestibile | 1. vărzoase<br>2. bulbifere<br>3. solano-fructoase / legume cu fruct<br>4. frunzoase<br>5. rădăcinoase<br>6. tuberculifere | 1. inflorescențele<br>2. bulbii<br>3. fructele<br>4. frunzele<br>5. rădăcinile<br>6. tuberculii | 12 p, Î |
| Grupa legumelor                                                                                                            | Părțile comestibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                 |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 1. vărzoase<br>2. bulbifere<br>3. solano-fructoase / legume cu fruct<br>4. frunzoase<br>5. rădăcinoase<br>6. tuberculifere | 1. inflorescențele<br>2. bulbii<br>3. fructele<br>4. frunzele<br>5. rădăcinile<br>6. tuberculii                                                                                                                                                                                                                                            |                 |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 36.                                                                                                                        | 4. spălare<br>1. recepționare<br>5. tăiere<br>2. sortare<br>3. curățire                                                                                                                                                                                                                                                                    | 5 p, Î          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 37.                                                                                                                        | 4. spălarea<br>3. calibrarea<br>5. îndepărtarea codițelor<br>1. recepționarea<br>2. sortarea                                                                                                                                                                                                                                               | 5 p, Î          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| Încercuțiți litera ce corespunde răspunsului corect.                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                 |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 38.                                                                                                                        | b) mărar, busuioc, cimbru                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 39.                                                                                                                        | c) abrazivă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 40.                                                                                                                        | a) calibrare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 41.                                                                                                                        | b) rădăcina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 42.                                                                                                                        | b) ridichea, morcovul, păstârnacul                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 43.                                                                                                                        | d) lăstarii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 44.                                                                                                                        | a) anghinarea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 45.                                                                                                                        | a) tulpina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 46.                                                                                                                        | c) sparanghel, revent, anghinare                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 47.                                                                                                                        | b) usturoi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 48.                                                                                                                        | d) piețiței                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 49.                                                                                                                        | d) curățire manuală                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 50.                                                                                                                        | a) cojii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 51.                                                                                                                        | b) roți zimțate, creste, steluțe                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 52.                                                                                                                        | a) rece                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 53.                                                                                                                        | d) înlătură insectele                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 54.                                                                                                                        | b) graminee                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 55.                                                                                                                        | d) calitate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, Î          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 56.                                                                                                                        | b) 3 ore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 57.                                                                                                                        | a) pierderea substanțelor nutritive                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 58.                                                                                                                        | d) limitarea timpului de păstrare                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |
| 59.                                                                                                                        | c) arbuști și semiarbuști fructiferi                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, C          |                     |                                                                                                                            |                                                                                                 |         |



| Nr. d/o                                                                                                                                    | Răspuns așteptat                                               | Puncte Nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Încercuți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                  |                                                                |              |
| 60.                                                                                                                                        | c) ridicare de greutate și lucru în picioare                   | 2 p, Î       |
| 61.                                                                                                                                        | b) aprofundarea cunoștințelor referitor la normele SSM         | 2 p, Î       |
| 62.                                                                                                                                        | c) respectarea igienei personale                               | 2 p, Î       |
| 63.                                                                                                                                        | c) schimbă culoarea                                            | 2 p, Î       |
| 64.                                                                                                                                        | a) limitează timpul de păstrare                                | 2 p, Î       |
| 65.                                                                                                                                        | c) amidonul                                                    | 2 p, C       |
| 66.                                                                                                                                        | cireșe; prune; piersici; vișine; caise.                        | 5 p, Î       |
| 67.                                                                                                                                        | migdale; nuci; avocado; alune, castane.                        | 5 p, Î       |
| <b>Încercuți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                |              |
| 68.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 69.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, C       |
| 70.                                                                                                                                        | F) deoarece conțin fibre                                       | 2 p, Î       |
| 71.                                                                                                                                        | F) substanțe minerale, vitamine, acid folic.                   | 2 p, C       |
| 72.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 73.                                                                                                                                        | F) forme simple                                                | 2 p, C       |
| 74.                                                                                                                                        | F) 24 ore.                                                     | 2 p, C       |
| 75.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 76.                                                                                                                                        | F) fraged, culoarea roz-roșietică                              | 2 p, C       |
| 77.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, C       |
| 78.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 79.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 80.                                                                                                                                        | F) Ceapa se vestejește repede și se evaporă uleiurile eterice. | 2 p, C       |
| 81.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, C       |
| 82.                                                                                                                                        | F) cu suc de lămâie / soluție de acid citric                   | 2 p, C       |
| 83.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, C       |
| 84.                                                                                                                                        | F) covorașe de cauciuc                                         | 2 p, C       |
| 85.                                                                                                                                        | F) există pericol de accidentare                               | 2 p, Î       |
| 86.                                                                                                                                        | F) apa trebuie doar să acopere cartofii                        | 2 p, Î       |
| 87.                                                                                                                                        | F) este interzis, există pericol de accidentare                | 2 p, Î       |
| 88.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 89.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 90.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 91.                                                                                                                                        | F) părțile mașinii nu se demontează                            | 2 p, C       |
| 92.                                                                                                                                        | F) contaminarea acestora                                       | 2 p, Î       |
| 93.                                                                                                                                        | F) marcate LC (legume crude)                                   | 2 p, C       |
| 94.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, C       |
| 95.                                                                                                                                        | F) Partea comestibilă este tuberculul.                         | 2 p, C       |
| 96.                                                                                                                                        | F) sămânțoase                                                  | 2 p, C       |
| 97.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 98.                                                                                                                                        | F) apă acidulată                                               | 2 p, Î       |
| 99.                                                                                                                                        | A)                                                             | 2 p, Î       |
| 100.                                                                                                                                       | F) contactul îndelungat cu apa / aerul                         | 2 p, Î       |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b>                          |                                                                |              |
| 101.                                                                                                                                       | 1) d; 2) c; 3) a; 4) b                                         | 4 p, C       |
| 102.                                                                                                                                       | 1) e; 2) f; 3) g; 4) d; 5) b; 6) c                             | 6 p, C       |
| 103.                                                                                                                                       | 1) d; 2) e; 3) a                                               | 3 p, C       |

| Nr. d/o                                                                                                           | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                  | Puncte Nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |
| 104.                                                                                                              | 1) e; 2) b; 3) d; 4) a                                                                                                                                                                                                                                            | 4 p, C       |
| 105.                                                                                                              | 1) c; 2) d; 3) a;                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 p, C       |
| 106.                                                                                                              | 1) d; 2) e; 3) f; 4) a; 5) c                                                                                                                                                                                                                                      | 5 p, C       |
| 107.                                                                                                              | 1) b; 2) d; 3) a; 4) b                                                                                                                                                                                                                                            | 4 p, C       |
| 108.                                                                                                              | 1) e; 2) d; 3) f; 4) b; 5) c                                                                                                                                                                                                                                      | 5 p, C       |
| 109.                                                                                                              | 1) b; 2) a; 3) c; 4) b; 5) c                                                                                                                                                                                                                                      | 5 p, C       |
| 110.                                                                                                              | 1) d, f; 2) a, c, d, f; 3) b, d, f; 4) e                                                                                                                                                                                                                          | 10 p, C      |
| 111.                                                                                                              | 1) b; 2) a; 3) c                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C       |
| 112.                                                                                                              | 1) c; 2) e; 3) d; 4) a                                                                                                                                                                                                                                            | 4 p, C       |
| 113.                                                                                                              | <b>Denumirea formei</b><br>a) pai; b) butoiuș; c) bile<br>d) talaș; e) cuburi; f) bare<br>g) inele; h) roți zimțate; i) spirală<br><b>Asocierea</b><br>1) a; e, f, g; 2) b; c, d, h, i                                                                            | 18 p, C      |
| 114.                                                                                                              | 1) b; 2) e; 3) c                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C       |
| 115.                                                                                                              | 1) f; 2) d; 3) a; 4) b                                                                                                                                                                                                                                            | 4 p, Î       |
| 116.                                                                                                              | 1) c; 2) d; 3) a                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, Î       |
| <b>Realizați calculele.</b>                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                   |              |
| 117.                                                                                                              | $140 \times 16 \div 100 = 22,4$ kg (deșeuri)                                                                                                                                                                                                                      | 3 p, A       |
| 118.                                                                                                              | $160 \times 60 \div 100 = 96$ min (1 oră 36 min)                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, A       |
| 119.                                                                                                              | $4,59 \times 100 \div 17 = 27$ % (deșeuri)                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, A       |
| 120.                                                                                                              | $15 \times 32 \div 100 = 4,8$ kg (deșeuri)                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, A       |
| 121.                                                                                                              | $170 \times 20 \div 100 = 34$ kg (deșeuri)<br>$170 - 34 = 136$ kg (masa netă)                                                                                                                                                                                     | 3 p, A       |
| 122.                                                                                                              | $300 \times 25 \div 100 = 75$ kg (deșeuri în septembrie)<br>$300 \times 40 \div 100 = 120$ kg (deșeuri în martie)                                                                                                                                                 | 3 p, A       |
| 123.                                                                                                              | $100 - 25 = 75$ % (masa netă)<br>$39 \times 100 \div 75 = 52$ kg (masa brută)<br>$52 \times 25 \div 100 = 13$ kg (deșeuri)                                                                                                                                        | 4 p, A       |
| 124.                                                                                                              | $19 \times 12 \div 100 = 2,28$ kg (deșeuri)<br>$19 - 2,28 = 16,72$ kg (masa netă)                                                                                                                                                                                 | 3 p, A       |
| 125.                                                                                                              | $1,3 + 1,7 = 3$ kg (masa brută)<br>$1,7 \times 100 \div 3 = 56,6$ % (deșeuri)                                                                                                                                                                                     | 3 p, A       |
| 126.                                                                                                              | $26 - 6,24 = 19,76$ kg (masa netă)<br>$6,24 \times 100 \div 26 = 24$ % (deșeuri)                                                                                                                                                                                  | 3 p, A       |
| 127.                                                                                                              | $35 \times 23 \div 100 = 8,05$ kg (deșeuri)<br>$35 - 8,05 = 26,95$ kg (masa netă)                                                                                                                                                                                 | 3 p, A       |
| 128.                                                                                                              | $100 - 25 = 75$ % (masa netă)<br>$48 \times 100 \div 75 = 64$ kg (masa brută)<br>$64 - 48 = 16$ kg (deșeuri)                                                                                                                                                      | 4 p, A       |
| 129.                                                                                                              | <b>Cartofi:</b><br>$100 - 25 = 75$ % (masa netă)<br>$195 \times 100 \div 75 = 260$ kg<br><b>Dovleac:</b><br>$100 - 30 = 70$ % (masa netă)<br>$84 \times 100 \div 70 = 120$ kg<br><b>Varză</b><br>$100 - 20 = 80$ % (masa netă)<br>$40 \times 100 \div 80 = 50$ kg | 6 p, A       |

## MODULUL 3



# PREPARAREA SUPELOR

**TOTAL ITEMI: 161**

| Nr. d/o                                              | Itemi                                                                                                                                                  | Puncte nivel |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                        |              |
| 1.                                                   | Bulionul este un _____ care se obține prin _____ extractivă în apă a _____ și produselor de carne.                                                     | L 0 1<br>2 3 |
| 2.                                                   | Calitățile gustative ale bulionului de oase depind de raportul dintre _____ și produs, gradul de mărunțire a oaselor și _____ de fierbere.             | L 0<br>1 2   |
| 3.                                                   | Condimentele se adaugă la _____ culinare pentru a le atribui _____ plăcut și _____ apetisant.                                                          | L 0 1<br>2 3 |
| 4.                                                   | Hota de bucătărie se utilizează pentru eliminarea _____ și gazelor, care se formează în procesul de _____ a bucatelor.                                 | L 0<br>1 2   |
| 5.                                                   | Dacă uleiul de pe suprafața plitei electrice s-a aprins, plita se _____ de la automatul de _____, iar flacăra se acoperă cu o _____ umedă.             | L 0 1<br>2 3 |
| 6.                                                   | Cazanul electric este dotat cu robinet de _____ cu apă rece și robinet de _____ a lichidelor fierbinți din vasul de fierbere.                          | L 0<br>1 2   |
| 7.                                                   | Înainte de spălare, cazanul electric se deconectează de la _____ de protecție și se lasă pentru _____ completă.                                        | L 0<br>1 2   |
| 8.                                                   | Supele de tip <i>Soleancă</i> se deosebesc prin gust _____ și aromă puternică de _____ datorită componentelor specifice.                               | L 0<br>1 2   |
| 9.                                                   | Pentru a conferi aromă specifică <i>Borșului ucrainean</i> , _____ se pisează împreună cu slănină și se introduce în borș la _____ fierberii.          | L 0<br>1 2   |
| 10.                                                  | Pentru a obține o supă _____, în lichidul de fierbere se adaugă bucăți de _____ alimentară, pentru a asigura coagularea treptată a _____ de limpezire. | L 0 1<br>2 3 |
| 11.                                                  | Separatorul pentru supele limpezi de pește se prepară din _____ sau icre de pește cu adaos de _____ spumat.                                            | L 0<br>1 2   |
| 12.                                                  | La prepararea borșurilor, sfecla se taie pai, se înăbușă cu _____, pireu de roșii și _____ în scopul păstrării culorii roșii-zmeurii.                  | L 0<br>1 2   |
| 13.                                                  | Culoarea și aroma supelor drese depinde de sortimentul _____, precum și de respectarea etapelor _____ tehnologic.                                      | L 0<br>1 2   |
| 14.                                                  | La prepararea <i>Ciorbelor cu varză murată</i> , varza tăiată, în prealabil se _____ cu grăsime, pastă de roșii, _____ și bulion.                      | L 0<br>1 2   |
| 15.                                                  | Supele de lapte se dreg cu _____, iar termenul de păstrare până la servire nu va depăși _____ minute.                                                  | L 0<br>1 2   |
| 16.                                                  | Pentru prepararea supelor din fructe, amidonul se _____ cu fiertură sau apă _____ pentru a evita formarea cocoloșilor.                                 | L 0<br>1 2   |
| 17.                                                  | Supele pireu se dreg cu sos alb pentru asigurarea consistenței _____ și se adaugă _____ pentru evitarea formării pieluței pe suprafața supei.          | L 0<br>1 2   |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 18. | Pentru prepararea <i>Supei pireu din morcovi</i> , aceștia se taie _____ și se fierb în cantitate _____ de apă, cu adaos de _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3   |
| 19. | Supele dulci se pregătesc din fructe și _____ proaspete, _____, uscate sau congelate.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0<br>1 2     |
| 20. | Pentru fierberea rapidă și menținerea boabelor întregi, fasulele se înmoaie în apă _____, timp de _____ ore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0<br>1 2     |
| 21. | Pentru îmbunătățirea gustului, supele dulci se dreg cu _____, iar pentru obținerea consistenței necesare, se adaugă _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0<br>1 2     |
| 22. | În Rețetar sunt indicate normele de substituire a laptelui integral cu lapte _____ sau _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | L 0<br>1 2     |
| 23. | Legumele călite, adăugate în supele drese, contribuie la îmbunătățirea _____, aromei, _____ și aspectului exterior.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0<br>1 2     |
| 24. | Supele se servesc în farfurii sau boluri _____, în scopul _____ temperaturii preparatului.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0<br>1 2     |
| 25. | Descrieți proprietățile organoleptice ale preparatului culinar <i>Ciorbă cu fasole</i> .<br>Aspect exterior: _____<br>Culoare: _____<br>Gust: _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0 2<br>4 6   |
| 26. | Scrie 2 defecte ce pot apărea la prepararea <i>Supei picante ca acasă</i> , cauzate de depășirea timpului de fierbere.<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0<br>2 4     |
| 27. | Scrieți, în spațiul rezervat, denumirea supei drese din imagini.<br><div> <div>Supe drese</div> <div>     </div> </div> <div> 1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ </div> | L 0 1<br>2 3 4 |

| Completați spațiul liber cu răspunsul corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                        |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------|-------------------|---------------------------|---------------------------|------------|---------------------------------------|----------|-----------------------|------------------------------------|----------|---------------------|------------------------|
| 28.                                           | Scrieți 3 exemple de bază lichidă pentru supe:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 1<br>2 3           |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 29.                                           | Scrieți 3 grupe de garnituri ce pot constitui partea densă a supelor:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3           |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 30.                                           | Scrieți substanțele nutritive din componența supelor, ce provoacă pofta de mâncare:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0 1<br>2 3           |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 31.                                           | Scrieți cauzele aspectului tulbure al bulionului de carne:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0 2<br>4 6           |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 32.                                           | Completați spațiile libere din tabel cu părțile componente ale supelor drese, prin asocierea bazei lichide cu garnitura: <table><tr><th>Baza lichidă</th><th>Garnitura</th></tr><tr><td>1. bulion de oase</td><td>1. _____</td></tr><tr><td>2. _____</td><td>2. tăieței</td></tr><tr><td>3. _____</td><td>3. pește</td></tr><tr><td>4. fiertură de legume</td><td>4. _____</td></tr><tr><td>5. _____</td><td>5. ciuperci</td></tr></table>                                          | Baza lichidă           | Garnitura | 1. bulion de oase | 1. _____                  | 2. _____                  | 2. tăieței | 3. _____                              | 3. pește | 4. fiertură de legume | 4. _____                           | 5. _____ | 5. ciuperci         | L 0<br>1 2<br>3 4<br>5 |
| Baza lichidă                                  | Garnitura                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                        |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 1. bulion de oase                             | 1. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 2. _____                                      | 2. tăieței                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 3. _____                                      | 3. pește                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 4. fiertură de legume                         | 4. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 5. _____                                      | 5. ciuperci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 33.                                           | Scrieți cauzele și remedierile defectelor ce pot apărea la prepararea <i>Supei cu paste făinoase</i> . <table><tr><th>Defecte</th><th>Cauze</th><th>Remedieri</th></tr><tr><td>1. Supa este prea sărată.</td><td>1. Devierea de la rețetă.</td><td>1. _____</td></tr><tr><td>2. Consistența supei este prea densă.</td><td>2. _____</td><td>2. Se adaugă bulion.</td></tr><tr><td>3. Pastele nu și-au păstrat forma.</td><td>3. _____</td><td>3. Nu se remediază.</td></tr></table> | Defecte                | Cauze     | Remedieri         | 1. Supa este prea sărată. | 1. Devierea de la rețetă. | 1. _____   | 2. Consistența supei este prea densă. | 2. _____ | 2. Se adaugă bulion.  | 3. Pastele nu și-au păstrat forma. | 3. _____ | 3. Nu se remediază. | L 0 2<br>4 6           |
| Defecte                                       | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Remedieri              |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 1. Supa este prea sărată.                     | 1. Devierea de la rețetă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 1. _____               |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 2. Consistența supei este prea densă.         | 2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2. Se adaugă bulion.   |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 3. Pastele nu și-au păstrat forma.            | 3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3. Nu se remediază.    |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |
| 34.                                           | Scrieți baza lichidă utilizată pentru prepararea supelor:<br>1. Zeamă de găină: _____<br>2. Okroșcă: _____<br>3. Supă dulce: _____<br>4. Supă de lapte cu orez: _____<br>5. Borș moldovenesc: _____                                                                                                                                                                                                                                                                                 | L 0<br>1 2<br>3 4<br>5 |           |                   |                           |                           |            |                                       |          |                       |                                    |          |                     |                        |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|     |                                                                                                                                                            |                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 35. | <p>Descrieți indicii de calitate a <i>Supei pireu de cartofi</i>:</p> <p>Culoare: _____</p> <p>Consistență: _____</p> <p>Gust: _____</p>                   | <p>L 0 2</p> <p>4 6</p> |
| 36. | <p>Scrieți materia primă pentru pregătirea bazei lichide, necesare pentru prepararea supelor de lapte:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> | <p>L 0 1</p> <p>2 3</p> |
| 37. | <p>Descrieți indicii de apreciere a calității Zămii de găină.</p> <p>Aspect exterior: _____</p> <p>Culoare: _____</p> <p>Gust: _____</p>                   | <p>L 0 2</p> <p>4 6</p> |

### Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 38. | <p>Numerotați etapele procesului tehnologic de preparare a bulionului din oase.</p> <p>____ prăjirea oaselor</p> <p>____ strecurarea bulionului</p> <p>____ prelucrarea primară a materiei prime</p> <p>____ condimentarea bulionului</p> <p>____ verificarea calității materiei prime</p> <p>____ coacerea legumelor</p> <p>____ fierberea bulionului</p> <p>____ dozarea materiei prime</p>                    | <p>L 0 4</p> |
| 39. | <p>Numerotați operațiile de preparare a <i>Borșului acru de țărâțe</i>.</p> <p>____ fermentarea la loc cald</p> <p>____ adăugarea frunzelor de vișin</p> <p>____ strecurarea și limpezirea</p> <p>____ înmuierea țărâțelor de grâu cu puțină apă rece</p> <p>____ acoperirea cu capac sau pânză</p> <p>____ opărire țărâțelor de grâu cu uncrop</p>                                                              | <p>L 0 4</p> |
| 40. | <p>Ordonati operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Supei din fructe proaspete</i></p> <p>____ tăierea fructelor</p> <p>____ diluarea amidonului</p> <p>____ fierberea fructelor în sirop</p> <p>____ răcirea supei</p> <p>____ spălarea fructelor</p> <p>____ adăugarea amidonului diluat în siropul de fructe</p> <p>____ prezentarea și servirea preparatului</p> <p>____ prepararea siropului</p> | <p>L 0 4</p> |



| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 41.                                                 | Cu 5-10 min până la sfârșitul fierberii, în bulion se adaugă:<br>a) lujeri de pătrunjel și țelină<br>b) cubulețe de gheață alimentară<br>c) frunze de dafin și piper<br>d) morcov și ceapă coaptă                                                                                              | L 0 2 |
| 42.                                                 | La fierberea bulionului din oase se adaugă morcov și ceapă care au fost în prealabil:<br>a) fierte<br>b) călit<br>c) prăjite<br>d) coapte                                                                                                                                                      | L 0 2 |
| 43.                                                 | Pentru fierberea bulionului, oasele crude se acoperă cu apă:<br>a) rece<br>b) caldă<br>c) fierbinte<br>d) clocotindă                                                                                                                                                                           | L 0 2 |
| 44.                                                 | Pentru fierberea bulionului, ciupercile uscate se hidratează în apă rece în raport de:<br>a) 1 : 1<br>b) 1 : 4<br>c) 1 : 7<br>d) 1 : 10                                                                                                                                                        | L 0 2 |
| 45.                                                 | La fierberea bulionului de pește, legumele se adaugă:<br>a) înainte de fierbere<br>b) la începutul fierberii<br>c) în timpul fierberii<br>d) la sfârșitul fierberii                                                                                                                            | L 0 2 |
| 46.                                                 | Ultima operație la prepararea bulionului din oase este:<br>a) înlăturarea grăsimii<br>b) înlăturarea spumei<br>c) strecurarea bulionului<br>d) adăugarea legumelor                                                                                                                             | L 0 2 |
| 47.                                                 | Locul de muncă pentru prepararea bulioanelor trebuie să fie dotat cu:<br>a) masă de lucru, cuvă de spălat, mașină de curățat<br>b) masă de lucru, plită electrică, cazan de fierbere<br>c) masă de lucru, cuvă de spălat, mașină de tocat<br>d) masă de lucru, cântar electronic, stelaj mobil | L 0 2 |
| 48.                                                 | Ustensilele specifice, întrebuințate la prepararea bulioanelor sunt:<br>a) cuțit, planșetă, răzuitoare<br>b) răzuitoare, tel, planșetă<br>c) sită, sucitor, strecurător<br>d) spumieră, ac de bucătărie; sită                                                                                  | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 49. | Încălzirea plăcilor de fontă ale plitei electrice este asigurată de:<br>a) selectomat<br>b) rezistențe<br>c) temporizator<br>d) termoizolator                                                                                                                                 | L 0 2 |
| 50. | Pentru evacuarea aburului excesiv, cazanul electric este dotat cu:<br>a) manometru<br>b) termometru<br>c) higrometru<br>d) centimetru                                                                                                                                         | L 0 2 |
| 51. | Camerele de încălzire și ușile cuptorului electric sunt căptușite la exterior cu un strat izolator, în scopul:<br>a) încălzirii aerului în interiorul camerei<br>b) menținerii căldurii în interiorul camerei<br>c) evitării arsurilor cu aburi<br>d) evitării electrocutării | L 0 2 |
| 52. | Componentul de bază al borșului este:<br>a) varza<br>b) sfecla<br>c) cartofii<br>d) castraveții                                                                                                                                                                               | L 0 2 |
| 53. | Cauza lipsei culorii roșii-zmeurie la <i>Borșul cu varză și cartofi</i> este fierberea:<br>a) îndelungată<br>b) insuficientă<br>c) la foc mediu<br>d) la foc domol                                                                                                            | L 0 2 |
| 54. | Produsele care se folosesc pentru limpezirea bulioanelor sunt:<br>a) morcov, unt, albuș<br>b) albuș, carne tocată, apă<br>c) apă, oțet, albuș<br>d) albuș, carne tocată, unt                                                                                                  | L 0 2 |
| 55. | Temperatura optimă de servire a supelor drese și limpezi este:<br>a) 55 °C<br>b) 65 °C<br>c) 75 °C<br>d) 85 °C                                                                                                                                                                | L 0 2 |
| 56. | La prepararea supelor, pasta de tomate poate fi înlocuită cu:<br>a) roșii<br>b) morcov<br>c) sfeclă<br>d) ardei                                                                                                                                                               | L 0 2 |



| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 57.                                                 | La servire, supele limpezi se presară cu:<br>a) pătrunjel<br>b) leuștean<br>c) cimbru<br>d) busuioc                                                                                                               | L 0 2 |
| 58.                                                 | La prepararea <i>Ciorbei cu fasole</i> , fasolele se fierb separat pentru:<br>a) îmbunătățirea gustul<br>b) păstrarea culorii preparatului<br>c) micșorarea duratei de fierbere<br>d) păstrarea formei boboaselor | L 0 2 |
| 59.                                                 | Supa în care se adaugă cartofi este:<br>a) soleancă de carne<br>b) șci din varză<br>c) borș scăzut<br>d) zeamă de găină                                                                                           | L 0 2 |
| 60.                                                 | Borșul ucrainean se servește cu:<br>a) frigănele<br>b) pampuște<br>c) profiteroluri<br>d) pateuri                                                                                                                 | L 0 2 |
| 61.                                                 | Componentul distinctiv al supelor din bucătăria moldovenească este:<br>a) sfecla roșie<br>b) borșul acru de tărațe<br>c) moarea de castraveți<br>d) pireul de roșii                                               | L 0 2 |
| 62.                                                 | Supa care se servește cu ou fiert tare este:<br>a) ciorbă delicioasă<br>b) borș scăzut<br>c) șci verde<br>d) rasolnic de casă                                                                                     | L 0 2 |
| 63.                                                 | În categoria produselor lacto-acide se includ:<br>a) lapte condensat, lapte praf, lapte normalizat<br>b) iaurt, chefir, lapte covăsit<br>c) brânză de vaci, cașcaval, brânză topită<br>d) urdă, brânză, frișcă    | L 0 2 |
| 64.                                                 | Supele reci se servesc cu temperatura maximă de:<br>a) 34 °C<br>b) 24 °C<br>c) 14 °C<br>d) 4 °C                                                                                                                   | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|            |                                                                                                                                                                                                                                            |       |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>65.</b> | Baza lichidă pentru <i>Okroška de carne</i> este:<br>a) bulion de oase<br>b) cvas de pâine<br>c) bulion de carne<br>d) fiertură de legume                                                                                                  | L 0 2 |
| <b>66.</b> | Chifla de pâine se utilizează în calitate de vas de servire pentru:<br>a) supă din fructe conservate<br>b) okroșcă de carne<br>c) supă pireu de carne<br>d) supă de lapte cu macaroane                                                     | L 0 2 |
| <b>67.</b> | Amestecul de limpezire/separatorul se folosește la obținerea preparatelor:<br>a) ciorbă cu castraveți murați<br>b) supă-pireu de ciuperci<br>c) bulion cu pelmeni<br>d) borș ucrainean                                                     | L 0 2 |
| <b>68.</b> | În funcție de tehnologia preparării, supele se împart în:<br>a) dulci, limpezi, reci<br>b) drese, limpezi, pireu<br>c) calde și reci<br>d) drese, de lapte, pireu                                                                          | L 0 2 |
| <b>69.</b> | Supele pireu sunt preparate lichide în care legumele:<br>a) se fierb și rămân întregi<br>b) se fierb și se pasează<br>c) se fierb și se taie mărunț<br>d) se taie mărunț și se fierb                                                       | L 0 2 |
| <b>70.</b> | Frigănelele se folosesc la servirea supei:<br>a) ciorbă delicioasă<br>b) zeamă de găină<br>c) borș ucrainean<br>d) supă pireu de legume                                                                                                    | L 0 2 |
| <b>71.</b> | Pentru a păstra forma inițială a legumelor la prepararea <i>Ciorbei apetisante</i> , prelucrare termică se realizează prin:<br>a) fierbere intensivă<br>b) fierbere îndelungată<br>c) fierbere la foc puternic<br>d) fierbere la foc domol | L 0 2 |

### Selectați răspunsurile corecte.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 72. | Subliniați supele drese:<br>Supă pireu din ciuperci, zeamă de găină, supă de lapte, borș cu varză proaspătă, ciorbă delicioasă, supă pireu din ficat, okroșcă din legume, rasolnic ca la Leningrad.                                                              | L 0 1<br>2 3 4        |
| 73. | Subliniați produsele ce se folosesc la prepararea <i>Zămii de găină cu tăiței de casă</i> .<br>Bulion de găină, orez, sfeclă, morcov, usturoi, borș acru, pireu de roșii, varză proaspătă, tăiței de casă, cartofi, găină, slănină.                              | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |
| 74. | Subliniați condimentele de bază pentru supele drese:<br>Scorțișoară, cuișoare, piper, pătrunjel, suc de lămâie, frunză de dafin, coriandru, borș acru, sare, mărar, ceapă verde.                                                                                 | L 0 1<br>2 3          |
| 75. | Subliniați utilajele, ustensilele și vesela pentru prepararea supelor drese:<br>Frigider, blender, plita electrică, grătar electric, friteuză, paletă, tavă, clește, cratiță, spumieră, ciocănaș, bol, răzătoare, farfurie.                                      | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
| 76. | Subliniați produsele de bază pentru <i>Supă picantă de carne</i> :<br>orez, sfeclă roșie, varză proaspătă, măsline, morcov, mărar, usturoi, zahăr, capere, oțet 3%, ardei, salam afumat, lămâie, borș acru, lapte, făină de grâu, castraveți murați, crenvurști. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |

### Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

#### Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                                       |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 77. | Bulionul din carne de pasăre are valoare nutritivă înaltă, deoarece la fierbere, substanțele extractive din carne trec în bulion.<br>A F _____                                        | L 0 2 |
| 78. | Supele provoacă pofta de mâncare datorită conținutului de substanțe extractive provenite din legume și condimente în timpul fierberii.<br>A F _____                                   | L 0 2 |
| 79. | Condimentele provoacă pofta de mâncare, deoarece condimentele conțin uleiuri eterice.<br>A F _____                                                                                    | L 0 2 |
| 80. | La prepararea bulionului, oasele animalelor tinere se prăjesc în cuptor pentru a micșora durata de fierbere a bulionului.<br>A F _____                                                | L 0 2 |
| 81. | În timpul fierberii, la suprafața bulionului se formează spumă, deoarece în timpul fierberii bulionului, proteinele solubile din carne se coagulează sub formă de fulgi.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 82. | Fierberea intensivă a produselor de carne imprimă gust și miros neplăcut bulionului, deoarece fierberea intensivă a produselor de carne provoacă topirea grăsimii.<br>A F _____       | L 0 2 |

Încercuiți **A**, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți **F** și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                                               |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 83. | Pentru fierberea bulionului se folosesc ciuperci uscate, deoarece din ciuperci uscate se obține bulion mai aromat și gustos.<br>A F _____                                                     | L 0 2 |
| 84. | Plita electrică este echipată cu bară de protecție pentru a preveni electrocutarea bucătarului.<br>A F _____                                                                                  | L 0 2 |
| 85. | Pentru a evita arsurile termice cu lichide fierbinți, vasele se deplasează pe suprafața plitei cu mișcări lente.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 86. | Flacăra de pe suprafața plitei electrice se acoperă cu o pânză uscată, din țesătură naturală, deoarece flacăra acoperită cu pânză uscată nu intră în contact cu oxigenul de aer.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 87. | Supele drese se servesc în cești pentru supe, montate pe farfurii suport.<br>A F _____                                                                                                        | L 0 2 |
| 88. | Făina călită atribuie supelor de tip Șci consistența necesară și este un stabilizator al vitaminei C.<br>A F _____                                                                            | L 0 2 |
| 89. | Frunza de dafin, piperul negru măcinat și sarea se adaugă în supe cu 10-15 minute până la finisare.<br>A F _____                                                                              | L 0 2 |
| 90. | Legumele sotate se adaugă în supele drese cu 5-7 minute până la finisare.<br>A F _____                                                                                                        | L 0 2 |
| 91. | La prepararea <i>Rasolnicului de casă</i> , în bulionul clocotind, se încorporează castraveții murați, apoi se adaugă cartofii.<br>A F _____                                                  | L 0 2 |
| 92. | La fierberea <i>Supelor cu varză murată</i> , mai întâi se adaugă cartofii, deoarece cartofii fierb mai greu în mediu acidulat.<br>A F _____                                                  | L 0 2 |
| 93. | Dacă gustul <i>Rasolnicului ca la Leningrad</i> nu este suficient de picant, la sfârșitul fierberii se adaugă moare de castraveți.<br>A F _____                                               | L 0 2 |
| 94. | Pentru a preîntâmpina îngroșarea consistenței <i>Zămii de găină</i> , se recomandă ca tăiței de casă să fie uscați și cernuți.<br>A F _____                                                   | L 0 2 |

| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                                                         |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 95.                                                                                                                                      | Pentru prepararea ciorbelor moldovenești, borșul acru se fierbe separat, se spumează și se strecoară.<br>A F _____                                                                      | L 0 2 |
| 96.                                                                                                                                      | Înainte de servire, <i>Soleanca de carne</i> se drege cu usturoi pisat cu slănină tocată.<br>A F _____                                                                                  | L 0 2 |
| 97.                                                                                                                                      | La prepararea supelor de legume, înainte de călire, pasta de tomate se diluează cu apă, în scopul asigurării răspândirii uniforme a acestuia în masa preparatului.<br>A F _____         | L 0 2 |
| 98.                                                                                                                                      | Produsele lacto-acide și cvasul de pâine constituie baza lichidă pentru supele drese.<br>A F _____                                                                                      | L 0 2 |
| 99.                                                                                                                                      | Pentru obținerea bulioanelor, oasele crude se acoperă cu apă fierbinte, iar cele prăjite cu apă rece.<br>A F _____                                                                      | L 0 2 |
| 100.                                                                                                                                     | Pentru prepararea <i>Rasolnicului ca la Leningrad</i> , arpacașul se fierbe până la pătrunderea deplină, apoi se adaugă în bulion și se continuă fierberea încă 30 minute.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 101.                                                                                                                                     | La prepararea <i>Rasolnicului de casă</i> , crupele de arpacaș se fierb separat.<br>A F _____                                                                                           | L 0 2 |
| 102.                                                                                                                                     | <i>Șciul din varză murată</i> se servește cu alivancă de griș, terci de hrișcă fărmicios sau brânzoaice.<br>A F _____                                                                   | L 0 2 |
| 103.                                                                                                                                     | La prepararea supelor, pătrunjelul, țelina și păstârnacul se călesc pentru a păstra substanțele aromatice.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 104.                                                                                                                                     | Călirea pireului de roșii pentru prepararea supelor drese se realizează cu scopul de a scădea aciditatea acestuia și formarea substanțelor aromatice noi.<br>A F _____                  | L 0 2 |
| 105.                                                                                                                                     | După terminarea lucrului, părțile nichelate și emailate ale plitei electrice se curăță cu o perie de sârmă.<br>A F _____                                                                | L 0 2 |
| 106.                                                                                                                                     | În supa de lapte, untul se adaugă la începutul fierberii pentru a mări valoarea nutritivă.<br>A F _____                                                                                 | L 0 2 |

Încercuiți **A**, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți **F** și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|      |                                                                                                                                                                        |       |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 107. | Amidonul este o substanță făinoasă, folosită în gastronomie ca agent de îngroșare la unele supe, sosuri, creme.<br>A F _____                                           | L 0 2 |
| 108. | Pentru a reda o aromă mai pronunțată supelor dulci, se recomandă utilizarea fructelor congelate.<br>A F _____                                                          | L 0 2 |
| 109. | La prepararea supelor de lapte, crupele se fierb preventiv în apă până la semigătire, deoarece crupele fierb greu în lapte.<br>A F _____                               | L 0 2 |
| 110. | Supele de lapte se servesc în restaurant cu gramajul de 250 g.<br>A F _____                                                                                            | L 0 2 |
| 111. | La prepararea supelor pireu, produsele se pasează, iar o parte din produsul de bază poate fi tăiat și încorporat în supă în calitate de garnitură.<br>A F _____        | L 0 2 |
| 112. | La prepararea supelor pireu se adaugă sos alb pentru a preveni formarea pieluței la suprafața supelor.<br>A F _____                                                    | L 0 2 |
| 113. | Pentru a preîntâmpina îngroșarea consistenței supelor de lapte, în timpul fierberii și păstrării, se recomandă ca supa să fie preparată în porțiuni mici.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 114. | Farfuriile pentru servirea supelor reci se încălzesc în prealabil până la 40 °C.<br>A F _____                                                                          | L 0 2 |
| 115. | Preparatul <i>Șci din varză murată</i> se servește cu <i>Budincă</i> sau <i>Terci de hrișcă fără micios</i> , brânzoaice din aluat foietaj sau dospit.<br>A F _____    | L 0 2 |
| 116. | Bulionul din carne de pasăre are valoare nutritivă înaltă, deoarece la fierbere, substanțele extractive din carne trec în bulion.<br>A F _____                         | L 0 2 |
| 117. | Înainte de a fi drese cu liezon, supele pireu se răcesc până la 60 °C, deoarece supele pireu se servesc calde.<br>A F _____                                            | L 0 2 |
| 118. | <i>Borșul ucrainean</i> se servește cu măslina și o felie de lămâie decojită.<br>A F _____                                                                             | L 0 2 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

119. Asociați grupele de supe cu supele reprezentate în imagini.

- \_\_\_ 1. Supe drese
- \_\_\_ 2. Supe pireu
- \_\_\_ 3. Supe dulci
- \_\_\_ 4. Supe reci
- \_\_\_ 5. Supe de lapte
- \_\_\_ 6. Supe limpezi

L 0 1  
2 3 4  
5 6

### Supe



a



b



c



d



e



f

120. Asociați bulioanele din coloana A cu durata de fierbere a acestora din coloana B.

### A. Bulioane de

- \_\_\_ 1. pește
- \_\_\_ 2. găină
- \_\_\_ 3. porcină
- \_\_\_ 4. bovină
- \_\_\_ 5. ovină

### B. Durata de fierbere

- a) 3-4 ore
- b) 2-3 ore
- c) 1-2 ore
- d) 50 – 60 min

L 0 1  
2 3  
4 5



Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 121.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Asociați mirodeniile din coloana A cu partea vegetativă a plantei, utilizată pentru condimentarea preparatelor culinare, din coloana B.  |  | L | 0 | 1 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---|---|---|-----------------------|-----------------------------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|--|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |  |   | 2 | 3 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |  |   | 4 | 5 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| <table><tr><th>A. Mirodenii</th><th>B. Partea plantei</th></tr><tr><td>___ 1. cuișoare</td><td>a) frunză</td></tr><tr><td>___ 2. ghimbir</td><td>b) flori</td></tr><tr><td>___ 3. dafin</td><td>c) rădăcină</td></tr><tr><td>___ 4. vanilie</td><td>d) fruct</td></tr><tr><td>___ 5. nucșoară</td><td>e) scoarță</td></tr><tr><td></td><td>f) păstaie</td></tr></table>                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                          |  |   |   |   | A. Mirodenii          | B. Partea plantei                 | ___ 1. cuișoare        | a) frunză                                                             | ___ 2. ghimbir                  | b) flori                                          | ___ 3. dafin        | c) rădăcină                                                        | ___ 4. vanilie         | d) fruct                                              | ___ 5. nucșoară        | e) scoarță                          |  | f) păstaie                             |
| A. Mirodenii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | B. Partea plantei                                                                                                                        |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 1. cuișoare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | a) frunză                                                                                                                                |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 2. ghimbir                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | b) flori                                                                                                                                 |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 3. dafin                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | c) rădăcină                                                                                                                              |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 4. vanilie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | d) fruct                                                                                                                                 |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 5. nucșoară                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | e) scoarță                                                                                                                               |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | f) păstaie                                                                                                                               |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| 122.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Asociați indicii de calitate a bulionului din coloana A cu caracteristicile organoleptice ale acestora din coloana B.                    |  | L | 0 | 1 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |  |   | 2 | 3 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| <table><tr><th>A. Indici de calitate</th><th>B. Caracteristici organoleptice</th></tr><tr><td>___ 1. Aspect</td><td>a) apetisant, specific condimentelor, produselor fierte întrebuințate</td></tr><tr><td>___ 2. Miros</td><td>b) lichidă</td></tr><tr><td>___ 3. Gust</td><td>c) transparent, cu steluțe mici de grăsime, fără fulgi de proteine</td></tr><tr><td></td><td>d) fin, caracteristic produselor fierte întrebuințate</td></tr></table>                                                                                         |                                                                                                                                          |  |   |   |   | A. Indici de calitate | B. Caracteristici organoleptice   | ___ 1. Aspect          | a) apetisant, specific condimentelor, produselor fierte întrebuințate | ___ 2. Miros                    | b) lichidă                                        | ___ 3. Gust         | c) transparent, cu steluțe mici de grăsime, fără fulgi de proteine |                        | d) fin, caracteristic produselor fierte întrebuințate |                        |                                     |  |                                        |
| A. Indici de calitate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | B. Caracteristici organoleptice                                                                                                          |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 1. Aspect                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | a) apetisant, specific condimentelor, produselor fierte întrebuințate                                                                    |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 2. Miros                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | b) lichidă                                                                                                                               |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 3. Gust                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | c) transparent, cu steluțe mici de grăsime, fără fulgi de proteine                                                                       |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | d) fin, caracteristic produselor fierte întrebuințate                                                                                    |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| 123.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Asociați materia primă folosită pentru prepararea bulioanelor din coloana A cu operațiile de prelucrare primară a acestea din coloana B. |  | L | 0 | 1 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |  |   | 2 | 3 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |  |   | 4 | 5 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| <table><tr><th>A. Materii prime</th><th>B. Operații de prelucrare primară</th></tr><tr><td>___ 1. oase crude</td><td>a) eviscerarea, spălarea, porționarea</td></tr><tr><td>___ 2. carcase întregi de găină</td><td>b) spălarea, curățarea, tăierea în bucăți mășcate</td></tr><tr><td>___ 3. pește întreg</td><td>c) spălarea, tăierea în bucăți cu lungimea 5-6 cm</td></tr><tr><td>___ 4. legume</td><td>d) spălarea, hidratarea, clătirea</td></tr><tr><td>___ 5. ciuperci uscate</td><td>e) fasonarea în „buzunărașe”</td></tr></table> |                                                                                                                                          |  |   |   |   | A. Materii prime      | B. Operații de prelucrare primară | ___ 1. oase crude      | a) eviscerarea, spălarea, porționarea                                 | ___ 2. carcase întregi de găină | b) spălarea, curățarea, tăierea în bucăți mășcate | ___ 3. pește întreg | c) spălarea, tăierea în bucăți cu lungimea 5-6 cm                  | ___ 4. legume          | d) spălarea, hidratarea, clătirea                     | ___ 5. ciuperci uscate | e) fasonarea în „buzunărașe”        |  |                                        |
| A. Materii prime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | B. Operații de prelucrare primară                                                                                                        |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 1. oase crude                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | a) eviscerarea, spălarea, porționarea                                                                                                    |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 2. carcase întregi de găină                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | b) spălarea, curățarea, tăierea în bucăți mășcate                                                                                        |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 3. pește întreg                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | c) spălarea, tăierea în bucăți cu lungimea 5-6 cm                                                                                        |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 4. legume                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | d) spălarea, hidratarea, clătirea                                                                                                        |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 5. ciuperci uscate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | e) fasonarea în „buzunărașe”                                                                                                             |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| 124.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Asociați utilajul tehnologic folosit pentru prepararea supelor din coloana A cu părțile constructive specifice acestora din coloana B.   |  | L | 0 | 1 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |  |   | 2 | 3 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                          |  |   | 4 | 5 |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| <table><tr><th>A. Utilaj tehnologic</th><th>B. Părți constructive</th></tr><tr><td>___ 1. plită electrică</td><td>a) cameră de încălzire</td></tr><tr><td>___ 2. cazan electric</td><td>b) cuțit în formă de elice</td></tr><tr><td>___ 3. marmită</td><td>c) vas de fierbere</td></tr><tr><td>___ 4. cuptor electric</td><td>d) cuțit cu patru palete</td></tr><tr><td>___ 5. blender</td><td>e) plăci din fontă pentru încălzire</td></tr><tr><td></td><td>f) raft pentru menținerea temperaturii</td></tr></table>                        |                                                                                                                                          |  |   |   |   | A. Utilaj tehnologic  | B. Părți constructive             | ___ 1. plită electrică | a) cameră de încălzire                                                | ___ 2. cazan electric           | b) cuțit în formă de elice                        | ___ 3. marmită      | c) vas de fierbere                                                 | ___ 4. cuptor electric | d) cuțit cu patru palete                              | ___ 5. blender         | e) plăci din fontă pentru încălzire |  | f) raft pentru menținerea temperaturii |
| A. Utilaj tehnologic                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | B. Părți constructive                                                                                                                    |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 1. plită electrică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | a) cameră de încălzire                                                                                                                   |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 2. cazan electric                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | b) cuțit în formă de elice                                                                                                               |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 3. marmită                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | c) vas de fierbere                                                                                                                       |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 4. cuptor electric                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | d) cuțit cu patru palete                                                                                                                 |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
| ___ 5. blender                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | e) plăci din fontă pentru încălzire                                                                                                      |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | f) raft pentru menținerea temperaturii                                                                                                   |  |   |   |   |                       |                                   |                        |                                                                       |                                 |                                                   |                     |                                                                    |                        |                                                       |                        |                                     |  |                                        |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 125.                                    | Asociați utilajul tehnologic folosit pentru prepararea supelor din coloana A cu destinația tehnologică a acestuia din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 1<br>2 3 4        |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------|----------------------------------|-------------------------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|--------------|--------------------------------------|--|-------------------------------------|
|                                         | <table><tr><th>A. Utilaj tehnologic</th><th>B. Destinația tehnologică</th></tr><tr><td>____ 1. Cazan electric</td><td>a) călirea legumelor</td></tr><tr><td>____ 2. Marmită</td><td>b) prăjirea oaselor</td></tr><tr><td>____ 3. Cuptor electric</td><td>c) pasarea legumelor</td></tr><tr><td>____ 4. Blender</td><td>d) fierberea preparatelor lichide</td></tr><tr><td></td><td>e) menținerea supelor în stare caldă</td></tr></table>                                                                         | A. Utilaj tehnologic  | B. Destinația tehnologică | ____ 1. Cazan electric           | a) călirea legumelor    | ____ 2. Marmită                 | b) prăjirea oaselor             | ____ 3. Cuptor electric               | c) pasarea legumelor  | ____ 4. Blender                         | d) fierberea preparatelor lichide |              | e) menținerea supelor în stare caldă |  |                                     |
| A. Utilaj tehnologic                    | B. Destinația tehnologică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 1. Cazan electric                  | a) călirea legumelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 2. Marmită                         | b) prăjirea oaselor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 3. Cuptor electric                 | c) pasarea legumelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 4. Blender                         | d) fierberea preparatelor lichide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | e) menținerea supelor în stare caldă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| 126.                                    | Asociați sortimentului de supe din coloana A cu culoarea corespunzătoare acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 1<br>2 3 4        |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | <table><tr><th>A. Sortimente de supe</th><th>B. Culoare</th></tr><tr><td>____ 1. Borș cu varză și cartofi</td><td>a) portocalie</td></tr><tr><td>____ 2. Șci din urzică</td><td>b) aurie</td></tr><tr><td>____ 3. Supă pireu de cartofi</td><td>c) galbenă-crem</td></tr><tr><td>____ 4. Zamă de găină cu tăiței de casă</td><td>d) roșie-zmeurie</td></tr><tr><td></td><td>e) verde</td></tr></table>                                                                                                            | A. Sortimente de supe | B. Culoare                | ____ 1. Borș cu varză și cartofi | a) portocalie           | ____ 2. Șci din urzică          | b) aurie                        | ____ 3. Supă pireu de cartofi         | c) galbenă-crem       | ____ 4. Zamă de găină cu tăiței de casă | d) roșie-zmeurie                  |              | e) verde                             |  |                                     |
| A. Sortimente de supe                   | B. Culoare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 1. Borș cu varză și cartofi        | a) portocalie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 2. Șci din urzică                  | b) aurie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 3. Supă pireu de cartofi           | c) galbenă-crem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 4. Zamă de găină cu tăiței de casă | d) roșie-zmeurie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | e) verde                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| 127.                                    | Selectați cauzele care au provocat defectele <i>Supeii limpede de pasăre</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0 2<br>4 6 8        |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | <table><tr><th>A. Defecte</th><th>B. Cauze</th></tr><tr><td>____ 1. Aspect tulbure</td><td>a) Fierbere îndelungată</td></tr><tr><td>____ 2. Consistență semilichidă</td><td>b) Strecurare necorespunzătoare</td></tr><tr><td>____ 3. Miros și gust necorespunzător</td><td>c) Fierbere în clocot</td></tr><tr><td>____ 4. Condimentare excesivă</td><td>d) Spumarea întârziată</td></tr><tr><td></td><td>e) Omogenizare incorectă</td></tr><tr><td></td><td>f) Dozarea materiei prime incorectă</td></tr></table> | A. Defecte            | B. Cauze                  | ____ 1. Aspect tulbure           | a) Fierbere îndelungată | ____ 2. Consistență semilichidă | b) Strecurare necorespunzătoare | ____ 3. Miros și gust necorespunzător | c) Fierbere în clocot | ____ 4. Condimentare excesivă           | d) Spumarea întârziată            |              | e) Omogenizare incorectă             |  | f) Dozarea materiei prime incorectă |
| A. Defecte                              | B. Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 1. Aspect tulbure                  | a) Fierbere îndelungată                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 2. Consistență semilichidă         | b) Strecurare necorespunzătoare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 3. Miros și gust necorespunzător   | c) Fierbere în clocot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 4. Condimentare excesivă           | d) Spumarea întârziată                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | e) Omogenizare incorectă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | f) Dozarea materiei prime incorectă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| 128.                                    | Asociați preparatele lichide din coloana A cu ingredientele specifice din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | <table><tr><th>A. Preparate lichide</th><th>B. Ingrediente</th></tr><tr><td>____ 1. Supă picantă</td><td>a) omletă tăiată pai</td></tr><tr><td>____ 2. Zeamă de găină</td><td>b) castraveți murați</td></tr><tr><td>____ 3. Supă limpede</td><td>c) sfeclă înăbușită</td></tr><tr><td>____ 4. Rasolnic</td><td>d) măsline, lămâie</td></tr><tr><td>____ 5. Borș</td><td>e) frigănele</td></tr><tr><td></td><td>f) tăiței de casă</td></tr></table>                                                                | A. Preparate lichide  | B. Ingrediente            | ____ 1. Supă picantă             | a) omletă tăiată pai    | ____ 2. Zeamă de găină          | b) castraveți murați            | ____ 3. Supă limpede                  | c) sfeclă înăbușită   | ____ 4. Rasolnic                        | d) măsline, lămâie                | ____ 5. Borș | e) frigănele                         |  | f) tăiței de casă                   |
| A. Preparate lichide                    | B. Ingrediente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 1. Supă picantă                    | a) omletă tăiată pai                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 2. Zeamă de găină                  | b) castraveți murați                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 3. Supă limpede                    | c) sfeclă înăbușită                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 4. Rasolnic                        | d) măsline, lămâie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 5. Borș                            | e) frigănele                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | f) tăiței de casă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| 129.                                    | Asociați preparatele lichide din coloana A cu tipurile de carne din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0 1<br>2 3          |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | <table><tr><th>A. Preparate lichide</th><th>B. Tipuri de carne</th></tr><tr><td>____ 1. Zeamă</td><td>a) vită</td></tr><tr><td>____ 2. Ciorbă cu fasole</td><td>b) rață</td></tr><tr><td>____ 3. Borș scăzut</td><td>c) porc</td></tr><tr><td></td><td>d) găină</td></tr><tr><td></td><td>e) oaie</td></tr></table>                                                                                                                                                                                               | A. Preparate lichide  | B. Tipuri de carne        | ____ 1. Zeamă                    | a) vită                 | ____ 2. Ciorbă cu fasole        | b) rață                         | ____ 3. Borș scăzut                   | c) porc               |                                         | d) găină                          |              | e) oaie                              |  |                                     |
| A. Preparate lichide                    | B. Tipuri de carne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 1. Zeamă                           | a) vită                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 2. Ciorbă cu fasole                | b) rață                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
| ____ 3. Borș scăzut                     | c) porc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | d) găină                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |
|                                         | e) oaie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                           |                                  |                         |                                 |                                 |                                       |                       |                                         |                                   |              |                                      |  |                                     |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|      |                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              |                       |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 130. | Asociați preparatele lichide din coloana A, cu baza lichidă din coloana B.                                                                                         |                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3          |
|      | <b>A. Preparate lichide</b><br>____ 1. Borș cu varză<br>____ 2. Ciorbă delicioasă<br>____ 3. Supă de cartofi cu orez                                               | <b>B. Baza lichidă</b><br>a) bulion de găină<br>b) bulion de oase-carne<br>c) fiertură de ciuperci<br>d) bulion de pește<br>e) fiertură de crupe                                                             |                       |
| 131. | Asociați grupa supelor din coloana A cu sortimentul supelor din coloana B.                                                                                         |                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
|      | <b>A. Grupa supelor</b><br>____ 1. Supe drese<br>____ 2. Supe limpezi                                                                                              | <b>B. Sortimentul supelor</b><br>a) Supă de cartofi cu ciuperci<br>b) Borș scăzut<br>c) Bulion cu profiteroluri<br>d) Supă de cartofi cu perișoare<br>e) Ciorbă de pește<br>f) Bulion de pasăre cu garnitură |                       |
| 132. | Asociați preparatele lichide din coloana A cu agentul de dregere din coloana B.                                                                                    |                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4        |
|      | <b>A. Preparate lichide</b><br>____ 1. Rasolnic<br>____ 2. Borș<br>____ 3. Zeamă de găină<br>____ 4. Supă pireu                                                    | <b>B. Agentul de dregere</b><br>a) moare de castraveți<br>b) borș de casă<br>c) oțet de 3%<br>d) sare de lămâie<br>e) amestec de ou și lapte                                                                 |                       |
| 133. | Asociați grupele de garnituri pentru <i>supele limpezi</i> din coloana A cu sortimentul de garnituri din coloana B.                                                |                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
|      | <b>A. Grupe de garnituri</b><br>____ 1. Garnituri servite separat<br>____ 2. Garnituri încorporate în supă                                                         | <b>B. Garnituri</b><br>a) perișoare de carne<br>b) profiteroluri<br>c) găluște<br>d) pelmeni<br>e) crutoane picante<br>f) pateuri<br>g) ou pașot                                                             |                       |
| 134. | Asociați preparatele lichide din coloana A cu operațiile tehnologice specifice acestora din coloana B.                                                             |                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4        |
|      | <b>A. Preparate lichide</b><br>____ 1. Supă pireu de ciuperci<br>____ 2. Okroșka de legume<br>____ 3. Supă de lapte cu tăieței<br>____ 4. Supă de fructe proaspete | <b>B. Operații tehnologice</b><br>a) Tocarea cepei verzi<br>b) Prepararea bulionului de oase<br>c) Diluarea amidonului<br>d) Frământarea aluatului<br>e) Dregerea supei cu liezon                            |                       |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|      |                                                                                                   |                                                                                 |              |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 135. | Asociați supele din coloana A cu garnitura recomandată pentru servire din coloana B.              |                                                                                 | L 0 1<br>2 3 |
|      | <b>A. Supe</b>                                                                                    | <b>B. Garnitura</b>                                                             |              |
|      | ____ 1. Supă pireu de carne<br>____ 2. Supă de fructe proaspete<br>____ 3. Supă de lapte cu crupe | a) Orez fiert<br>b) Găluște din făină<br>c) frigănele<br>d) Bastonașe de porumb |              |

Realizați calculele.

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                   |              |                    |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------|--------------------|
| 136. | Calculați cantitatea deșeurilor alimentare de pește necesare pentru prepararea a 43 kg de bulion de pește, dacă pentru 1 kg de bulion se folosesc 300 g de deșeuri de pește.                                                                                            | L 0<br>1 2        |              |                    |
| 137. | Calculați cantitatea de morcov și rădăcină de pătrunjel necesară pentru prepararea a 39 kg de bulion de oase, dacă pentru 1 kg de bulion se folosesc 10 g de morcov și 8 g de rădăcină de pătrunjel.                                                                    | L 0 1<br>2 3      |              |                    |
| 138. | Calculați cantitatea de condimente pentru prepararea a 27 kg de bulion de carne și completați tabelul:                                                                                                                                                                  |                   | L 0 1<br>2 3 |                    |
|      | Condimente                                                                                                                                                                                                                                                              | Norma pentru 1 kg |              | Norma pentru 27 kg |
|      | sare                                                                                                                                                                                                                                                                    | 6 g               |              |                    |
|      | piper negru boabe                                                                                                                                                                                                                                                       | 0,1 g             |              |                    |
|      | frunze de dafin                                                                                                                                                                                                                                                         | 0,04 g            |              |                    |
| 139. | Calculați masa brută de varză pentru prepararea a 29 kg de fiertură de legume, dacă pentru 1 kg de fiertură se folosește 25 g varză prelucrată, iar procentul de deșeuri constituie 20 %.                                                                               | L 0 1<br>2 3 4    |              |                    |
| 140. | Calculați cantitatea de varză pentru prepararea a 5 porții de <i>Borș cu cartofi și varză</i> , a câte 500 g, dacă pentru 1kg de borș se folosește 80 g de varză.                                                                                                       | L 0 1<br>2 3      |              |                    |
| 141. | Calculați cantitatea de tăiței uscați pentru 37 porții de <i>Zeamă de găină</i> , a câte 500 g, dacă pentru 1 kg de zeamă se folosesc 40 g de tăiței uscați.                                                                                                            | L 0 1<br>2 3      |              |                    |
| 142. | Calculați cantitatea de făină pentru 75 porții de Șci, a câte 250 g, dacă pentru 1 kg se folosește 20 g făină.                                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3      |              |                    |
| 143. | Calculați cantitatea de ciuperci uscate pentru 15 porții de <i>Supă picantă din ciuperci</i> , a câte 500 g, dacă pentru 1 kg de supă se folosesc 282 g de ciuperci proaspete (coeficientul de substituie este 1 g de ciuperci proaspete la 0,71 g de ciuperci uscate). | L 0 1<br>2 3 4    |              |                    |
| 144. | Calculați cantitatea de oțet de 9% pentru 2,5 kg de <i>Borș cu varză și cartofi</i> , dacă pentru 1 kg de borș se folosește 16 g oțet de 3% (coeficientul de substituie este 1 g oțet de 3% – 0,33 g oțet de 9%).                                                       | L 0 1<br>2 3      |              |                    |
| 145. | Calculați cantitatea de pastă de tomate pentru 22 kg de Șci de varză, dacă pentru 1 kg de șci se folosește 20 g pireu de roșii (coeficientul de substituie este 1 g pireu de roșii la 0,3 g pastă de tomate).                                                           | L 0 1<br>2 3      |              |                    |

### Realizați calculele.

| 146.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Calculați numărul de porții de <i>Supă cu paste făinoase</i> , a câte 500 g, ce se prepară din 11,4 kg de bulion, dacă pentru 1 kg de supă se folosește 950 g de bulion.   | L 0 1<br>2 3                       |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----------------------|----------------------------------|------------------------------------|---------|-----|--|---------------|-----|--|-----------------------|----|--|-----------------------|----|--|-----------------------|----|--|-----------------------|----|--|--------|------|--|
| 147.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Calculați numărul de porții de <i>Ciorbă delicioasă</i> , a câte 500 g, ce se prepară din 1560 g de carne de găină, dacă pentru 1 kg de supă se folosește 208 g carne.     | L 0 1<br>2 3                       |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| 148.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Calculați, în baza rețetei, cantitatea necesară de produse pentru prepararea a 50 porții de <i>Supă de cartofi cu mazăre</i> , a câte 250 g fiecare și completați tabelul. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7            |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| <table> <tr> <th>Denumirea produselor</th><th>Masa brută<br/>pentru 1000 g, g</th><th>Masa brută<br/>Pentru 50 porții, kg</th></tr> <tr><td>Cartofi</td><td>333</td><td></td></tr> <tr><td>Mazăre uscată</td><td>81</td><td></td></tr> <tr><td>Ceapă</td><td>48</td><td></td></tr> <tr><td>Morcov</td><td>50</td><td></td></tr> <tr><td>Rădăcină de pătrunjel</td><td>13</td><td></td></tr> <tr><td>Grăsime culinară</td><td>20</td><td></td></tr> <tr><td>Bulion</td><td>650</td><td></td></tr> </table> |                                                                                                                                                                            |                                    | Denumirea produselor | Masa brută<br>pentru 1000 g, g   | Masa brută<br>Pentru 50 porții, kg | Cartofi | 333 |  | Mazăre uscată | 81  |  | Ceapă                 | 48 |  | Morcov                | 50 |  | Rădăcină de pătrunjel | 13 |  | Grăsime culinară      | 20 |  | Bulion | 650  |  |
| Denumirea produselor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Masa brută<br>pentru 1000 g, g                                                                                                                                             | Masa brută<br>Pentru 50 porții, kg |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Cartofi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 333                                                                                                                                                                        |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Mazăre uscată                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 81                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Ceapă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 48                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Morcov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 50                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Rădăcină de pătrunjel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 13                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Grăsime culinară                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Bulion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 650                                                                                                                                                                        |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| 149.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Calculați, în baza rețetei, cantitatea necesară de produse pentru prepararea a 8 porții de <i>Supă de pește</i> , a câte 500 g fiecare și completați tabelul.              | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6<br>7 8       |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| <table> <tr> <th>Denumirea produselor</th><th>Masa brută<br/>pentru 1000 g, g</th><th>Masa brută<br/>pentru 8 porții, kg</th></tr> <tr><td>Șalău</td><td>342</td><td></td></tr> <tr><td>Cartofi</td><td>400</td><td></td></tr> <tr><td>Ceapă</td><td>60</td><td></td></tr> <tr><td>Rădăcină de pătrunjel</td><td>13</td><td></td></tr> <tr><td>Unt</td><td>20</td><td></td></tr> <tr><td>Verdeață de pătrunjel</td><td>5</td><td></td></tr> <tr><td>Bulion</td><td>1100</td><td></td></tr> </table>       |                                                                                                                                                                            |                                    | Denumirea produselor | Masa brută<br>pentru 1000 g, g   | Masa brută<br>pentru 8 porții, kg  | Șalău   | 342 |  | Cartofi       | 400 |  | Ceapă                 | 60 |  | Rădăcină de pătrunjel | 13 |  | Unt                   | 20 |  | Verdeață de pătrunjel | 5  |  | Bulion | 1100 |  |
| Denumirea produselor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Masa brută<br>pentru 1000 g, g                                                                                                                                             | Masa brută<br>pentru 8 porții, kg  |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Șalău                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 342                                                                                                                                                                        |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Cartofi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 400                                                                                                                                                                        |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Ceapă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 60                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Rădăcină de pătrunjel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 13                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Unt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 20                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Verdeață de pătrunjel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5                                                                                                                                                                          |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Bulion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 1100                                                                                                                                                                       |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| 150.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Calculați cantitatea de materie primă pentru 15 porții de <i>Supă cu fasole</i> și completați tabelul de mai jos.                                                          | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7            |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| <table> <tr> <th>Denumirea produselor</th><th>Masa brută<br/>pentru 2 porții, g</th><th>Masa brută<br/>pentru 15 porții, kg</th></tr> <tr><td>Fasole</td><td>141</td><td></td></tr> <tr><td>Morcov</td><td>50</td><td></td></tr> <tr><td>Rădăcină de pătrunjel</td><td>13</td><td></td></tr> <tr><td>Ceapă</td><td>48</td><td></td></tr> <tr><td>Praz</td><td>26</td><td></td></tr> <tr><td>Grăsime culinară</td><td>20</td><td></td></tr> <tr><td>Bulion</td><td>800</td><td></td></tr> </table>         |                                                                                                                                                                            |                                    | Denumirea produselor | Masa brută<br>pentru 2 porții, g | Masa brută<br>pentru 15 porții, kg | Fasole  | 141 |  | Morcov        | 50  |  | Rădăcină de pătrunjel | 13 |  | Ceapă                 | 48 |  | Praz                  | 26 |  | Grăsime culinară      | 20 |  | Bulion | 800  |  |
| Denumirea produselor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Masa brută<br>pentru 2 porții, g                                                                                                                                           | Masa brută<br>pentru 15 porții, kg |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Fasole                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 141                                                                                                                                                                        |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Morcov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 50                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Rădăcină de pătrunjel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 13                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Ceapă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 48                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Praz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 26                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Grăsime culinară                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 20                                                                                                                                                                         |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |
| Bulion                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 800                                                                                                                                                                        |                                    |                      |                                  |                                    |         |     |  |               |     |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |                       |    |  |        |      |  |

| Realizați calculele. |                                                                                                                                                                                           |              |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 151.                 | Calculați cantitatea de carne pentru 7 porții de <i>Okroșcă de carne</i> , a câte 500 g, dacă pentru prepararea 1 kg de <i>Okroșcă</i> se folosește 219 g de carne.                       | L 0 1<br>2 3 |
| 152.                 | Calculați cantitatea de <i>Supă din fructe uscate</i> obținută din 1,92 kg de fructe uscate, dacă pentru 1 kg de supă este necesar 160 g.                                                 | L 0<br>1 2   |
| 153.                 | Calculați numărul de porții de <i>Borș rece</i> , a câte 250 g, preparat din 480 g de sfeclă, dacă pentru 1 kg de borș se folosește 160 g de sfeclă.                                      | L 0 1<br>2 3 |
| 154.                 | Calculați cantitatea de sfeclă roșie pentru prepararea a 12 porții de borș a câte 500 g, dacă pentru 1 kg de borș se folosește 200 g de sfeclă roșie.                                     | L 0<br>1 2   |
| 155.                 | Calculați numărul de porții de ciorbă de pește a câte 250 g, obține din 14 kg de ciorbă.                                                                                                  | L 0<br>1 2   |
| 156.                 | Calculați valoarea calorică a unei porții de supă pireu de 250 g, dacă 100 g de supă produce 70 Kcal.                                                                                     | L 0<br>1 2   |
| 157.                 | Calculați masa brută de ceapă pentru prepararea a 15 porții de <i>Supă de cartofi cu perișoare de carne</i> a câte 250 g, dacă pentru prepararea 1 kg de supă se folosește 48 g de ceapă. | L 0 1<br>2 3 |
| 158.                 | Calculați numărul de porții a câte 500 g de <i>Ciorbă cu fasole</i> pentru care se folosește 18 kg de fasole, dacă pentru 1000 g este necesar 90 g de fasole.                             | L 0 1<br>2 3 |
| 159.                 | Calculați cantitatea de crupe pentru prepararea a 30 porții de <i>Supă de lapte cu crupe de orez</i> a câte 500 g, dacă pentru 1 kg de supă se folosește 70 g de crupe.                   | L 0 1<br>2 3 |
| 160.                 | Calculați cantitatea de ciuperci pentru prepararea a 14 porții de <i>Supă pireu de ciuperci</i> , a câte 250 g, dacă pentru prepararea 1 kg de supă este necesar 197 g de ciuperci.       | L 0 1<br>2 3 |
| 161.                 | Calculați masa brută de cartofi pentru prepararea a 25 porții de borș ucrainean, dacă o porție constituie 500 g, iar pentru prepararea a 1 kg de borș este nevoie de 213 g de cartofi.    | L 0 1<br>2 3 |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 3. PREPARAREA SUPELOR

| Nr. d/o                                              | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                      | Puncte nivel |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                       |              |
| 1.                                                   | semipreparat/ lichid; fierberea; oaselor                                                                                                                                                              | 3 p, C       |
| 2.                                                   | apă; durata / timpul                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î       |
| 3.                                                   | preparate; gust; miros                                                                                                                                                                                | 3 p, Î       |
| 4.                                                   | aburilor; preparare                                                                                                                                                                                   | 2 p, Î       |
| 5.                                                   | deconectează; protecție; pânză                                                                                                                                                                        | 3 p, Î       |
| 6.                                                   | alimentare; evacuare                                                                                                                                                                                  | 2 p, C       |
| 7.                                                   | automatul; răcire                                                                                                                                                                                     | 2 p, Î       |
| 8.                                                   | lute/picant; condimente                                                                                                                                                                               | 2 p, C       |
| 9.                                                   | usturoiul; sfârșitul                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î       |
| 10.                                                  | limpede; gheață; separatorului                                                                                                                                                                        | 3 p, Î       |
| 11.                                                  | morcov; albuș                                                                                                                                                                                         | 2 p, C       |
| 12.                                                  | grăsime; oțet                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î       |
| 13.                                                  | Ingredientelor / produselor; procesului                                                                                                                                                               | 2 p, Î       |
| 14.                                                  | înăbușă; zahăr                                                                                                                                                                                        | 2 p, C       |
| 15.                                                  | unt; 40 minute                                                                                                                                                                                        | 2 p, C       |
| 16.                                                  | diluează; rece                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î       |
| 17.                                                  | omogene; unt                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î       |
| 18.                                                  | bucăți / cuburi mici; mică; unt                                                                                                                                                                       | 3 p, C       |
| 19.                                                  | pomușoare; conserve                                                                                                                                                                                   | 2 p, C       |
| 20.                                                  | rece; 5-8 ore                                                                                                                                                                                         | 2 p, C       |
| 21.                                                  | sare / suc de lămâie; amidon                                                                                                                                                                          | 2 p, Î       |
| 22.                                                  | praf; condensat                                                                                                                                                                                       | 2 p, C       |
| 23.                                                  | gustului; culorii                                                                                                                                                                                     | 2 p, Î       |
| 24.                                                  | încălzite; menținerii / păstrării                                                                                                                                                                     | 2 p, Î       |
| 25.                                                  | <b>Aspect exterior:</b> specific supei, cu steluțe de grăsime forma legumelor păstrate;<br><b>Culoare:</b> galben-portocaliu;<br><b>Gust:</b> dulce-acrișor, potrivit de sărat, cu aromă de verdeață. | 6 p, Î       |
| 26.                                                  | – legume deformate / răsfierite<br>– consistență densă<br>– aspect tulbure                                                                                                                            | 4 p, Î       |
| 27.                                                  | 1. Supă de legume<br>2. Soleancă<br>3. Borș<br>4. Șci                                                                                                                                                 | 4 p, C       |
| 28.                                                  | – bulion de carne/de carne-oase/de pește/<br>de pasăre/de ciuperci;<br>– fiertură de legume;<br>– lapte / produse lacto-acide;<br>– cvas de pâine;<br>– apă.                                          | 3 p, C       |
| 29.                                                  | – carne;<br>– pește;<br>– legume/ ciuperci;<br>– crupe;<br>– paste făinoase.                                                                                                                          | 3 p, C       |

| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                       | Puncte nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
| 30.                                                                                                                            | – substanțe extractive;<br>– substanțe minerale;<br>– compuși organici                                                                                                                                                                                 | 3 p, C       |
| 31.                                                                                                                            | – Bulionul a fost fiert la foc mare.<br>– Spuma nu a fost îndalaturată la timp.<br>– Timpul de fierbere a fost depășit.                                                                                                                                | 6 p, Î       |
| 32.                                                                                                                            | <b>Partea lichidă:</b><br>2. bulion din carne de pasăre<br>3. bulion din pește<br>5. fiertură de ciuperci;<br><b>Garnitura:</b><br>1. carne;<br>4. legume/ paste făinoase/ crupe                                                                       | 5 p, C       |
| 33.                                                                                                                            | <b>Remedieri:</b><br>1. Se adăugă apă sau bulion fără sare<br><b>Cauze:</b><br>2. Fierberea îndelungată; Raportul greșit al produselor;<br>3. Fierberea îndelungată; Calitatea joasă a pastelor                                                        | 6 p, A       |
| 34.                                                                                                                            | 1. bulion de găină;<br>2. chefir/cvas de pâine;<br>3. fiertură de fructe/ pomușoare;<br>4. lapte;<br>5. bulion de porcina.                                                                                                                             | 5 p, C       |
| 35.                                                                                                                            | <b>Culoare:</b> gălbuie, cu nuanță cremă.<br><b>Consistență:</b> omogenă, fără bucăți de legume<br><b>Gust:</b> plăcut, fin, caracteristic cartofilor fierți și unt, potrivit de sărat.                                                                | 6 p, Î       |
| 36.                                                                                                                            | – lapte integral;<br>– lapte condensat;<br>– lapte praf                                                                                                                                                                                                | 3 p, C       |
| 37.                                                                                                                            | <b>Aspect:</b> limpede, la suprafață steluțe gălbui de grăsime, forma păstrată a legumelor și tăiețelilor.<br><b>Culoare:</b> galbenă-aurie.<br><b>Gust:</b> de bulion de pasăre, cu nuanțe de borș acru, legume și verdeață.                          | 6 p, Î       |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                        |              |
| 38.                                                                                                                            | 4. prăjirea oaselor<br>8. strecurarea bulionului<br>3. prelucrarea primară a materiei prime<br>7. condimentarea bulionului<br>1. verificarea calității materiei prime<br>5. coacerea legumelor<br>6. fierberea bulionului<br>2. dozarea materiei prime | 4 p, A       |



| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                            | Puncte nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                             |              |
| 39.                                                                                                                            | 5. fermentarea la loc cald<br>3. adăugarea frunzelor de vișin<br>6. strecurarea și limpezirea<br>1. înmuierea tărâțelor de grâu cu puțină apă rece<br>4. acoperirea cu capac sau pânză<br>2. opărirea tărâțelor de grâu cu uncrop                           | 4 p, A       |
| 40.                                                                                                                            | 2. tăierea fructelor<br>5. diluarea amidonului<br>4. fierberea fructelor în sirop<br>7. răcirea supei<br>1. spălarea fructelor<br>6. adăugarea amidonului diluat în siropul de fructe<br>8. prezentarea și servirea preparatului<br>3. prepararea siropului | 4 p, A       |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                             |              |
| 41.                                                                                                                            | c) frunze de dafin și piper                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C       |
| 42.                                                                                                                            | d) coapte                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C       |
| 43.                                                                                                                            | a) rece                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C       |
| 44.                                                                                                                            | c) 1: 7                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C       |
| 45.                                                                                                                            | a) înainte de fierbere                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C       |
| 46.                                                                                                                            | c) strecurarea bulionului                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C       |
| 47.                                                                                                                            | b) masă de lucru, plită electrică, cazan de fierbere                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C       |
| 48.                                                                                                                            | d) spumieră, ac de bucătărie; sită                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î       |
| 49.                                                                                                                            | b) rezistențe                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C       |
| 50.                                                                                                                            | a) manometru                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C       |
| 51.                                                                                                                            | b) menținerii căldurii în interiorul camerei                                                                                                                                                                                                                | 2 p, Î       |
| 52.                                                                                                                            | b) sfecla                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C       |
| 53.                                                                                                                            | a) îndelungată                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î       |
| 54.                                                                                                                            | b) albuș, carne tocată, apă                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C       |
| 55.                                                                                                                            | c) 75 °C                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C       |
| 56.                                                                                                                            | a) roșii                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C       |
| 57.                                                                                                                            | a) pătrunjel                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C       |
| 58.                                                                                                                            | d) păstrarea formei boboaselor                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î       |
| 59.                                                                                                                            | b) șci din varză                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C       |
| 60.                                                                                                                            | c) pampuste                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C       |
| 61.                                                                                                                            | b) borșul acru de tărâțe                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C       |
| 62.                                                                                                                            | c) șci verde                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C       |
| 63.                                                                                                                            | b) iaurt, chefir, lapte covăsit                                                                                                                                                                                                                             | 2 p, C       |
| 64.                                                                                                                            | c) 14 °C                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C       |
| 65.                                                                                                                            | b) cvas de pâine                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C       |
| 66.                                                                                                                            | c) supa pireu de carne                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C       |
| 67.                                                                                                                            | c) bulion cu pelmeni                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C       |
| 68.                                                                                                                            | b) drese, limpezi, pireu                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C       |
| 69.                                                                                                                            | b) se fierb și se pasează                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, Î       |
| 70.                                                                                                                            | d) supă pireu de legume                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C       |
| 71.                                                                                                                            | d) fierbere la foc domol                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î       |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                     | Puncte nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                       |                                                                                      |              |
| 72.                                                                                                                                          | Zeamă de găină, borș cu varză proaspătă, ciorbă delicioasă, rasolnic ca la Leningrad | 4 p, C       |
| 73.                                                                                                                                          | bulion de găină, morcov, borș acru, tăiței de casă, găină                            | 5 p, C       |
| 74.                                                                                                                                          | piper, frunză de dafin, sare                                                         | 3 p, C       |
| 75.                                                                                                                                          | plita electrică, paletă, cratiță, spumieră, bol, farfurie                            | 6 p, C       |
| 76.                                                                                                                                          | măsline, capere, salam afumat, lămâie, castraveți murați, crenvurști                 | 6 p, C       |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                      |              |
| 77.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 78.                                                                                                                                          | F) Provenite din carne.                                                              | 2 p, Î       |
| 79.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 80.                                                                                                                                          | F) Pentru a mări eliminarea substanțelor extractive.                                 | 2 p, Î       |
| 81.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 82.                                                                                                                                          | F) Provoacă emulsionarea/oxidarea grăsimii.                                          | 2 p, Î       |
| 83.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 84.                                                                                                                                          | F) Apăra bucătarul de arsuri                                                         | 2 p, Î       |
| 85.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 86.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 87.                                                                                                                                          | F) Se servesc în farfurii adânci.                                                    | 2 p, C       |
| 88.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 89.                                                                                                                                          | F) cu 5-7 min                                                                        | 2 p, Î       |
| 90.                                                                                                                                          | F) 10-15min                                                                          | 2 p, Î       |
| 91.                                                                                                                                          | F) Cartofii se adaugă înaintea castraveților.                                        | 2 p, Î       |
| 92.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 93.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 94.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 95.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 96.                                                                                                                                          | F) Nu se drege cu usturoi.                                                           | 2 p, Î       |
| 97.                                                                                                                                          | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 98.                                                                                                                                          | F) Bulioanele, fierturile constituie bază lichidă pentru supele reci.                | 2 p, Î       |
| 99.                                                                                                                                          | F) Oasele crude se acoperă cu apă rece, iar cele prăjite cu apă fierbinte.           | 2 p, Î       |
| 100.                                                                                                                                         | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 101.                                                                                                                                         | F) Nu conține arpacaș.                                                               | 2 p, C       |
| 102.                                                                                                                                         | A)                                                                                   | 2 p, C       |
| 103.                                                                                                                                         | F) Se adaugă crude.                                                                  | 2 p, Î       |
| 104.                                                                                                                                         | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 105.                                                                                                                                         | F) Cu o țesătură umedă, apoi uscată.                                                 | 2 p, Î       |
| 106.                                                                                                                                         | F) La sfârșitul fierberii.                                                           | 2 p, Î       |
| 107.                                                                                                                                         | A)                                                                                   | 2 p, C       |
| 108.                                                                                                                                         | F) Fructe proaspete.                                                                 | 2 p, Î       |
| 109.                                                                                                                                         | A)                                                                                   | 2 p, Î       |
| 110.                                                                                                                                         | F) Supele de lapte nu se servesc în restaurante.                                     | 2 p, C       |
| 111.                                                                                                                                         | A)                                                                                   | 2 p, C       |
| 112.                                                                                                                                         | F) Pentru consistență omogenă.                                                       | 2 p, Î       |

| Nr. d/o                                                                                                                                                                    | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                           | Puncte nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Încercuțiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuțiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b>                             |                                                                                                                                                                                            |              |
| 113.                                                                                                                                                                       | A)                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î       |
| 114.                                                                                                                                                                       | F) Nu se încălzesc                                                                                                                                                                         | 2 p, C       |
| 115.                                                                                                                                                                       | A)                                                                                                                                                                                         | 2 p, C       |
| 116.                                                                                                                                                                       | A)                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î       |
| 117.                                                                                                                                                                       | F) La temperatură înaltă ouăle se coagulează.                                                                                                                                              | 2 p, Î       |
| 118.                                                                                                                                                                       | F) Se servește cu pampuste.                                                                                                                                                                | 2 p, C       |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.<br/>La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.</b> |                                                                                                                                                                                            |              |
| 119.                                                                                                                                                                       | 1) c; 2) d; 3) e; 4) f; 5) b; 6) a                                                                                                                                                         | 6 p, C       |
| 120.                                                                                                                                                                       | 1) d; 2) c; 3) b; 4) a; 5) b                                                                                                                                                               | 5 p, C       |
| 121.                                                                                                                                                                       | 1) b; 2) c; 3) a; 4) f; 5) d.                                                                                                                                                              | 5 p, C       |
| 122.                                                                                                                                                                       | 1) c; 2) a; 3) d                                                                                                                                                                           | 3 p, Î       |
| 123.                                                                                                                                                                       | 1) c; 2) e; 3) a; 4) b; 5) d.                                                                                                                                                              | 5 p, C       |
| 124.                                                                                                                                                                       | 1) e; 2) c; 3) f; 4) a; 5) b                                                                                                                                                               | 5 p, Î       |
| 125.                                                                                                                                                                       | 1) d; 2) e; 3) b; 4) c;                                                                                                                                                                    | 4 p, Î       |
| 126.                                                                                                                                                                       | 1) d; 2) e; 3) c; 4) b                                                                                                                                                                     | 4 p, Î       |
| 127.                                                                                                                                                                       | 1) b, c, d; 2) a, f; 3) c, d; 4) f                                                                                                                                                         | 8 p, A       |
| 128.                                                                                                                                                                       | 1) d; 2) f; 3) e; 4) b; 5) c                                                                                                                                                               | 5 p, C       |
| 129.                                                                                                                                                                       | 1) d; 2) a; 3) c                                                                                                                                                                           | 3 p, C2      |
| 130.                                                                                                                                                                       | 1) b; 2) a; 3) e                                                                                                                                                                           | 3 p, C2      |
| 131.                                                                                                                                                                       | 1) a, b, d, e;<br>2) c, f.                                                                                                                                                                 | 6 p, C       |
| 132.                                                                                                                                                                       | 1) a; 2) c; 3) b; 4) e                                                                                                                                                                     | 4 p, C       |
| 133.                                                                                                                                                                       | 1) b, e;<br>2) a, c, d, g                                                                                                                                                                  | 6 p, Î       |
| 134.                                                                                                                                                                       | 1) e; 2) a; 3) d; 4) c                                                                                                                                                                     | 4 p, Î       |
| 135.                                                                                                                                                                       | 1) c; 2) a; 3) d                                                                                                                                                                           | 3 p, C       |
| <b>Realizați calculele.</b>                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                            |              |
| 136.                                                                                                                                                                       | $300 \times 43 = 12900 \text{ g} = 12,9 \text{ kg}$                                                                                                                                        | 2 p, A       |
| 137.                                                                                                                                                                       | $39 \times 10 = 390 \text{ g}$ (morcov)<br>$39 \times 8 = 312 \text{ g}$ (pătrunjel)                                                                                                       | 3 p, A       |
| 138.                                                                                                                                                                       | sare: 162 g<br>piper: 2,7 g<br>frunze de dafin: 1,08 g                                                                                                                                     | 3 p, A       |
| 139.                                                                                                                                                                       | $100 - 20 = 80 \%$ (masa netă)<br>$25 \times 100 \div 80 = 31,25 \text{ g}$ (Mb pentru 1 kg fiertură)<br>$31,25 \times 29 = 906,25 \text{ g}$ (masa brută)                                 | 4 p, A       |
| 140.                                                                                                                                                                       | 1000g - 80g<br>500g - 40g<br>$40 \times 5 = 200 \text{ g}$                                                                                                                                 | 3 p, A       |
| 141.                                                                                                                                                                       | 1000g - 40g<br>500g - 20g<br>$20 \times 37 = 740 \text{ g}$                                                                                                                                | 3 p, A       |
| 142.                                                                                                                                                                       | 1000 g - 20 g<br>250 g - 5 g<br>$5 \times 75 = 375 \text{ g}$                                                                                                                              | 3 p, A       |
| 143.                                                                                                                                                                       | 1000 g - 282 g<br>500 g - 141 g (ciuperci proaspete)<br>$141 \times 0,71 = 100,11 \text{ g}$ (ciuperci uscate pentru o porție)<br>$100,11 \times 15 = 1501,65 \text{ g}$ (ciuperci uscate) | 4 p, A       |

| Nr. d/o                     | Răspuns așteptat                                                                                                                                 | Puncte nivel |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                                                  |              |
| 144.                        | $2500 \times 16 \div 1000 = 40 \text{ g}$ (oțet de 3%)<br>$40 \times 0,33 = 13,2 \text{ g}$ (oțet de 9%)                                         | 3 p, A       |
| 145.                        | $20 \times 0,3 = 6 \text{ g}$ (pentru 1 kg de ști)<br>$6 \times 22 = 132 \text{ g}$ (pentru 22 kg de ști)                                        | 3 p, A       |
| 146.                        | 1000 g - 950 g<br>500 g - 475 g<br>$11400 \div 475 = 24$ (porții)                                                                                | 3 p, A       |
| 147.                        | 1000 g - 208 g<br>500 g - 104 g<br>$1560 \div 104 = 15$ (porții)                                                                                 | 3 p, A       |
| 148.                        | Cartofi: 4,163<br>Mazăre uscată: 1,013<br>Ceapă: 0,6<br>Morcov: 0,625<br>Rădăcină de pătrunjel: 0,163<br>Grăsime culinară: 0,25<br>Bulion: 8,125 | 7 p, A       |
| 149.                        | Șalău: 1,368<br>Cartofi: 1,6<br>Ceapă: 0,24<br>Rădăcină de pătrunjel: 0,052<br>Unt: 0,08<br>Verdeață: 0,02<br>Bulion: 4,4                        | 8 p, A       |
| 150.                        | Fasole: 1,057<br>Morcov: 0,375<br>Rădăcină de pătrunjel: 0,98<br>Ceapă: 0,36<br>Praz: 0,195<br>Grăsime culinară: 0,15<br>Bulion: 6,0             | 7 p, A       |
| 151.                        | $500 \times 7 = 3500 \text{ g}$<br>$3500 \times 219 \div 1000 = 766,5 \text{ g}$ (carne)                                                         | 3 p, A       |
| 152.                        | $1920 \div 160 = 12 \text{ kg}$                                                                                                                  | 2 p, A       |
| 153.                        | $1000 \times 480 \div 160 = 3000 \text{ g}$<br>$3000 \div 250 = 12$ (porții)                                                                     | 3 p, A       |
| 154.                        | 1000 g - 200 g<br>500 g - 100 g<br>$12 \times 100 = 1200 \text{ g}$                                                                              | 2 p, A       |
| 155.                        | $14000 \div 250 = 56$ (porții)                                                                                                                   | 2 p, A       |
| 156.                        | $250 \times 70 \div 100 = 175 \text{ Kcal}$                                                                                                      | 2 p, A       |
| 157.                        | $250 \times 48 \div 1000 = 12 \text{ g}$<br>$12 \times 15 = 180 \text{ g}$                                                                       | 3 p, A       |
| 158.                        | 1000 g - 90 g<br>500 g - 45g<br>$18000 \div 45 = 400$ (porții)                                                                                   | 3 p, A       |
| 159.                        | 1000 g - 70 g<br>500 g - 35 g<br>$30 \times 35 = 1050 \text{ g}$                                                                                 | 3 p, A       |
| 160.                        | $14 \times 250 = 3500 \text{ g}$ (supă)<br>$3500 \times 197 \div 1000 = 689,5 \text{ g}$ (ciuperci)                                              | 3 p, A       |
| 161.                        | 1000 g - 213 g<br>500 g - 106,5 g<br>$106,5 \times 25 = 2662,5 \text{ g}$ (Mb cartofi)                                                           | 3 p, A       |

## MODULUL 4



# PREPARAREA SOSURILOR

**TOTAL ITEMI: 126**

| Nr. d/o                                              | Itemi                                                                                                                                                                                       | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                             |               |
| 1.                                                   | Sosurile sunt semipreparate culinare de consistență _____, semilichidă sau densă, utilizate pentru pregătirea și _____ diferitor preparate _____.                                           | L 0 1<br>2 3  |
| 2.                                                   | În funcție de temperatura de servire, sosurile se clasifică în _____ cu temperatura de servire 14 °C și calde cu temperatura de servire _____.                                              | L 0<br>1 2    |
| 3.                                                   | În calitate de agent de îngroșare, la prepararea sosurilor calde se folosește _____ de grâu sau _____ de porumb.                                                                            | L 0<br>1 2    |
| 4.                                                   | Scopul călirii făinii constă în mărirea cantității substanțelor _____ în apă, ce imprimă sosului _____ și consistență _____.                                                                | L 0 1<br>2 3  |
| 5.                                                   | Pentru obținerea masei omogene, la prepararea <i>Sosului roșu de bază</i> , făina _____ se diluează cu _____ în câteva prize.                                                               | L 0<br>1 2    |
| 6.                                                   | În funcție de destinația culinară, făina pentru prepararea sosurilor calde se călește cu sau fără _____ și poate fi de culoare _____ sau _____.                                             | L 0 1<br>2 3  |
| 7.                                                   | Pentru a evita formarea cocoloșilor la prepararea sosurilor de lapte, făina se _____ în unt topit și se _____ cu lapte fierbinte.                                                           | L 0<br>1 2    |
| 8.                                                   | Pentru prepararea sosurilor roșii se folosesc bulioane, făină _____ și legume _____ cu pasta de _____.                                                                                      | L 0 1<br>2 3  |
| 9.                                                   | Pentru călirea făinii se folosește unt de frișcă, margarină de _____ sau grăsime _____.                                                                                                     | L 0<br>1 2    |
| 10.                                                  | Pentru a preveni formarea cocoloșilor, făina dextrinizată cu grăsime se diluează cu bulion _____, iar cea dextrinizată fără grăsime cu bulion _____.                                        | L 0<br>1 2    |
| 11.                                                  | Pentru prepararea <i>Sosului alb cu vin</i> , _____ de ou se amestecă cu _____ și se încălzesc la baia de aburi, fiind amestecate continuu până compoziția se _____ și se mărește în volum. | L 0 1<br>2 3  |
| 12.                                                  | Consistența <i>Sosului roșu de bază</i> este _____, datorită clesterizării _____ din făină.                                                                                                 | L 0<br>1 2    |
| 13.                                                  | Sosurilor derivate se obțin prin adăugarea unor _____ în sosurile de _____ pentru diversificarea sortimentului.                                                                             | L 0<br>1 2    |
| 14.                                                  | La prepararea sosului roșu dulce-acriu, prunele uscate se _____ într-o cantitate _____ de apă, după care se înlătură _____.                                                                 | L 0 1<br>2 3  |
| 15.                                                  | Pentru înlăturarea gustului amar al hreanului folosit la prepararea <i>Sosului hrean</i> , acesta se mărunțește, se _____, se răcește, apoi se _____ cu oțet.                               | L 0<br>1 2    |
| 16.                                                  | Pentru evitarea formării _____, în sosurile calde se adaugă _____ la sfârșitul procesului de preparare.                                                                                     | L 0<br>1 2    |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| 17.                            | Sosurile reci se servesc separat în _____ cu gramajul de _____ g, 75 g, _____ g sau 25 g.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3                  |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------|-----------|--------------------------------|----|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|----|--------------------------------|----|--------------------|--------------|----|----|----------------------|
| 18.                            | Sosurile de lapte dense se folosesc în calitate de _____ pentru preparatele din _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0<br>1 2                    |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
| 19.                            | Completați etapele procesului tehnologic de preparare a <i>Sosului roșu de bază</i> .<br>1) Fierberea bulionului<br>2) _____<br>3) Diluarea făinii cu bulion<br>4) _____<br>5) Îmbinarea făinii cu legumele călite<br>6) Fierberea sosului<br>7) _____<br>8) Strecurarea sosului<br>9) _____<br>10) Servirea sosului                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0<br>2 4                    |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
| 20.                            | Scrieți 2 defecte ce pot apărea la prepararea <i>Sosului alb de bază</i> , cauzate de folosirea făinii nedextrinizate.<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0<br>2 4                    |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
| 21.                            | Scrieți cauzele și remedierile defectelor ce pot apărea la prepararea <i>Sosului de smântână cu pastă de tomate</i> .<br><table border="1"> <thead> <tr> <th>Defecte</th><th>Cauze</th><th>Remedieri</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Prezența cocoloșilor în sos</td><td>1.</td><td>1. Trecerea sosului prin sită</td></tr> <tr> <td>2. Miroas de smântână crudă</td><td>2. Fierberea insuficientă a sosului</td><td>2.</td></tr> <tr> <td>3. Gust și miros de făină arsă</td><td>3.</td><td>3. Nu se remediază</td></tr> <tr> <td>4. Gust acru</td><td>4.</td><td>4.</td></tr> </tbody> </table> | Defecte                       | Cauze | Remedieri | 1. Prezența cocoloșilor în sos | 1. | 1. Trecerea sosului prin sită | 2. Miroas de smântână crudă | 2. Fierberea insuficientă a sosului | 2. | 3. Gust și miros de făină arsă | 3. | 3. Nu se remediază | 4. Gust acru | 4. | 4. | L 0 2<br>4 6 8<br>10 |
| Defecte                        | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Remedieri                     |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
| 1. Prezența cocoloșilor în sos | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1. Trecerea sosului prin sită |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
| 2. Miroas de smântână crudă    | 2. Fierberea insuficientă a sosului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2.                            |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
| 3. Gust și miros de făină arsă | 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3. Nu se remediază            |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
| 4. Gust acru                   | 4.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 4.                            |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |
| 22.                            | Scrieți caracteristicile organoleptice ale preparatului culinar <i>Unt verde</i> .<br>Aspect: _____<br>Consistență: _____<br>Miros: _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0 2<br>4 6                  |       |           |                                |    |                               |                             |                                     |    |                                |    |                    |              |    |    |                      |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>23.</b> | Completați spațiile libere cu ingredientele pentru Sos marinadă de legume cu pastă de tomate:<br>1) _____<br>2) _____<br>3) rădăcină pătrunjel<br>4) _____<br>5) pastă de tomate<br>6) _____<br>7) oțet de 3 %<br>8) _____<br>9) condimente                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | L 0 4        |
| <b>24.</b> | Numerotați operațiile tehnologice de preparare a <i>Sosului alb cu moare</i> , respectând consecutivitatea:<br>____ strecurarea sosului și pasare legumelor<br>____ fierberea bulionului de pește<br>____ fierberea repetată a sosului<br>____ dextrinizarea făinii cu grăsime<br>____ fierberea sosului<br>____ diluarea făinii cu bulion de pește<br>____ incorporarea legumelor în sos<br>____ condimentarea sosului<br>____ îmbinarea sosului alb cu moare<br>____ fierberea moarei de castraveți<br>____ combinarea făinii diluate cu bulionul rămas | L 0 6        |
| <b>25.</b> | Numerotați etapele de pregătire a făinii pentru sosul alb de bază, respectând consecutivitatea.<br>____ dextrinizarea făinii<br>____ încorporarea făinii diluate în sos<br>____ răcirea făinii<br>____ diluarea cu bulion răcit<br>____ cernerea făinii                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 4        |
| <b>26.</b> | Scrieți 3 argumente referitor la importanța sosurilor în alimentație:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | L 0 1<br>2 3 |
| <b>27.</b> | În funcție de culoare, sosurile se clasifică în:<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0<br>1 2   |

| Completați spațiul liber cu răspunsul corect.       |                                                                                                                                                               |              |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 28.                                                 | În funcție de consistență, sosurile se clasifică:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                         | L 0 1<br>2 3 |
| 29.                                                 | Scrieți grupurile de sosuri ce se prepară fără agenți de îngroșare:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                       | L 0 1<br>2 3 |
| 30.                                                 | Scrieți 3 tipuri de grăsimi ce se folosesc pentru dextrinizarea făinii.<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                   | L 0 1<br>2 3 |
| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                               |              |
| 31.                                                 | În calitate de agent de îngroșare la prepararea sosurilor calde se folosește:<br>a) amidon<br>b) gelatină<br>c) făină de grâu<br>d) crupe de griș             | L 0 2        |
| 32.                                                 | Sosul de ciuperci cu pireu de tomate se păstrează în vas, acoperit cu capac, pe marmită nu mai mult de:<br>a) 9 ore<br>b) 7 ore<br>c) 5 ore<br>d) 3 ore       | L 0 2        |
| 33.                                                 | La prepararea sosurilor brune se folosește bulion din:<br>a) oase<br>b) ciuperci<br>c) pește<br>d) carne                                                      | L 0 2        |
| 34.                                                 | Sosul pe bază de bulion de pește <b>NU</b> se folosește la prepararea sosului:<br>a) alb cu vin<br>b) polonez<br>c) olandez<br>d) alb cu moare                | L 0 2        |
| 35.                                                 | Pentru prepararea <i>Sosului dulce-acriu</i> se folosește sosul:<br>a) alb de bază<br>b) de smântână cu tomate<br>c) roșu de bază<br>d) de ciuperci cu tomate | L 0 2        |



### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                           |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 36. | Ingredientul specific, folosit la prepararea sosurilor reci din bucătăria moldovenească este:<br>a) muștarul<br>b) usturoiul<br>c) ceapa<br>d) ardeiul                    | L 0 2 |
| 37. | Prunele uscate se folosesc la prepararea sosului:<br>a) de vin alb<br>b) dulce-acriu<br>c) alb cu moare<br>d) olandez                                                     | L 0 2 |
| 38. | Pentru a excita activitatea glandelor digestive, în sosurile de unt și ouă se adaugă:<br>a) unt de frișcă<br>b) bulion de pește<br>c) sare de lămâie<br>d) muștar de masă | L 0 2 |
| 39. | Sosul a cărui consistență reprezintă o emulsie este:<br>a) polonez<br>b) olandez<br>c) de lapte<br>d) de smântână                                                         | L 0 2 |
| 40. | Ouăle fierte tari, mărunțite se folosesc la prepararea sosului:<br>a) alb cu vin<br>b) maioneză<br>c) olandez<br>d) polonez                                               | L 0 2 |
| 41. | Baza lichidă folosită la prepararea sosurilor albe este:<br>a) fiertură de legume<br>b) fiertură de ciuperci<br>c) bulion de pasăre<br>d) bulion de oase                  | L 0 2 |
| 42. | Selectați agentul de îngroșare pentru sosul de mere:<br>a) făină<br>b) ouă<br>c) amidon<br>d) gelatina                                                                    | L 0 2 |
| 43. | Sosul <i>polonez</i> poate fi amestecat cu:<br>a) ulei<br>b) sos alb<br>c) smântână<br>d) maioneză                                                                        | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 44.                                                 | Sosul de zmeură poate fi servit cu preparate din grupul:<br>a) paste coapte<br>b) legume fierte<br>c) legume înăbușite<br>d) paste fierte                                                                               | L 0 2 |
| 45.                                                 | Sosul alb de bază poate fi adăugat la prepararea sosului de:<br>a) lapte<br>b) smântână<br>c) mere<br>d) hrean                                                                                                          | L 0 2 |
| 46.                                                 | Ienibaharul se utilizează pentru prepararea sosului<br>a) de smântână cu tomate<br>b) de ciuperci cu tomate<br>c) roșu cu legume rădăcinoase<br>d) alb cu moare                                                         | L 0 2 |
| 47.                                                 | Sosurile pe baza de ouă-unt se folosesc pentru servirea preparatelor:<br>a) pește prăjit, legume la grătar<br>b) pește înăbușit, piure de cartofi<br>c) pește gril, legume gratinate<br>d) pește fiert, conopidă fiartă | L 0 2 |
| 48.                                                 | Ouăle fierte tari și mărunțite se folosesc la prepararea sosului:<br>a) alb cu ou<br>b) de pesmeți<br>c) olandez<br>d) polonez                                                                                          | L 0 2 |
| 49.                                                 | Condimentarea sosurilor se face cu:<br>a) 10-15 min până la gătire<br>b) 20-25 min până la gătire<br>c) 30-35 min până la gătire<br>d) 40-45 min până la gătire                                                         | L 0 2 |
| 50.                                                 | În timpul călirii, proteinele din făină se:<br>a) deshidratează<br>b) denaturează<br>c) dextrinizează<br>d) caramelizează                                                                                               | L 0 2 |
| 51.                                                 | Bulionul fume se adaugă în sosuri roșii pentru îmbunătățirea:<br>a) culorii<br>b) mirosului<br>c) gustului<br>d) conștientiei                                                                                           | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 52.                                    | Pentru călirea „la rece”, făina cernută se amestecă cu:<br>a) apă<br>b) bulion<br>c) lapte<br>d) unt                                                                                                                                                  | L 0 2               |
| 53.                                    | Pentru prepararea sosurilor albe, făina se căleşte la temperatura de:<br>a) 100 °C<br>b) 120 °C<br>c) 150 °C<br>d) 180 °C                                                                                                                             | L 0 2               |
| 54.                                    | La unitățile de alimentație publică, sosurile se prepară în secția de:<br>a) Bucate calde<br>b) Bucate reci<br>c) Carne. Pește<br>d) Legume                                                                                                           | L 0 2               |
| 55.                                    | Fierberea sosurilor se realizează în:<br>a) ceaun<br>b) tigaie<br>c) soteuză<br>d) cratiță                                                                                                                                                            | L 0 2               |
| 56.                                    | Marmita electrică este destinată pentru:<br>a) fierberea bucatelor<br>b) prăjirea bucatelor<br>c) păstrarea la rece a bucatelor<br>d) păstrarea la cald a bucatelor                                                                                   | L 0 2               |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |
| 57.                                    | Selectați condimentele utilizate pentru prepararea Sosului marinadă de legume cu pastă de tomate:<br>lenibahar, coriandru, scorțișoară, nucșoară, oregano, busuioc, muștar, hrean, cuișoare, piper roșu, leuștean, frunză de dafin rozmarin, usturoi. | L 0 1<br>2 3 4      |
| 58.                                    | Selectați sosurile care se prepară fără făină:<br>Sos dulce-acriș, sos maioneză, sos de lapte, sos de ciuperci, sos polonez, sos cu vin alb, sos mujdei, sos de smântână, sos olandez, sos de fragi.                                                  | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
| 59.                                    | Subliniați ingredientele întrebuițate la prepararea <i>Sosului maioneză</i> .<br>Lapte, ulei, ouă, unt, zahăr, sare, piper, smântână, muștar, usturoi, amidon, oțet.                                                                                  | L 0 3               |

| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                                  |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 60.                                                                                                                                   | La prepararea bulionului pentru sosurile brune, oasele prăjite se acoperă cu apă rece.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 61.                                                                                                                                   | Pentru a asigura consistență omogenă, <i>Sosul polonez</i> poate fi amestecat cu <i>Sos alb de bază</i> .<br>A F _____                                           | L 0 2 |
| 62.                                                                                                                                   | La prepararea bulionului pentru sosurile brune, oasele crude se acoperă cu apă caldă pentru a spori eliminarea substanțelor extractive.<br>A F _____             | L 0 2 |
| 63.                                                                                                                                   | Sosurile dulci se prepară cu amidon diluat în apă caldă.<br>A F _____                                                                                            | L 0 2 |
| 64.                                                                                                                                   | Sosurile calde se păstrează pe marmită nu mai mult de 3 ore, deoarece la păstrarea îndelungată, pe suprafața sosului se formează pelicula.<br>A F _____          | L 0 2 |
| 65.                                                                                                                                   | <i>Sosul olandez</i> se păstrează în vas, acoperit cu capac, pe marmită.<br>A F _____                                                                            | L 0 2 |
| 66.                                                                                                                                   | La prepararea <i>Sosului maioneză</i> , uleiul se adaugă în get subțire prin batere continuă în aceeași direcție;<br>A F _____                                   | L 0 2 |
| 67.                                                                                                                                   | La prepararea <i>Sosului maioneză</i> , uleiul se adaugă în get subțire prin batere continuă în diferite direcții;<br>A F _____                                  | L 0 2 |
| 68.                                                                                                                                   | La prepararea <i>Sosului maioneză</i> , uleiul se adaugă după omogenizarea gălbenușului cu muștar.<br>A F _____                                                  | L 0 2 |
| 69.                                                                                                                                   | La prepararea <i>Sosului maioneză</i> , uleiul se adaugă înainte de omogenizarea gălbenușului cu muștar.<br>A F _____                                            | L 0 2 |
| 70.                                                                                                                                   | Pentru a atribui gust și a excita activitatea glandelor digestive, în sosurile de unt și ouă se adaugă suc de lămâie.<br>A F _____                               | L 0 2 |
| 71.                                                                                                                                   | Pentru a evita formarea cocoloșilor la prepararea <i>Sosului de ciocolată</i> , praful de cacao se amestecă cu zahăr și se adaugă puțin lapte rece.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 72.                                                                                                                                   | Pentru a evita formarea cocoloșilor la prepararea <i>Sosului de ciocolată</i> , praful de cacao se adaugă în lapte fiert cu zahăr.<br>A F _____                  | L 0 2 |
| 73.                                                                                                                                   | <i>Sosul mujdei</i> poate fi preparat cu suc de roșii.<br>A F _____                                                                                              | L 0 2 |

**Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.**

|     |                                                                                                                                                                                        |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 74. | Dresura pentru salate reprezintă un amestec din oțet, muștar, ulei, bulion, piper măcinat.<br>A F _____                                                                                | L 0 2 |
| 75. | Pentru îmbunătățirea consistenței, în sosurile dulci se adaugă sare de lămâie.<br>A F _____                                                                                            | L 0 2 |
| 76. | Sosurile de unt și ouă reprezintă o sursă importantă de vitamina C.<br>A F _____                                                                                                       | L 0 2 |
| 77. | Pentru a preveni formarea cocoloșilor la diluarea făinii cu bulion, înainte de dextrinizare, în făină se adaugă sare.<br>A F _____                                                     | L 0 2 |
| 78. | Sosurile preparate cu făină dextrinizată sunt vâscoase, deoarece la dextrinizare, amidonul se descompune, iar proteinele pierd capacitatea de a se hidrata.<br>A F _____               | L 0 2 |
| 79. | Sosul olandez este instabil, de aceea se păstrează pe marmită, la temperatura maximă de 800 °C.<br>A F _____                                                                           | L 0 2 |
| 80. | La prepararea sosului maioneză, uleiul se toarnă într-o singură priză prin batere continuă în aceeași direcție.<br>A F _____                                                           | L 0 2 |
| 81. | Calitatea sosului pe bază de bulion din carne depinde de raportul de lichid și agentul de îngroșare.<br>A F _____                                                                      | L 0 2 |
| 82. | La prepararea Sosului maioneză, uleiul se adaugă în get subțire prin batere continuă în aceeași direcție.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 83. | Pentru obținerea emulsiei la prepararea Sosului olandez, o parte de unt se încorporează în gălbenușuri de ou și se încălzește la baia de aburi, fiind amestecat continuu.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 84. | Sosurile îmbunătățesc proprietățile organoleptice ale preparatelor cu care se servesc.<br>A F _____                                                                                    | L 0 2 |
| 85. | Baza lichidă pentru sosurile roșii o constituie bulionul de pasăre.<br>A F _____                                                                                                       | L 0 2 |
| 86. | Sosul de bază se prepară dintr-un anumit lichid și un sortiment mare de ingrediente.<br>A F _____                                                                                      | L 0 2 |
| 87. | Consistența vâscoasă a sosurilor calde este asigurată de făină călită, deoarece în făina călită se mărește cantitatea de substanțe solubile.<br>A F _____                              | L 0 2 |

**Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.**

|     |                                                                                                                                            |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 88. | Pentru a preveni formarea cocoloșilor, făina călită fără grăsime se diluează cu bulion fierbinte.<br>A F _____                             | L 0 2 |
| 89. | La prepararea sosurilor calde, făina se căleşte cu grăsime, deoarece călirea cu grăsime asigură încălzirea uniformă a făinii.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 90. | La prepararea sosurilor calde în cantități mari, legumele și pasta de tomate se călesc împreună.<br>A F _____                              | L 0 2 |
| 91. | Bulionul pentru sosuri roșii are culoare brună deoarece se prepară din oase prăjite.<br>A F _____                                          | L 0 2 |
| 92. | Amidonul din făina încălzită fără apă la temperatura mai mare de 110°C, se descompune în dextrine simple, solubile în apă.<br>A F _____    | L 0 2 |
| 93. | Dacă apa în rezervorul marmitei electrice este mai jos de nivelul minim, aceasta poate provoca electrocutarea.<br>A F _____                | L 0 2 |
| 94. | Pentru evitarea arsurilor cu abur fierbinte, capacele vaselor de gătit cu preparate fierbinți se ridică de la sine.<br>A F _____           | L 0 2 |

**Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.**

| 95.                             | Asociați grupele de sosuri din coloana A cu sortimentul acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      | L 0 1<br>2 3 4 |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|---------------------------------|--------------------------|------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------|--|
|                                 | <table><tr><th>A. Grupuri de sosuri</th><th>B. Sortiment de sosuri</th></tr><tr><td>_____ 1. Sosuri roșii</td><td>a) Sos de hrean</td></tr><tr><td>_____ 2. Sosuri albe</td><td>b) Sos olandez</td></tr><tr><td>_____ 3. Sosuri de unt și ouă</td><td>c) Sos maioneză</td></tr><tr><td>_____ 4. Sosuri pe bază de ulei</td><td>d) Sos cu moare</td></tr><tr><td></td><td>e) Sos dulce-acriu</td></tr></table>                                                                                                            | A. Grupuri de sosuri |                | B. Sortiment de sosuri          | _____ 1. Sosuri roșii    | a) Sos de hrean              | _____ 2. Sosuri albe | b) Sos olandez                                           | _____ 3. Sosuri de unt și ouă | c) Sos maioneză                     | _____ 4. Sosuri pe bază de ulei | d) Sos cu moare                           |  |
| A. Grupuri de sosuri            | B. Sortiment de sosuri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| _____ 1. Sosuri roșii           | a) Sos de hrean                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| _____ 2. Sosuri albe            | b) Sos olandez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| _____ 3. Sosuri de unt și ouă   | c) Sos maioneză                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| _____ 4. Sosuri pe bază de ulei | d) Sos cu moare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
|                                 | e) Sos dulce-acriu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| 96.                             | Asociați sosurile din coloana A cu particularitățile de preparare a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                      | L 0 1<br>2 3 4 |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
|                                 | <table><tr><th>A. Sosuri</th><th>B. Particularități de preparare</th></tr><tr><td>_____ 1. Sos alb de bază</td><td>a) Ouă fierte tari mărunțite</td></tr><tr><td>_____ 2. Sos olandez</td><td>b) Gălbenușuri de ouă amestecate cu unt la baia de aburi</td></tr><tr><td>_____ 3. Sos polonez</td><td>c) Făină dextrinizată în alb cu unt</td></tr><tr><td>_____ 4. Sos de lapte</td><td>d) Făină dextrinizată în alb fără grăsime</td></tr><tr><td></td><td>e) Făină dextrinizată în brun fără grăsime</td></tr></table> | A. Sosuri            |                | B. Particularități de preparare | _____ 1. Sos alb de bază | a) Ouă fierte tari mărunțite | _____ 2. Sos olandez | b) Gălbenușuri de ouă amestecate cu unt la baia de aburi | _____ 3. Sos polonez          | c) Făină dextrinizată în alb cu unt | _____ 4. Sos de lapte           | d) Făină dextrinizată în alb fără grăsime |  |
| A. Sosuri                       | B. Particularități de preparare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| _____ 1. Sos alb de bază        | a) Ouă fierte tari mărunțite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| _____ 2. Sos olandez            | b) Gălbenușuri de ouă amestecate cu unt la baia de aburi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| _____ 3. Sos polonez            | c) Făină dextrinizată în alb cu unt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
| _____ 4. Sos de lapte           | d) Făină dextrinizată în alb fără grăsime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |
|                                 | e) Făină dextrinizată în brun fără grăsime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |                |                                 |                          |                              |                      |                                                          |                               |                                     |                                 |                                           |  |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

| 97.                                                                                                           | Asociați sosurile din coloana A cu caracteristicile organoleptice ale acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 | L 0 1<br>2 3 4      |                                 |                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                               | <table><tr><th>A. Sosuri</th><th>B. Caracteristici organoleptici</th></tr><tr><td>_____ 1. Sos de caise<br/>_____ 2. Sos alb de bază<br/>_____ 3. Sos olandez<br/>_____ 4. Sos roșu de bază</td><td>a) culoare brună, gust dulce-acriu<br/>b) culoare gălbuie, gust de unt, ușor acriu<br/>c) culoare alba surie, gust ușor acriu<br/>d) culoare galbenă-portocalie, gust acriu<br/>e) culoare gălbuie, gust dulceag</td></tr></table> | A. Sosuri                       |                     | B. Caracteristici organoleptici | _____ 1. Sos de caise<br>_____ 2. Sos alb de bază<br>_____ 3. Sos olandez<br>_____ 4. Sos roșu de bază        |
| A. Sosuri                                                                                                     | B. Caracteristici organoleptici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| _____ 1. Sos de caise<br>_____ 2. Sos alb de bază<br>_____ 3. Sos olandez<br>_____ 4. Sos roșu de bază        | a) culoare brună, gust dulce-acriu<br>b) culoare gălbuie, gust de unt, ușor acriu<br>c) culoare alba surie, gust ușor acriu<br>d) culoare galbenă-portocalie, gust acriu<br>e) culoare gălbuie, gust dulceag                                                                                                                                                                                                                           |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| 98.                                                                                                           | Asociați grupurile de sosuri din coloana A cu sosurile din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                 | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |                                 |                                                                                                               |
|                                                                                                               | <table><tr><th>A. Grupuri de sosuri</th><th>B. Sosuri</th></tr><tr><td>_____ 1. calde<br/>_____ 2. reci</td><td>a) mujdei<br/>b) de smântână<br/>c) olandez<br/>d) maioneză<br/>e) de lapte</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                          | A. Grupuri de sosuri            |                     | B. Sosuri                       | _____ 1. calde<br>_____ 2. reci                                                                               |
| A. Grupuri de sosuri                                                                                          | B. Sosuri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| _____ 1. calde<br>_____ 2. reci                                                                               | a) mujdei<br>b) de smântână<br>c) olandez<br>d) maioneză<br>e) de lapte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| 99.                                                                                                           | Asociați tipurile sosurilor de lapte din coloana A cu destinația tehnologică a acestora în funcție de consistență, din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 | L 0 1<br>2 3        |                                 |                                                                                                               |
|                                                                                                               | <table><tr><th>A. Sosuri de lapte</th><th>B. Destinația tehnologică</th></tr><tr><td>_____ 1. sosuri lichide<br/>_____ 2. sosuri cu densitate medie<br/>_____ 3. sosuri dense</td><td>a) coacerea bucatelor<br/>b) pregătirea umpluturii pentru bucate de carne<br/>c) servirea bucatelor</td></tr></table>                                                                                                                            | A. Sosuri de lapte              |                     | B. Destinația tehnologică       | _____ 1. sosuri lichide<br>_____ 2. sosuri cu densitate medie<br>_____ 3. sosuri dense                        |
| A. Sosuri de lapte                                                                                            | B. Destinația tehnologică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| _____ 1. sosuri lichide<br>_____ 2. sosuri cu densitate medie<br>_____ 3. sosuri dense                        | a) coacerea bucatelor<br>b) pregătirea umpluturii pentru bucate de carne<br>c) servirea bucatelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| 100.                                                                                                          | Asociați tipurile de făină dextrinizată din coloana A cu caracteristicile specifice acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                 | L 0 1<br>2 3        |                                 |                                                                                                               |
|                                                                                                               | <table><tr><th>A. Tipuri de făină dextrinizată</th><th>B. Caracteristici specifice</th></tr><tr><td>_____ 1. făină călită brun<br/>_____ 2. făină călită în alb<br/>_____ 3. făină călită la rece</td><td>a) culoare galbenă-deschisă, consistență fărâmicioasă<br/>b) boțisor unsuros, consistență omogenă<br/>c) aromă de nucă încinsă</td></tr></table>                                                                             | A. Tipuri de făină dextrinizată |                     | B. Caracteristici specifice     | _____ 1. făină călită brun<br>_____ 2. făină călită în alb<br>_____ 3. făină călită la rece                   |
| A. Tipuri de făină dextrinizată                                                                               | B. Caracteristici specifice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| _____ 1. făină călită brun<br>_____ 2. făină călită în alb<br>_____ 3. făină călită la rece                   | a) culoare galbenă-deschisă, consistență fărâmicioasă<br>b) boțisor unsuros, consistență omogenă<br>c) aromă de nucă încinsă                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| 101.                                                                                                          | Asociați sosurile din coloana A cu tipul de făină călită, folosită pentru prepararea acestora, din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 | L 0 1<br>2 3 4      |                                 |                                                                                                               |
|                                                                                                               | <table><tr><th>A. Sosuri</th><th>B Făină</th></tr><tr><td>_____ 1. Sos de smântână<br/>_____ 2. Sos de ciuperci<br/>_____ 3. Sos de carne cu vin<br/>_____ 4. Sos de lapte</td><td>a) făină călită în alb fără grăsime<br/>b) făină călită în brun fără grăsime<br/>c) făină călită în alb cu grăsime<br/>d) făină călită la rece</td></tr></table>                                                                                    | A. Sosuri                       |                     | B Făină                         | _____ 1. Sos de smântână<br>_____ 2. Sos de ciuperci<br>_____ 3. Sos de carne cu vin<br>_____ 4. Sos de lapte |
| A. Sosuri                                                                                                     | B Făină                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |
| _____ 1. Sos de smântână<br>_____ 2. Sos de ciuperci<br>_____ 3. Sos de carne cu vin<br>_____ 4. Sos de lapte | a) făină călită în alb fără grăsime<br>b) făină călită în brun fără grăsime<br>c) făină călită în alb cu grăsime<br>d) făină călită la rece                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                 |                     |                                 |                                                                                                               |



Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

|      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |      |   |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|---|
| 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 102. | 1 |
|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|------|---|

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <div>Sosuri</div>                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |
| <div></div> <div>c. _____</div>                               | <div></div> <div>d. _____</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |
| <div></div> <div>e. _____</div>                               | <div></div> <div>f. _____</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |
| 106.                                                                                                                                           | <div>Asociați grupurile de produse gustative care se folosesc pentru prepararea sosurilor din coloana A cu sortimentul de produse gustative din coloana B.</div> <table><tr><td><div>Grupuri de produse</div><div>_____ 1. produse acide</div><div>_____ 2. condimente</div><div>_____ 3. verdeață condimentară</div></td><td><div>A. Sortimente de produse</div><div>a) pătrunjel, mărar, busuioc</div><div>b) morcov, rădăcină de pătrunjel</div><div>c) sare de lămâie, vin alb sec</div><div>d) frunze de dafin, cuișoare</div><div>e) piper negru și ienibahar</div></td></tr></table> | <div>Grupuri de produse</div> <div>_____ 1. produse acide</div> <div>_____ 2. condimente</div> <div>_____ 3. verdeață condimentară</div>       | <div>A. Sortimente de produse</div> <div>a) pătrunjel, mărar, busuioc</div> <div>b) morcov, rădăcină de pătrunjel</div> <div>c) sare de lămâie, vin alb sec</div> <div>d) frunze de dafin, cuișoare</div> <div>e) piper negru și ienibahar</div>                           | <div>L 0 1</div> <div>2 3 4</div> |
| <div>Grupuri de produse</div> <div>_____ 1. produse acide</div> <div>_____ 2. condimente</div> <div>_____ 3. verdeață condimentară</div>       | <div>A. Sortimente de produse</div> <div>a) pătrunjel, mărar, busuioc</div> <div>b) morcov, rădăcină de pătrunjel</div> <div>c) sare de lămâie, vin alb sec</div> <div>d) frunze de dafin, cuișoare</div> <div>e) piper negru și ienibahar</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |
| 107.                                                                                                                                           | <div>Asociați grupurile de sosuri din coloana A servite cu grupele de preparate culinare din coloana B.</div> <table><tr><td><div>Grupuri de sosuri</div><div>_____ 1. roșii</div><div>_____ 2. albe</div><div>_____ 3. de ciuperci</div><div>_____ 4. de fructe</div></td><td><div>B. Grupuri de preparate</div><div>a) carne de pasăre</div><div>b) din legume</div><div>c) carne fiartă</div><div>d) carne prăjită</div><div>e) bucate dulci</div></td></tr></table>                                                                                                                     | <div>Grupuri de sosuri</div> <div>_____ 1. roșii</div> <div>_____ 2. albe</div> <div>_____ 3. de ciuperci</div> <div>_____ 4. de fructe</div>  | <div>B. Grupuri de preparate</div> <div>a) carne de pasăre</div> <div>b) din legume</div> <div>c) carne fiartă</div> <div>d) carne prăjită</div> <div>e) bucate dulci</div>                                                                                                | <div>L 0 1</div> <div>2 3 4</div> |
| <div>Grupuri de sosuri</div> <div>_____ 1. roșii</div> <div>_____ 2. albe</div> <div>_____ 3. de ciuperci</div> <div>_____ 4. de fructe</div>  | <div>B. Grupuri de preparate</div> <div>a) carne de pasăre</div> <div>b) din legume</div> <div>c) carne fiartă</div> <div>d) carne prăjită</div> <div>e) bucate dulci</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |
| 108.                                                                                                                                           | <div>Asociați substanțele din făină din coloana A cu modificările acestora, ce au loc în timpul călirii, din colana B.</div> <table><tr><td><div>A. Substanțe</div><div>_____ 1. Proteinele</div><div>_____ 2. Amidonul</div><div>_____ 3. Glucidele</div><div>_____ 4. Lipidele</div></td><td><div>B. Modificări</div><div>a) descompunerea și arderea</div><div>b) topirea și ridicarea la suprafață</div><div>c) pierderea proprietății de a se hidrata</div><div>d) descompunerea în dextrine</div><div>e) formarea substanțelor noi de culoare întunecată</div></td></tr></table>      | <div>A. Substanțe</div> <div>_____ 1. Proteinele</div> <div>_____ 2. Amidonul</div> <div>_____ 3. Glucidele</div> <div>_____ 4. Lipidele</div> | <div>B. Modificări</div> <div>a) descompunerea și arderea</div> <div>b) topirea și ridicarea la suprafață</div> <div>c) pierderea proprietății de a se hidrata</div> <div>d) descompunerea în dextrine</div> <div>e) formarea substanțelor noi de culoare întunecată</div> | <div>L 0 1</div> <div>2 3 4</div> |
| <div>A. Substanțe</div> <div>_____ 1. Proteinele</div> <div>_____ 2. Amidonul</div> <div>_____ 3. Glucidele</div> <div>_____ 4. Lipidele</div> | <div>B. Modificări</div> <div>a) descompunerea și arderea</div> <div>b) topirea și ridicarea la suprafață</div> <div>c) pierderea proprietății de a se hidrata</div> <div>d) descompunerea în dextrine</div> <div>e) formarea substanțelor noi de culoare întunecată</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                   |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

|      |                                                                                                                                               |                                                                                                                     |                |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 109. | Asociați substanțele modificate în urma călirii făinii din coloana A cu caracteristicile atribuite sosurilor de către acestea, din coloana B. |                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4 |
|      | <b>A. Substanțele modificate</b>                                                                                                              | <b>B. Caracteristicile sosurilor</b>                                                                                |                |
|      | ____ 1. Proteinele denaturate<br>____ 2. Amidonul dextrinizat<br>____ 3. Glucidele caramelizate                                               | a) imprimă aromă plăcută și culoare specifică<br>b) asigură consistență vâscoasă<br>c) mărește solubilitatea făinii |                |

|      |                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 110. | Asociați sosurile din coloana A cu condițiile de păstrare a acestora din coloana B.                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
|      | <b>A. Sosuri</b>                                                                                                                         | <b>B. Condiții de păstrare</b>                                                                                                                                                                                                                                    |                     |
|      | ____ 1. Sos roșu de bază<br>____ 2. Sos de smântână<br>____ 3. Sos de lapte lichid<br>____ 4. Sos maioneză<br>____ 5. Marinadă cu legume | a) la temperatura 65-70 °C, maxim 1,5 ore<br>b) la temperatura 4-6 °C, timp de 2-3 zile<br>c) la temperatura 75 °C, maxim 2 ore<br>d) la temperatura 50 °C, timp de 8 ore<br>e) la temperatura 80 °C, maxim 3 ore<br>f) la temperatura 10-15 °C, timp de 1-2 zile |                     |

Realizați calculele.

|      |                                                                                                                                                                                                                                     |                             |              |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|
| 111. | Calculați cantitatea de făină pentru prepararea a 7 porții de <i>Sos de lapte</i> , a câte 50 g, dacă pentru 1 kg de sos se folosește 100 g de făină.                                                                               |                             | L 0 1<br>2 3 |
| 112. | Calculați cantitatea de făină pentru prepararea a 4 kg de <i>Sos de lapte dens</i> , dacă pentru 3 kg de sos se folosește 390 g făină.                                                                                              |                             | L 0 1<br>2 3 |
| 113. | Calculați cantitatea de morcov pentru prepararea a 3500 g de <i>Sos roșu cu legume</i> , dacă pentru 500 g de sos se folosește 94 g de morcov.                                                                                      |                             | L 0 1<br>2 3 |
| 114. | Calculați cantitatea de <i>Sos roșu de bază</i> pentru prepararea a 150 g de <i>Sos roșu cu ceapă și ciuperci</i> , dacă pentru prepararea 1kg de <i>Sos roșu cu ceapă și ciuperci</i> se folosește 900 g <i>Sos roșu de bază</i> . |                             | L 0 1<br>2 3 |
| 115. | Calculați cantitatea de ceapă pentru prepararea a 800 g de <i>Sos de smântână cu ceapă</i> , dacă pentru 1 kg de sos se folosește 298 g de ceapă.                                                                                   |                             | L 0 1<br>2 3 |
| 116. | Calculați, în baza rețetei, cantitatea de produse pentru prepararea a 2,5 kg de amestec de unt verde:                                                                                                                               |                             | L 0 1<br>2 3 |
|      | <b>Produsele</b>                                                                                                                                                                                                                    | <b>Masa pentru 200 g, g</b> |              |
|      | unt de frișcă                                                                                                                                                                                                                       | 80                          |              |
|      | verdeață                                                                                                                                                                                                                            | 22                          |              |
|      | sare de lămâie                                                                                                                                                                                                                      | 0,02                        |              |
| 117. | Calculați cantitatea de lapte praf pentru prepararea a 2,5 kg de <i>Sos de lapte</i> , dacă pentru 1 kg de sos se folosește 750 g de lapte integral, iar coeficientul de substituire este: 1 g lapte integral la 0,19 g lapte praf. |                             | L 0 1<br>2 3 |

### Realizați calculele.

|      |                                                                                                                                                                     |              |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 118. | Calculați numărul de ouă (bucăți) pentru prepararea a 2 kg de <i>Sos polonez</i> , dacă pentru 200 g de sos se folosesc 48 g ouă (masa medie a unui ou este 40 g).  | L 0 1<br>2 3 |
| 119. | Calculați numărul de porții de <i>Sos olandez</i> , a câte 50 g care se va prepara folosind 48 ouă, dacă pentru 1 kg de sos sunt necesare 12 ouă.                   | L 0 1<br>2 3 |
| 120. | Calculați cantitatea de făină necesară pentru prepararea a 1,6 kg de sos dens de lapte, dacă pentru 1 kg de sos se întrebuițează 130 g de făină.                    | L 0<br>1 2   |
| 121. | Calculează cantitatea de lapte pentru prepararea a 13 kg de sos de lapte, dacă pentru 1 kg de sos se folosește 800 g de lapte.                                      | L 0<br>1 2   |
| 122. | Calculați cantitatea de smântână pentru prepararea a 18 kg de sos de smântână, dacă pentru 1 kg se folosește 500 g de smântână.                                     | L 0<br>1 2   |
| 123. | Calculați cantitatea de făină de grâu pentru prepararea a 17 kg de sos de lapte dens, dacă pentru prepararea a 3 kg de sos se folosește 390 g de făină.             | L 0 1<br>2 3 |
| 124. | Calculați numărul de porții de <i>Sos polonez</i> a câte 50 g, preparat din 1,95 kg de unt, dacă pentru 1 kg de sos se folosesc 325 g de unt.                       | L 0 1<br>2 3 |
| 125. | Calculați numărul porțiilor de <i>Sos de smântână</i> a câte 75 g, preparat din 1,5 kg de smântână, dacă pentru 1 kg de sos se folosește 250 g de smântână.         | L 0 1<br>2 3 |
| 126. | Calculați numărul porțiilor de <i>Marinadă de legume</i> a câte 100 g, preparată din 1,3 kg de morcovi, dacă pentru 1 kg de marinadă se folosește 438 g de morcovi. | L 0 1<br>2 3 |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 4. PREPARAREA SOSURILOR

| Nr. d/o                                              | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                           | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
| 1.                                                   | lichidă; servirea; culinare                                                                                                                                                                                                                                                                | 3 p, C        |
| 2.                                                   | reci; 65 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C        |
| 3.                                                   | făină; amidon.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 4.                                                   | solubile; elasticitate; omogenă                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 p, Î        |
| 5.                                                   | dextrinizată / călită; bulion                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |
| 6.                                                   | grăsime; albă; brună                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3 p, C        |
| 7.                                                   | călește / dextrinizează; diluează                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 8.                                                   | dextrinizată / călită; călite; tomate                                                                                                                                                                                                                                                      | 3 p, C        |
| 9.                                                   | masa; culinară                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 10.                                                  | fierbinte; răcit                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 11.                                                  | gălbenușurile; unt; îngroașă                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 p, Î        |
| 12.                                                  | vâscoasă; amidonului                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, Î        |
| 13.                                                  | ingrediente / produse; bază                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, Î        |
| 14.                                                  | fierb; mică; sămburii                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3 p, C        |
| 15.                                                  | opărește; condimentează / drege                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 16.                                                  | pieleței; unt                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |
| 17.                                                  | sosiere; 100; 50                                                                                                                                                                                                                                                                           | 3 p, C        |
| 18.                                                  | umpluturi; carne / pasăre                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 19.                                                  | 2. dextrinizarea făinii;<br>4. călirea legumelor cu pireu de roșii;<br>7. condimentarea sosului;<br>9. fierberea repetată / aducerea la fierbere                                                                                                                                           | 4 p, A        |
| 20.                                                  | - consistență cleioasă<br>- miros de făină crudă                                                                                                                                                                                                                                           | 4 p, Î        |
| 21.                                                  | <b>Cauze</b><br>1. Sosul nu a fost strecurat. Sosul nu a fost omogenizat.<br>3. Dextrinizarea excesivă a făinii<br>4. Folosirea smântânii cu aciditate excesivă<br><b>Remedieri</b><br>2. Continuarea fierberii sosului<br>4. Nu se remediază                                              | 10 p, A       |
| 22.                                                  | <b>Aspect:</b> Verdeța bine mărunțită, uniform repartizată în unt<br><b>Consistență:</b> Omogenă, solidă<br><b>Miros:</b> Fin de unt și verdeță /cu aromă de usturoi/suc de lămâie                                                                                                         | 6 p, Î        |
| 23.                                                  | 1. ceapă<br>2. morcov<br>4. ulei<br>6. bulion de pește/apă<br>8. zahăr                                                                                                                                                                                                                     | 4 p, A        |
| 24.                                                  | 7. strecurarea sosului și pasare legumelor<br>1. fierberea bulionului de pește<br>10. fierberea repetată a sosului<br>2. dextrinizarea făinii cu grăsime<br>6. fierberea sosului<br>3. diluarea făinii cu bulion de pește<br>5. incorporarea legumelor în sos<br>11. condimentarea sosului | 6 p, A        |

| Nr. d/o                                                    | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                  | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>       |                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |
|                                                            | 9. îmbinarea sosului alb cu moare<br>8. fierberea moarei de castraveți<br>4. combinarea făinii diluate cu bulionul rămas                                                                                                                                          |               |
| 25.                                                        | 2. dextrinizarea făinii<br>5. incorporarea făinii diluate în sos<br>3. răcirea făinii<br>4. diluarea cu bulion răcit<br>1. cernerea făinii                                                                                                                        | 4 p, A        |
| 26.                                                        | - îmbunătățește calitățile organoleptice ale bucatelor<br>- diversifică gustul bucatelor<br>- sporește valoarea calorică<br>- contribuie la asimilarea preparatelor<br>- stimulează pofta de mâncare<br>- are rol de legătură<br>- menține suculența preparatelor | 3 p, Î        |
| 27.                                                        | - albe;<br>- brune / roșii                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 28.                                                        | - sosuri lichide<br>- sosuri de densitate medie/semilichide<br>- sosuri dense                                                                                                                                                                                     | 3 p, C        |
| 29.                                                        | - sosuri calde pe baza de unt și ou;<br>- sosuri reci pe baza de ulei și oțet;<br>- amestecuri pe baza de unt.                                                                                                                                                    | 3 p, C        |
| 30.                                                        | - unt de frișcă/unt topit<br>- margarină de masă<br>- grăsime culinară                                                                                                                                                                                            | 3 p, C        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                   |               |
| 31.                                                        | c) făină de grâu                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 32.                                                        | d) 3 ore                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 33.                                                        | a) oase                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, C        |
| 34.                                                        | c) olandez                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 35.                                                        | c) roșu de bază                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 36.                                                        | b) usturoiul                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 37.                                                        | b) dulce acriu                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 38.                                                        | c) sare de lămâie                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 39.                                                        | b) olandez                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 40.                                                        | d) polonez                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 41.                                                        | c) bulion de pasăre                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 42.                                                        | c) amidon                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 43.                                                        | b) sos alb                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 44.                                                        | a) paste coapte:                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 45.                                                        | b) smântână                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 46.                                                        | c) Roșu cu legume rădăcinoase                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 47.                                                        | d) pește fiert, conopidă fiartă.                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 48.                                                        | d) polonez                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 49.                                                        | a) 10-15 min până la gătire.                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 50.                                                        | b) denaturează.                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, Î        |
| 51.                                                        | c) gustului                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                                                                | Răspuns așteptat                                                                              | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                                             |                                                                                               |               |
| 52.                                                                                                                                                                    | d) unt                                                                                        | 2 p, C        |
| 53.                                                                                                                                                                    | b) 120 °C                                                                                     | 2 p, C        |
| 54.                                                                                                                                                                    | a) Bucate calde                                                                               | 2 p, C        |
| 55.                                                                                                                                                                    | c) soteuză                                                                                    | 2 p, C        |
| 56.                                                                                                                                                                    | d) păstrarea la cald al bucatelor.                                                            | 2 p, C        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                                                 |                                                                                               |               |
| 57.                                                                                                                                                                    | lenibahar; scortişoară; cuişoare; frunză de dafin                                             | 4 p, C        |
| 58.                                                                                                                                                                    | sos maioneză; sos polonez; sos mujdei; sos olandez; sos de fragi                              | 5 p, C        |
| 59.                                                                                                                                                                    | ulei; ouă, zahăr, sare, piper, muștar, oțet.                                                  | 3 p, C        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b>                           |                                                                                               |               |
| 60.                                                                                                                                                                    | F) caldă                                                                                      | 2 p, C        |
| 61.                                                                                                                                                                    | F) Sosul polonez nu are consistența omogenă                                                   | 2 p, Î        |
| 62.                                                                                                                                                                    | F) rece                                                                                       | 2 p, Î        |
| 63.                                                                                                                                                                    | F) apă rece                                                                                   | 2 p, C        |
| 64.                                                                                                                                                                    | F) La păstrarea îndelungată pe marmită sosurile se alterează. / Consistența devine mai densă. | 2 p, Î        |
| 65.                                                                                                                                                                    | F) Se servește imediat după preparare                                                         | 2 p, C        |
| 66.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 67.                                                                                                                                                                    | F) În aceeași direcție                                                                        | 2 p, Î        |
| 68.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 69.                                                                                                                                                                    | F) După omogenizarea gălbenușului cu muștar                                                   | 2 p, Î        |
| 70.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 71.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 72.                                                                                                                                                                    | F) Se amestecă mai întâi cu zahăr                                                             | 2 p, Î        |
| 73.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, C        |
| 74.                                                                                                                                                                    | F) Nu conține bulion                                                                          | 2 p, C        |
| 75.                                                                                                                                                                    | F) Se adaugă amidon                                                                           | 2 p, Î        |
| 76.                                                                                                                                                                    | F) Vitamina A                                                                                 | 2 p, C        |
| 77.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 78.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 79.                                                                                                                                                                    | F) Se păstrează la baia cu aburi                                                              | 2 p, Î        |
| 80.                                                                                                                                                                    | F) Se toarnă treptat / prin mai multe prize                                                   | 2 p, Î        |
| 81.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 82.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 83.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 84.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, C        |
| 85.                                                                                                                                                                    | F) oase                                                                                       | 2 p, C        |
| 86.                                                                                                                                                                    | F) Un sortiment minim de ingrediente.                                                         | 2 p, C        |
| 87.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 88.                                                                                                                                                                    | F) cu bulion răcit                                                                            | 2 p, Î        |
| 89.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 90.                                                                                                                                                                    | F) Se călesc separat.                                                                         | 2 p, C        |
| 91.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 92.                                                                                                                                                                    | A)                                                                                            | 2 p, Î        |
| 93.                                                                                                                                                                    | F) Poate provoca arderea rezistențelor din rezervor.                                          | 2 p, Î        |
| 94.                                                                                                                                                                    | F) Capacele se ridică spre sine.                                                              | 2 p, Î        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.</b> |                                                                                               |               |
| 95.                                                                                                                                                                    | 1) e; 2) d; 3) b; 4) c                                                                        | 4 p, Î        |
| 96.                                                                                                                                                                    | 1) d; 2) b; 3) a; 4) c                                                                        | 4 p, Î        |
| 97.                                                                                                                                                                    | 1) e; 2) c; 3) b; 4) a                                                                        | 4 p, Î        |

| Nr. d/o                     | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                          | Puncte, nivel |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 98.                         | 1) b, c, e; 2) a, d                                                                                                                                                                       | 5 p, C        |
| 99.                         | 1) c; 2) a; 3) b                                                                                                                                                                          | 3 p, Î        |
| 100.                        | 1) c; 2) a; 3) b                                                                                                                                                                          | 3 p, Î        |
| 101.                        | 1) a; 2) c; 3) b; 4) c                                                                                                                                                                    | 4 p, Î        |
| 102.                        | 1) d; 2) b; 3) a, e; 4) c, e                                                                                                                                                              | 6 p, Î        |
| 103.                        | 1) a; 2) c; 3) b; 4) c                                                                                                                                                                    | 4 p, Î        |
| 104.                        | 1) d; 2) b; 3) a, e; 4) c, e                                                                                                                                                              | 6 p, Î        |
| 105.                        | <b>I. Denumirea sosurilor:</b><br>a) sos de hrean<br>b) sos roșu de bază<br>c) unt verde<br>d) sos polonez<br>e) sos de caise<br><b>II. Grupe de sosuri:</b><br>1) a, c; 2) e, f; 3) b, d | 10 p, Î       |
| 106.                        | 1) c; 2) e, d; 3) a                                                                                                                                                                       | 4 p, C        |
| 107.                        | 1) d; 2) a; 3) b; 4) e                                                                                                                                                                    | 4 p, Î        |
| 108.                        | 1) c; 2) d; 3) e; 4) a                                                                                                                                                                    | 4 p, Î        |
| 109.                        | 1) b; 2) c; b; 3) a                                                                                                                                                                       | 4 p, Î        |
| 110.                        | 1) e; 2) c; 3) a; 4) f; 5) b                                                                                                                                                              | 5 p, Î        |
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                                                                                           |               |
| 111.                        | $50 \times 100 \div 1000 = 5 \text{ g}$<br>$5 \times 7 = 35 \text{ g}$                                                                                                                    | 3 p, A        |
| 112.                        | $390 \div 3 = 130 \text{ g}$<br>$130 \div 4 = 32,5 \text{ g}$                                                                                                                             | 3 p, A        |
| 113.                        | $3500 \times 94 \div 500 = 658 \text{ g}$                                                                                                                                                 | 3 p, A        |
| 114.                        | $150 \times 900 \div 1000 = 135 \text{ g}$                                                                                                                                                | 3 p, A        |
| 115.                        | $800 \times 298 \div 1000 = 238,4 \text{ g}$                                                                                                                                              | 3 p, A        |
| 116.                        | unt de frișcă: 1000 g<br>verdeață: 275 g<br>sare de lămâie: 0,25 g                                                                                                                        | 3 p, A        |
| 117.                        | 2,5 kg = 2500 g<br>$2500 \times 750 \div 1000 = 1875 \text{ g}$ (lapte integral)<br>$1875 \times 0,19 = 356,25 \text{ g}$ (lapte praf)                                                    | 3 p, A        |
| 118.                        | $2000 \times 48 \div 200 = 480 \text{ g}$ (ouă)<br>$480 \div 40 = 12$ ouă (bucăți)                                                                                                        | 3 p, A        |
| 119.                        | $48 \div 12 = 4 \text{ kg}$ ;<br>$4000 \div 50 = 80$ porții                                                                                                                               | 3 p, A        |
| 120.                        | $130 \times 1,6 = 208 \text{ g}$                                                                                                                                                          | 2 p, A        |
| 121.                        | $13 \times 0,8 = 10,4 \text{ kg}$                                                                                                                                                         | 2 p, A        |
| 122.                        | $18 \times 0,5 = 9,00 \text{ kg}$                                                                                                                                                         | 2 p, A        |
| 123.                        | $390 \div 3 = 130 \text{ g}$<br>$130 \times 17 = 2210 \text{ g} / 2,21 \text{ kg}$                                                                                                        | 3 p, A        |
| 124.                        | 1,95 kg = 1950 g<br>$1950 \times 1000 \div 325 = 6000 \text{ g}$ sos<br>$6000 \div 50 = 120$ porții (întregi)                                                                             | 3 p, A        |
| 125.                        | 1,5 kg = 1500 g<br>$1500 \times 1000 \div 250 = 6000 \text{ g}$ (sos)<br>$6000 \div 75 = 80$ porții                                                                                       | 3 p, A        |
| 126.                        | 1,3 kg = 1300 g<br>$1300 \times 1000 \div 438 = 2968 \text{ g}$ (sos)<br>$2968 \div 100 = 29,6$ porții                                                                                    | 3 p, A        |



## **MODULUL 5**



# **PREPARAREA GARNITURILOR**

**TOTAL ITEMI: 127**

| Nr. d/o                                                 | Conținutul itemului                                                                                                                                                              | Puncte, nivel |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                  |               |
| 1.                                                      | Garniturile _____ sunt alcătuite dintr-un fel de legume, iar cele _____ din câteva feluri de legume.                                                                             | L 0<br>1 2    |
| 2.                                                      | Preparatele culinare și garniturile din legume se pregătesc nemijlocit înainte de _____, deoarece la păstrarea acestora se modifică _____ exterior și _____ gustative.           | L 0 1<br>2 3  |
| 3.                                                      | Înmuierea preventivă a leguminoaselor micșorează durata de _____ și contribuie la păstrarea _____ în timpul fierberii.                                                           | L 0<br>1 2    |
| 4.                                                      | Leguminoasele fierb un timp mai _____ deoarece sunt acoperite cu o cojiță _____.                                                                                                 | L 0<br>1 2    |
| 5.                                                      | Leguminoasele se înmoaie în apă _____, deoarece în apă _____ leguminoasele încep să fermenteze.                                                                                  | L 0<br>1 2    |
| 6.                                                      | În timpul fierberii, pastele făinoase se _____ în volum, de aceea capacitatea vasului utilizat la fierbere va fi mai _____ decât volumul pastelor.                               | L 0<br>1 2    |
| 7.                                                      | Pentru prepararea <i>Crochetelor din crupe de porumb</i> , terciul se _____, pentru a evita _____ ouălor.                                                                        | L 0<br>1 2    |
| 8.                                                      | La prepararea <i>Terciului din orez cu prune uscate</i> , prunele se fierb în apă cu _____, apoi în fiertura obținută se adaugă _____ și se continuă fierberea.                  | L 0<br>1 2    |
| 9.                                                      | Pentru prepararea vinetelor umplute, vinetele se taie în _____, pe lungime, se înlătură _____, se sarează, se lasă 10-15 min pentru eliminarea _____ amar.                       | L 0 1<br>2 3  |
| 10.                                                     | Terciul fărâmicios de orez are culoare _____, boabele bine _____, ușor _____ una de alta, forma păstrată.                                                                        | L 0 1<br>2 3  |
| 11.                                                     | Înainte de prăjire, dovleceii se taie _____, se condimentează și se panează prin _____.                                                                                          | L 0<br>1 2    |
| 12.                                                     | Cartofii pentru prăjire în cantitate mare de grăsime se taie pai, se _____ în apă _____ și se _____ pentru obținerea crustei crocante.                                           | L 0 1<br>2 3  |
| 13.                                                     | Pentru a evita lipirea de tigaie și _____ cartofilor prăjiți prin metoda de bază, înainte de prăjire, aceștia se clătesc și se _____.                                            | L 0<br>1 2    |
| 14.                                                     | Înainte de coacere, <i>Rulada din cartofi</i> se _____ în câteva locuri cu scopul de a elibera _____ care se formează în interior în timpul coacerii și provoacă _____ acesteia. | L 0 1<br>2 3  |
| 15.                                                     | Pentru a obține crustă rumenă, înainte de coacere, suprafața <i>Budincii din cartofi</i> se unge cu _____, se presară cu _____, se stropește cu ulei.                            | L 0<br>1 2    |
| 16.                                                     | Pentru fierberea rapidă și menținerea boabelor _____, năutul se _____ în apă cu temperatura de maxim 15 °C, timp de 5-8 ore.                                                     | L 0<br>1 2    |



### Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.

| 17.                                  | Budinca de orez se servește la temperatura de _____, porționată în formă de _____, stropită cu smântână sau _____ topit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3       |       |           |                       |    |                    |                                      |                                  |    |                               |    |                    |                        |    |    |                      |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------|-----------|-----------------------|----|--------------------|--------------------------------------|----------------------------------|----|-------------------------------|----|--------------------|------------------------|----|----|----------------------|
| 18.                                  | Completați operațiile lipsă ale procesului tehnologic de preparare a <i>Tocanei de legume</i> :<br>1. prelucrarea primară a legumelor<br>2. _____<br>3. rumenirea cartofilor<br>4. _____<br>5. călirea rădăcinoaselor<br>6. _____<br>7. prepararea sosului<br>8. îmbinarea legumelor călite cu sos<br>9. _____<br>10. condimentarea<br>11. servirea                                                                                                                                                                                    | L 0 4              |       |           |                       |    |                    |                                      |                                  |    |                               |    |                    |                        |    |    |                      |
| 19.                                  | Adăugați ingredientele care lipsesc pentru prepararea <i>Tocanei de legume</i> :<br>1. cartofi<br>2. _____<br>3. ceapă<br>4. _____<br>5. grăsime culinară<br>6. _____<br>7. piper negru boabe<br>8. _____<br>9. pireu de roșii<br>10. făină de grâu                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0 4              |       |           |                       |    |                    |                                      |                                  |    |                               |    |                    |                        |    |    |                      |
| 20.                                  | <p>Scrieți cauzele și remedierile defectelor ce pot apărea la prepararea <i>Legumelor la grătar</i>.</p> <table> <tr> <th>Defecte</th><th>Cauze</th><th>Remedieri</th></tr> <tr> <td>1. Dovlecei deformați</td><td>1.</td><td>1. Nu se remediază</td></tr> <tr> <td>2. Legume tari cu semne de crudități</td><td>2. Tratarea termică insuficientă</td><td>2.</td></tr> <tr> <td>3. Ciuperci arse la suprafață</td><td>3.</td><td>3. Nu se remediază</td></tr> <tr> <td>4. Vinete cu gust amar</td><td>4.</td><td>4.</td></tr> </table> | Defecte            | Cauze | Remedieri | 1. Dovlecei deformați | 1. | 1. Nu se remediază | 2. Legume tari cu semne de crudități | 2. Tratarea termică insuficientă | 2. | 3. Ciuperci arse la suprafață | 3. | 3. Nu se remediază | 4. Vinete cu gust amar | 4. | 4. | L 0 2<br>4 6<br>8 10 |
| Defecte                              | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Remedieri          |       |           |                       |    |                    |                                      |                                  |    |                               |    |                    |                        |    |    |                      |
| 1. Dovlecei deformați                | 1.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1. Nu se remediază |       |           |                       |    |                    |                                      |                                  |    |                               |    |                    |                        |    |    |                      |
| 2. Legume tari cu semne de crudități | 2. Tratarea termică insuficientă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2.                 |       |           |                       |    |                    |                                      |                                  |    |                               |    |                    |                        |    |    |                      |
| 3. Ciuperci arse la suprafață        | 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3. Nu se remediază |       |           |                       |    |                    |                                      |                                  |    |                               |    |                    |                        |    |    |                      |
| 4. Vinete cu gust amar               | 4.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4.                 |       |           |                       |    |                    |                                      |                                  |    |                               |    |                    |                        |    |    |                      |

Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.

| 21.                                                                                    | Scrieți denumirile garniturilor din imagini și metodele de tratare termică a acestora.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | L 0 1                     |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-----------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------|--|--|----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------|
|                                                                                        | <table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="272 312 695 404">Garnituri</th><th data-bbox="695 312 1003 404">Denumirea</th><th data-bbox="1003 312 1328 404">Metode de tratare termică</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="272 404 695 650"> 1.  </td><td data-bbox="695 404 1003 650"></td><td data-bbox="1003 404 1328 650"></td></tr> <tr> <td data-bbox="272 650 695 897"> 2.  </td><td data-bbox="695 650 1003 897"></td><td data-bbox="1003 650 1328 897"></td></tr> <tr> <td data-bbox="272 897 695 1144"> 3.  </td><td data-bbox="695 897 1003 1144"></td><td data-bbox="1003 897 1328 1144"></td></tr> <tr> <td data-bbox="272 1144 695 1391"> 4.  </td><td data-bbox="695 1144 1003 1391"></td><td data-bbox="1003 1144 1328 1391"></td></tr> </tbody> </table> | Garnituri                 | Denumirea | Metode de tratare termică | 1.  |  |  | 2.  |  |  | 3.  |  |  | 4.  |  |  | 2 3 4 |
| Garnituri                                                                              | Denumirea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Metode de tratare termică |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
| 1.    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
| 2.    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
| 3.   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
| 4.  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5 6                       |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 7 8                       |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
| 22.                                                                                    | Descrieți indicii organoleptici ai <i>Cartofilor prăjiți în cantitate mare de grăsime</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 2                     |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        | Aspect exterior _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 6                       |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        | Consistență _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        | Gust _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
| 23.                                                                                    | Identificați 3 cerințe pentru păstrarea vitaminei C din legume în procesul prelucrării termice:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | L 0 1                     |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        | 1. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 3                       |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        | 2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |
|                                                                                        | 3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |           |                           |                                                                                      |  |  |                                                                                      |  |  |                                                                                       |  |  |                                                                                        |  |  |       |

| Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------|-----------|----------------------|-------------------------------|----|-----------------------------------|----|----|--------------------------|----|--------------------|----------------|
| 24.                                                                                                                     | Scrieți 4 modificări calitative ce au loc în legume, în timpul tratamentului termic:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____<br>4. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | L 0 1<br>2 3 4                 |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
| 25.                                                                                                                     | Scrieți 2 condiții ce măresc durata de fierbere a leguminoaselor:<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3 4                 |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
| 26.                                                                                                                     | Scrieți cauzele defectelor <i>Budincii din tăieței</i> <b>și modalitățile de remediere a acestora.</b> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Defectele budincii din tăieței</th><th>Cauze</th><th>Remedieri</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Consistență cleioasă</td><td>1. Tăiețeii au fost răsfierți</td><td>1.</td></tr> <tr> <td>Suprafața rumenă, în mijloc crudă</td><td>2.</td><td>2.</td></tr> <tr> <td>Consistență fărâmicioasă</td><td>3.</td><td>3. Nu se remediază</td></tr> </tbody> </table>                                | Defectele budincii din tăieței | Cauze | Remedieri | Consistență cleioasă | 1. Tăiețeii au fost răsfierți | 1. | Suprafața rumenă, în mijloc crudă | 2. | 2. | Consistență fărâmicioasă | 3. | 3. Nu se remediază | L 0 2<br>4 6 8 |
| Defectele budincii din tăieței                                                                                          | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Remedieri                      |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
| Consistență cleioasă                                                                                                    | 1. Tăiețeii au fost răsfierți                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 1.                             |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
| Suprafața rumenă, în mijloc crudă                                                                                       | 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2.                             |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
| Consistență fărâmicioasă                                                                                                | 3.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 3. Nu se remediază             |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
| Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
| 27.                                                                                                                     | Ordonăți operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Pireului de cartofi</i> , respectând succesiunea:<br>_____ scurgerea fierturii<br>_____ finisarea piureului<br>_____ pasarea cartofilor<br>_____ porționarea și servirea<br>_____ zvântarea cartofilor<br>_____ fierberea cartofilor<br>_____ tăierea cartofilor                                                                                                                                                                                                                | L 0 4                          |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |
| 28.                                                                                                                     | Ordonăți pașii din instrucțiunea de utilizare a friteuzei, respectând consecutivitatea:<br>_____ scufundați coșul în recipientul de prăjire<br>_____ ridicați coșul și scurgeți excesul de grăsime<br>_____ turnați conținutul coșului pe platou<br>_____ urmăriți indicatorul temperaturii<br>_____ deconectați friteuza<br>_____ turnați uleiul în recipientul de prăjire<br>_____ prăjiți alimentele<br>_____ conectați friteuza la rețeaua electrică<br>_____ reglați temperatura la valoarea dorită<br>_____ așezați alimentele în coș | L 0 5                          |       |           |                      |                               |    |                                   |    |    |                          |    |                    |                |

| Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 29.                                                                                                                     | <p>Ordonăți operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Zrazelor din cartofi</i>, respectând consecutivitatea.</p> <p>_____ panarea zrazelor</p> <p>_____ prepararea umpluturi</p> <p>_____ fierberea cartofilor</p> <p>_____ pasarea cartofilor</p> <p>_____ porționarea amestecului de cartofi</p> <p>_____ modelarea zrazelor</p> <p>_____ așezarea umpluturii</p> <p>_____ prăjirea zrazelor</p>                                                                                              | L 0 4       |
| 30.                                                                                                                     | <p>Ordonăți operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Budincii de orez</i>, respectând consecutivitatea:</p> <p>_____ pregătirea tăvii</p> <p>_____ omogenizarea compoziției</p> <p>_____ coacerea în rolă</p> <p>_____ fierberea terciului de orez</p> <p>_____ netezirea suprafeței</p> <p>_____ răcirea terciului</p> <p>_____ adăugarea ouălor, zahărului, stafidelor</p> <p>_____ montarea compoziției pe tavă</p> <p>_____ ungerea suprafeței cu amestec de ouă-smântână</p>              | L 0 5       |
| 31.                                                                                                                     | <p>Numerotați etapele procesului tehnologic de preparare a boboaselor, respectând consecutivitatea:</p> <p>_____ fierberea</p> <p>_____ sortarea</p> <p>_____ înmuierea</p> <p>_____ spălarea</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | L 0 2       |
| 32.                                                                                                                     | <p>Numerotați operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Babei din macaroane</i>, respectând consecutivitatea:</p> <p>_____ pregătirea tăvii pentru coacere</p> <p>_____ răcirea macaroanelor</p> <p>_____ coacerea preparatului</p> <p>_____ fierberea macaroanelor</p> <p>_____ porționarea pentru servire</p> <p>_____ spumarea ouălor cu zahăr</p> <p>_____ fierberea apei cu sare</p> <p>_____ îmbinarea macaroanelor fierte cu ouăle spumate</p> <p>_____ montarea amestecului în tavă</p> | L<br>0<br>4 |

| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b><br/> <b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 33.                                                                                                                                                             | Cartofii prăjiți în cantitate mare de grăsime se sărează înainte de tratarea termică.<br>A F _____                                                                                | L 0 2 |
| 34.                                                                                                                                                             | Pentru păstrarea culorii, păstăile de mază se fierb în cantitate mare de apă, la foc intens, fără capac.<br>A F _____                                                             | L 0 2 |
| 35.                                                                                                                                                             | Varza, păstăile de mază și fasole se fierb la foc intens, fără capac, deoarece legumele verzi fierte la foc mic fără capac își pierd culoarea.<br>A F _____                       | L 0 2 |
| 36.                                                                                                                                                             | Înainte de coacere, pe suprafața ruladei de cartofi se fac câteva incizii, deoarece în timpul coacerii, pe suprafața ruladei de cartofi se formează o crustă rumenă.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 37.                                                                                                                                                             | În scopul păstrării vitaminei C, legumele se fierb în vas acoperit cu capac.<br>A F _____                                                                                         | L 0 2 |
| 38.                                                                                                                                                             | Pentru păstrarea culorii verzi, broccoli, spanacul și păstăile de fasole se fierb la foc mic cu capac.<br>A F _____                                                               | L 0 2 |
| 39.                                                                                                                                                             | Preparatele culinare și garniturile din legume reprezintă surse importante de proteine și lipide.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 40.                                                                                                                                                             | Garniturile din legume se servesc cu preparatele de bază din carne și pește.<br>A F _____                                                                                         | L 0 2 |
| 41.                                                                                                                                                             | Baza lichidă pentru prepararea terciurilor poate fi apa, laptele sau bulionul.<br>A F _____                                                                                       | L 0 2 |
| 42.                                                                                                                                                             | La prepararea <i>Verzei înăbușite</i> din varză murată se adaugă oțet pentru intensificarea gustului.<br>A F _____                                                                | L 0 2 |
| 43.                                                                                                                                                             | Pentru a păstra valoarea nutritivă a legumelor în timpul fierberii, nivelul apei trebuie să fie cu 1 - 1,5 cm mai sus de nivelul legumelor.<br>A F _____                          | L 0 2 |
| 44.                                                                                                                                                             | Lichidul rămas după fierberea legumelor se folosește la prepararea supelor, deoarece la fierberea legumelor o parte din substanțele nutritive se dizolvă în lichid.<br>A F _____  | L 0 2 |
| 45.                                                                                                                                                             | Vinetele și dovleceii se panează pentru a micșora pierderile cantitative la prăjire.<br>A F _____                                                                                 | L 0 2 |
| 46.                                                                                                                                                             | Pentru a micșora durata de fierbere a năutului, sarea se adaugă la sfârșitul fierberii.<br>A F _____                                                                              | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                                      |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 47. | La prepararea terciurilor, crupele mărunte se cern pentru a evita gustul neplăcut și consistența lipicioasă.<br>A F _____                                                            | L 0 2 |
| 48. | Garnitura compusă este constituită din două sau mai multe feluri de legume.<br>A F _____                                                                                             | L 0 2 |
| 49. | Înainte de coacere, pe suprafața ruladei de cartofi se fac câteva incizii pentru rumenire uniformă.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 50. | Înainte de fierbere, pastele făinoase mărunte se cern, deoarece pastele făinoase sunt obținute din soiuri de grâu dure.<br>A F _____                                                 | L 0 2 |
| 51. | Pentru a obține o consistență puhavă și omogenă, pireul din cartofi se bate cu blenderul.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 52. | În calitate de garnitură pentru preparatele din carne fiartă se servesc legume fierte.<br>A F _____                                                                                  | L 0 2 |
| 53. | Legumele prăjite se servesc în calitate de garnitură pentru preparatele din carne fiartă.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 54. | Sarea adăugată la începutul fierberii fasolelor provoacă micșorarea duratei de fierbere a acestora.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 55. | Proteinele din carne pot fi substituite cu proteinele vegetale care se conțin în boboase.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 56. | Preparatele culinare din leguminoase au valoare nutritivă ridicată datorită conținutului înalt de proteine vegetale.<br>A F _____                                                    | L 0 2 |
| 57. | Preparatele culinare din pasate făinoase au valoare nutritivă joasă din cauza conținutului înalt de amidon.<br>A F _____                                                             | L 0 2 |
| 58. | Garniturile din leguminoase se servesc cu preparate de bază din pește.<br>A F _____                                                                                                  | L 0 2 |
| 59. | În timpul fierberii, leguminoasele devin moi, deoarece protopectina din pereții celulelor boabelor se transformă în pectină solubilă.<br>A F _____                                   | L 0 2 |
| 60. | Fiertura din leguminoase se folosește pentru prepararea supelor, deoarece în timpul fierberii leguminoaselor o parte de substanțe nutritive solubile se dizolvă în apă.<br>A F _____ | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                                             |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 61. | La prelucrarea primară, fasolele se sortează după culoare și soi, pentru a asigura pătrunderea uniformă în timpul fierberii.<br>A F _____                                                   | L 0 2 |
| 62. | Fasolele colorate au aceeași durată de fierbere.<br>A F _____                                                                                                                               | L 0 2 |
| 63. | Crupele de orez fierb greu în lapte, de aceea acestea se fierb în prealabil, în apă până la stare de semi-gata.<br>A F _____                                                                | L 0 2 |
| 64. | Fiertura de crupe și paste făinoase se folosește la prepararea supelor deoarece o parte din hidrații de carbon, substanțele minerale și vitamine trec în lichidul de fierbere.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 65. | La fierberea terciurilor, se utilizează vase emailate pentru a micșora timpul de fierbere.<br>A F _____                                                                                     | L 0 2 |
| 66. | Aspectul exterior al terciului de consistență densă reprezintă boabe bine umflate, separabile una de alta.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 67. | La prepararea budincii din paste făinoase, pastele se fierb prin metoda „cu scurgere”.<br>A F _____                                                                                         | L 0 2 |
| 68. | Terciul de consistență vâscoasă reprezintă o compoziție de boabe bine fierte, care rămân în formă de moviliță pe farfurie.<br>A F _____                                                     | L 0 2 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A,

litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

69.

Asociați preparatele de bază cu garniturile reprezentate în imagini:

| A. Preparate                                               | B. Garnituri                                                                        |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| _____ 1. preparate din carne de pui (prăjită)              |  |  |
| _____ 2. preparate din carne grasă de pasăre (rață, gâscă) | a                                                                                   | b                                                                                    |
| _____ 3. preparate din pește fiert                         |  |  |
| _____ 4. preparate din pește prăjit                        | c                                                                                   | d                                                                                    |

L 0 1

2 3 4



Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 70.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Asociați denumirea tipului de paste făinoase cu paste reprezentate în imagini.                                                                                                                                                                                                                                                                 | L 0 1<br>2 3 4                                                                          |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| <table><tr><td><b>A. Tipului de paste făinoase</b></td><td colspan="2"><b>B. Paste făinoase</b></td></tr><tr><td>____ 1. Paste tubulare<br/>____ 2. Paste filiforme<br/>____ 3. Paste în formă de panglică<br/>____ 4. Paste figuri</td><td><br/>a</td><td><br/>b</td></tr><tr><td></td><td><br/>c</td><td><br/>d</td></tr></table> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         | <b>A. Tipului de paste făinoase</b> | <b>B. Paste făinoase</b>                                                     |                                                                                                                                                                                                                        | ____ 1. Paste tubulare<br>____ 2. Paste filiforme<br>____ 3. Paste în formă de panglică<br>____ 4. Paste figuri                                                                                                                    | <br>a | <br>b |  | <br>c | <br>d |
| <b>A. Tipului de paste făinoase</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>B. Paste făinoase</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                         |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| ____ 1. Paste tubulare<br>____ 2. Paste filiforme<br>____ 3. Paste în formă de panglică<br>____ 4. Paste figuri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <br>a                                                                                                                                                                                                                                                         | <br>b |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <br>c                                                                                                                                                                                                                                                         | <br>d |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| 71.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Asociați defectele preparatelor din cartofi din coloana A cu cauzele apariției acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                         | L 0 1<br>2 3 4                                                                          |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| <table><tr><td><b>A. Defecte</b></td><td><b>B. Cauze</b></td></tr><tr><td>____ 1. Pireul de cartofi este cleios.<br/>____ 2. Cartofii fierți întregi nu și-au păstrat forma.<br/>____ 3. Crochetele de cartofi s-au deformat la prăjire.<br/>____ 4. Cartofii prăjiți fri sunt îmbibați cu grăsime.</td><td>a) Nu s-a adăugat ouă în amestecul de cartofi.<br/>b) Cartofii au fost fierți în apă fără sare.<br/>c) Cartofii au fost fierți la foc puternic.<br/>d) Cartofii au fost răciți apoi pasați.<br/>e) Uleiul nu a fost bine înfierbântat.</td></tr></table>                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         | <b>A. Defecte</b>                   | <b>B. Cauze</b>                                                              | ____ 1. Pireul de cartofi este cleios.<br>____ 2. Cartofii fierți întregi nu și-au păstrat forma.<br>____ 3. Crochetele de cartofi s-au deformat la prăjire.<br>____ 4. Cartofii prăjiți fri sunt îmbibați cu grăsime. | a) Nu s-a adăugat ouă în amestecul de cartofi.<br>b) Cartofii au fost fierți în apă fără sare.<br>c) Cartofii au fost fierți la foc puternic.<br>d) Cartofii au fost răciți apoi pasați.<br>e) Uleiul nu a fost bine înfierbântat. |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| <b>A. Defecte</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <b>B. Cauze</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| ____ 1. Pireul de cartofi este cleios.<br>____ 2. Cartofii fierți întregi nu și-au păstrat forma.<br>____ 3. Crochetele de cartofi s-au deformat la prăjire.<br>____ 4. Cartofii prăjiți fri sunt îmbibați cu grăsime.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | a) Nu s-a adăugat ouă în amestecul de cartofi.<br>b) Cartofii au fost fierți în apă fără sare.<br>c) Cartofii au fost fierți la foc puternic.<br>d) Cartofii au fost răciți apoi pasați.<br>e) Uleiul nu a fost bine înfierbântat.                                                                                                             |                                                                                         |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| 72.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <table><tr><td><b>A. Garnituri</b></td><td><b>B. Grupe de preparate</b></td></tr><tr><td>____ 1. Cartofi fierți<br/>____ 2. Varză înăbușită<br/>____ 3. Cartofi prăjiți</td><td>a) Preparate din carne grasă de pasăre<br/>b) Preparate din carne fiartă<br/>c) Preparate din carne prăjită<br/>d) Preparate din pește fiert</td></tr></table> | <b>A. Garnituri</b>                                                                     | <b>B. Grupe de preparate</b>        | ____ 1. Cartofi fierți<br>____ 2. Varză înăbușită<br>____ 3. Cartofi prăjiți | a) Preparate din carne grasă de pasăre<br>b) Preparate din carne fiartă<br>c) Preparate din carne prăjită<br>d) Preparate din pește fiert                                                                              | L 0 1<br>2 3 4                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| <b>A. Garnituri</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>B. Grupe de preparate</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                         |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| ____ 1. Cartofi fierți<br>____ 2. Varză înăbușită<br>____ 3. Cartofi prăjiți                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | a) Preparate din carne grasă de pasăre<br>b) Preparate din carne fiartă<br>c) Preparate din carne prăjită<br>d) Preparate din pește fiert                                                                                                                                                                                                      |                                                                                         |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| 73.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Asociați preparatele din cartofi din coloana A cu formele acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4                                                                          |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| <table><tr><td><b>A. Preparate din cartofi</b></td><td><b>B. Forme ale preparatelor</b></td></tr><tr><td>____ 1. Pârjoale<br/>____ 2. Crochete<br/>____ 3. Zraze<br/>____ 4. Ruladă</td><td>a) formă de franzelă<br/>b) formă de pateu<br/>c) ovală-alungită<br/>d) formă de bile<br/>e) rotundă-plată</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                         | <b>A. Preparate din cartofi</b>     | <b>B. Forme ale preparatelor</b>                                             | ____ 1. Pârjoale<br>____ 2. Crochete<br>____ 3. Zraze<br>____ 4. Ruladă                                                                                                                                                | a) formă de franzelă<br>b) formă de pateu<br>c) ovală-alungită<br>d) formă de bile<br>e) rotundă-plată                                                                                                                             |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| <b>A. Preparate din cartofi</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>B. Forme ale preparatelor</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                         |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |
| ____ 1. Pârjoale<br>____ 2. Crochete<br>____ 3. Zraze<br>____ 4. Ruladă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | a) formă de franzelă<br>b) formă de pateu<br>c) ovală-alungită<br>d) formă de bile<br>e) rotundă-plată                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                         |                                     |                                                                              |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                        |                                                                                         |  |                                                                                        |                                                                                         |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

|     |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                   |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 74. | Asociați procedeele de tratare termică din coloana A cu utilajul tehnologic din coloana B.                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7<br>8 9 10 |
|     | <b>A. Procedee de tratare termică</b><br><br>____ 1. fierbere<br>____ 2. înăbușire<br>____ 3. coacere<br>____ 4. prăjire                                    | <b>B. Utilaj folosit</b><br><br>a) grătar<br>b) friteuză<br>c) autoclavă<br>d) tigaie basculantă<br>e) cuptor electric<br>f) plită electrică                                                                                                                        |                                   |
| 75. | Asociați preparatele culinare din coloane A cu procedeele de tratament termic din coloana B                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3<br>4 5               |
|     | <b>A. Preparate culinare</b><br><br>____ 1. Tocană de ciuperci<br>____ 2. Sarmale din legume<br>____ 3. Crochete din cartofi<br>____ 4) Budincă din cartofi | <b>B. Procedee de tratament termic</b><br><br>a) prăjire în cantitate mare de grăsime<br>b) înăbușire<br>c) coacere<br>d) fierbere                                                                                                                                  |                                   |
| 76. | Asociați utilajele din coloana A cu normele de securitate din coloana B.                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4                    |
|     | <b>A. Utilaj</b><br><br>____ 1. pasator electric<br>____ 2. friteuză<br>____ 3. tigaie basculantă<br>____ 4. grătar electric                                | <b>B. Norme de securitate</b><br><br>a) se interzice înlăturarea grăsimii fierbinți rămase.<br>b) se interzice atingerea cuțitului cu mâna.<br>c) se interzice folosirea plăcii radiante cu fisuri.<br>d) se interzice turnarea uleiului mai sus de marcajul maxim. |                                   |
| 77. | Asociați procedeele de tratament termic din coloana A cu utilajul tehnologic din coloana B:                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4                    |
|     | <b>A. Procedee de tratament termic</b><br><br>____ 1. fierbere<br>____ 2. înăbușire<br>____ 3. coacere<br>____ 4. prăjire în cantitate mare de grăsime      | <b>B. Utilajul tehnologic</b><br><br>a) Grătar<br>b) Friteuză<br>c) Tigaie basculantă<br>d) Cuptor electric<br>e) Aparat de gătit la vaporii                                                                                                                        |                                   |
| 78. | Asociați tipul de ciuperci din coloana A cu metoda de prelucrare primară pentru prepararea <i>Ciupercilor coapte în sos de smântână</i> din coloana B:      |                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3                      |
|     | <b>A. Tipul de ciuperci</b><br><br>____ 1. Ciuperci proaspete<br>____ 2. Ciuperci albe uscate<br>____ 3. Ciuperci champignon proaspete                      | <b>B. Metoda de prelucrare</b><br><br>a) Se fierb prin reducere<br>b) Se fierb prin metoda de bază<br>c) Se taie felii și se prăjesc                                                                                                                                |                                   |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

|     |                                                                                                                             |                                                                                                       |              |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 79. | Asociați etapele de prelucrare primară a leguminoaselor din coloana A cu procedeele de prelucrare a acestora din coloana B. |                                                                                                       | L 0 1<br>2 3 |
|     | <b>A. Etape de prelucrare</b>                                                                                               | <b>B. Procedee de prelucrare</b>                                                                      |              |
|     | <input type="checkbox"/> 1. sortarea<br><input type="checkbox"/> 2. spălarea<br><input type="checkbox"/> 3. înmuierea       | a) hidratarea timp de 5 – 8 ore<br>b) înlăturarea boabelor vătămate<br>c) schimbarea apei de 2 -3 ori |              |

|     |                                                                                                                                                   |                                                              |                |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------|
| 80. | Asociați leguminoasele din coloana A cu durata lor de fierbere din coloana B.                                                                     |                                                              | L 0 1<br>2 3 4 |
|     | <b>A. Leguminoase</b>                                                                                                                             | <b>B. Durata de fierbere</b>                                 |                |
|     | <input type="checkbox"/> 1. fasole<br><input type="checkbox"/> 2. năut<br><input type="checkbox"/> 3. mazăre<br><input type="checkbox"/> 4. linte | a) 1 oră<br>b) 1 – 1,5 ore<br>c) 1,5 – 2 ore<br>d) 2 – 3 ore |                |

Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                                |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 81. | La înăbușirea legumelor în sos, se recomandă de adăugat apă sau bulion pentru a evita:<br>a) formarea peliculei<br>b) mărirea volumului<br>c) evaporarea lichidului<br>d) deformarea legumelor | L 0 2 |
| 82. | Temperatura de prăjire a legumelor prin metoda de bază este:<br>a) 100-110 °C<br>b) 150-160 °C<br>c) 170-180 °C<br>d) 200-210 °C                                                               | L 0 2 |
| 83. | Temperatura de prăjire a cartofilor în cantitate mare de grăsime este:<br>a) 100-110 °C<br>b) 150-160 °C<br>c) 170-180 °C<br>d) 190-200 °C                                                     | L 0 2 |
| 84. | La prepararea <i>Verzei înăbușite</i> din varză murată se mărește norma de:<br>a) făină<br>b) zahăr<br>c) pastă de tomate<br>d) grăsime culinară                                               | L 0 2 |
| 85. | La prepararea <i>Verzei înăbușite</i> din varză murată se exclude:<br>a) făina<br>b) oțetul<br>c) pasta de tomate<br>d) grăsimea culinară                                                      | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                    |       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 86.                                                 | Legumele care au protopectina stabilă se tratează termic prin:<br>a) fierbere<br>b) prăjire<br>c) coacere<br>d) frigere                                                                                                                            | L 0 2 |
| 87.                                                 | Raportul dintre legume și grăsime la prăjirea acestora în cantitate mare de grăsime este:<br>a) 1:2<br>b) 1:4<br>c) 1:6<br>d) 1:8                                                                                                                  | L 0 2 |
| 88.                                                 | Pentru a preveni lipirea <i>Budincii din legume</i> de tavă, această se unge cu:<br>a) ulei și se presară cu pesmet<br>b) smântână și se presară cu făină<br>c) ou și se presară cu pesmet<br>d) unt și se presară cu făină                        | L 0 2 |
| 89.                                                 | La prepararea <i>Pârjoalelor din cartofi</i> , înainte de prăjire, semipreparatul se panează prin:<br>a) făină de porumb<br>b) făină de grâu<br>c) amestec de ou cu pesmeți<br>d) amestec de ou cu făină                                           | L 0 2 |
| 90.                                                 | Cartofii fierți pentru prepararea <i>Pireului de cartofi</i> , se zvântă:<br>a) pe tavă în rolă<br>b) pe un șervețel uscat<br>c) la foc mic în vas cu capac<br>d) la foc puternic în vas cu capac                                                  | L 0 2 |
| 91.                                                 | Pentru prepararea <i>Pârjoalelor din cartofi</i> se folosesc:<br>a) cartofi, ouă, pesmeți, ulei, unt<br>b) cartofi, lapte, făină de grâu, ulei, unt<br>c) cartofi, ouă, frișcă, făină de grâu, ulei, unt<br>d) cartofi, brânză, pesmeți, ulei, unt | L 0 2 |
| 92.                                                 | Înainte de fierbere, se prăjesc crupele de:<br>a) hrișcă<br>b) mei<br>c) griș<br>d) orez                                                                                                                                                           | L 0 2 |
| 93.                                                 | La fierberea leguminoaselor este contraindicat de adăugat sodă de masă, deoarece aceasta:<br>a) distruge vitaminele grupei B<br>b) micșorează greutatea<br>c) întărește protopectina<br>d) înrăutățește mirosul                                    | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|             |                                                                                                                                                                    |       |
|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>94.</b>  | La fierberea leguminoaselor, cu 20-30 min până la finisare, se adaugă:<br>a) usturoi<br>b) sare<br>c) ceapă<br>d) piper                                            | L 0 2 |
| <b>95.</b>  | Leguminoasele se înmoaie în apă cu temperatura cel mult:<br>a) 5 °C<br>b) 15 °C<br>c) 25 °C<br>d) 35 °C                                                            | L 0 2 |
| <b>96.</b>  | Pentru prepararea leguminoaselor înăbușite cu piept afumat, pieptul preventiv se:<br>a) prăjește<br>b) coace<br>c) fierbe<br>d) călește                            | L 0 2 |
| <b>97.</b>  | După ce fasolele pestrițe încep să fiarbă, apa se schimbă, deoarece acestea conțin substanțe:<br>a) colorante<br>b) aromatice<br>c) gustative<br>d) toxice         | L 0 2 |
| <b>98.</b>  | Înainte de coacere, <i>Budinca din leguminoase și cartofi</i> se:<br>a) unge cu smântână<br>b) unge cu margarină<br>c) presară cu pesmet<br>d) presară cu cașcaval | L 0 2 |
| <b>99.</b>  | Înmuierea leguminoaselor înainte de fierbere:<br>a) micșorează volumul<br>b) reduce durata de fierbere<br>c) distruge celuloza<br>d) descompune proteinele         | L 0 2 |
| <b>100.</b> | Dacă în timpul fierberii leguminoaselor apa s-a evaporat excesiv, se adaugă apă:<br>a) rece<br>b) fierbinte<br>c) cu sare<br>d) cu oțet                            | L 0 2 |
| <b>101.</b> | Pentru formarea gustului, după finisarea fierberii, leguminoasele se lasă timp de:<br>a) 5 – 10 min<br>b) 15 – 20 min<br>c) 25 – 30 min<br>d) 35 – 40 min          | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                        |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 102.                                                | Pentru fierberea terciurilor se folosesc:<br>a) cazane de fontă<br>b) cratițe emailate<br>c) soteuri de inox<br>d) tigăi teflonate                                     | L 0 2 |
| 103.                                                | Pastele făinoase fierte se scurg prin:<br>a) sită<br>b) soteu<br>c) strecurătoare<br>d) spumieră                                                                       | L 0 2 |
| 104.                                                | În timpul fierberii, terciurile se amestecă cu:<br>a) tel<br>b) lopățică<br>c) spumieră<br>d) polonic                                                                  | L 0 2 |
| 105.                                                | Cantitatea de apă pentru fierberea 1 kg de tăieței prin metoda „cu scurgere” este:<br>a) 1-2 litri<br>b) 3-4 litri<br>c) 5-6 litri<br>d) 7-8 litri                     | L 0 2 |
| 106.                                                | Cantitatea de apă pentru fierberea 1 kg de tăieței prin metoda “fără scurgere” este:<br>a) 5-6 litri<br>b) 3-4 litri<br>c) 2-3 litri<br>d) 1-2 litri                   | L 0 2 |
| 107.                                                | Crupele care mai întâi se spală cu apă caldă, apoi cu apă fierbinte sunt:<br>a) crupele de orez<br>b) brizură de arpacaș<br>c) crupele de griș<br>d) crupele de hrișcă | L 0 2 |
| 108.                                                | Pastele făinoase fierte pot fi servite cu sos:<br>a) de tomate<br>b) mujdei<br>c) de ciocolată<br>d) maioneză                                                          | L 0 2 |

### Selectați răspunsurile corecte.

|      |                                                                                                                                                                                                                                           |                       |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 109. | Selectați inventarul necesar pentru fierberea pastelor făinoase.<br>Cana gradată, răzătoare, paletă, strecurătoare, sucitor, cratiță, spumieră, luș, sosieră, tel.                                                                        | L 0 1<br>2 3 4        |
| 110. | Selectați formele de tăiere pentru prepararea <i>Cartofilor fierți în lapte</i> :<br>Pai, cuburi, ciupercuțe, bare, polobocel, rotițe, spirale, pară, talaș, bile, felii.                                                                 | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |
| 111. | Subliniați ustensilele și vesela care se folosesc la prepararea legumelor prăjite:<br>Paletă, cratiță, spumieră, sosieră, tavă, răzătoare, tigiaie, sită, ciocănaș, strecurătoare, cuțit, tel, lopățică, soteu, farfurie, ac de culinare. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
| 112. | Subliniați ingredientele de bază din componența marinadei pentru <i>Legume la grătar</i> :<br>Busuioc, pastă de roșii, usturoi, cuișoare, scorțișoară, lămâie, ceapă, ulei vegetal, oțet, pătrunjel.                                      | L 0 1<br>2 3 4        |

### Realizați calculele.

| 113.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Calculați cantitatea de ciuperci proaspete, folosite la prepararea a 35 porții de <i>Ciuperci în sos de smântână</i> , dacă pentru o porție se folosesc 115 g de ciuperci.                                                                                                 | L 0<br>1 2                      |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-----------------|-----|--|--------------------|----|--|--------|----|--|-------|----|--|------|----|--|---------|----|--|--|
| 114.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Calculați cantitatea de crupe de hrișcă pentru prepararea a 74 kg de terci fărâmicios, dacă pentru 1 kg de terci se folosesc 417 g de crupe.                                                                                                                               | L 0<br>1 2                      |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| 115.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Calculați cantitatea de crupe de orez pentru prepararea a 30 porții de <i>Supă de lapte cu crupe</i> a câte 500 g, dacă pentru prepararea 1 kg de supă se folosește 70 g de crupe.                                                                                         | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| 116.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Calculați masa brută de cartofi pentru prepararea a 10 porții de pireu, dacă masa netă pentru o porție constituie 220 g, iar norma deșeurilor este 20%.                                                                                                                    | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| 117.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Calculați masa netă de varză proaspătă pentru prepararea a 18 porții de <i>Varză înăbușită</i> , dacă masa brută pentru o porție constituie 325 g, iar norma deșeurilor este 18%.                                                                                          | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| 118.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Calculați cantitatea de ciuperci uscate pentru prepararea a 12 porții de <i>Ciuperci coapte în sos de smântână</i> , dacă pentru 1 porție se folosesc 237 g de ciuperci <i>champignon</i> , iar 1 g de ciuperci <i>champignon</i> se substituie cu 0,27 g ciuperci uscate. | L 0 1<br>2 3 4                  |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| 119.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Calculați necesarul de produse pentru prepararea a 34 porții de <i>Sarmale de legume</i> , dacă pentru o porție este necesar:                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6           |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| <table> <tr> <th>Materia primă</th><th>Masa brută pentru 1 porție, g</th><th>Masa brută pentru 34 porții, kg</th></tr> <tr> <td>Varză proaspătă</td><td>190</td><td></td></tr> <tr> <td>Ciuperci proaspete</td><td>53</td><td></td></tr> <tr> <td>Morcov</td><td>28</td><td></td></tr> <tr> <td>Ceapă</td><td>36</td><td></td></tr> <tr> <td>Orez</td><td>11</td><td></td></tr> <tr> <td>Grăsime</td><td>15</td><td></td></tr> </table> |                                                                                                                                                                                                                                                                            | Materia primă                   | Masa brută pentru 1 porție, g | Masa brută pentru 34 porții, kg | Varză proaspătă | 190 |  | Ciuperci proaspete | 53 |  | Morcov | 28 |  | Ceapă | 36 |  | Orez | 11 |  | Grăsime | 15 |  |  |
| Materia primă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Masa brută pentru 1 porție, g                                                                                                                                                                                                                                              | Masa brută pentru 34 porții, kg |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| Varză proaspătă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 190                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                 |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| Ciuperci proaspete                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 53                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| Morcov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 28                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| Ceapă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 36                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| Orez                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 11                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |
| Grăsime                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 15                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |                               |                                 |                 |     |  |                    |    |  |        |    |  |       |    |  |      |    |  |         |    |  |  |



### Realizați calculele.

|      |                                                                                                                                                                                                   |                                      |                                       |                       |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------|
| 120. | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 15 porții de <i>Cartofi fierți în lapte</i> , dacă pentru o porție este necesar:                                                        |                                      |                                       | L 0 1<br>2 3          |
|      | <b>Materii prime</b>                                                                                                                                                                              | <b>Masa brută pentru 1 porție, g</b> | <b>Masa brută pentru 15 porții, g</b> |                       |
|      | cartofi                                                                                                                                                                                           | 240                                  |                                       |                       |
|      | lapte                                                                                                                                                                                             | 75                                   |                                       |                       |
|      | unt                                                                                                                                                                                               | 7                                    |                                       |                       |
| 121. | Calculați cantitatea materiei prime pentru prepararea a 13 porții de terci fărmicios, a câte 200 g, dacă pentru 1000 g de terci se folosesc:                                                      |                                      |                                       | L 0 1<br>2 3 4        |
|      | <b>Materia primă</b>                                                                                                                                                                              | <b>Masa brută pentru 1000, g</b>     | <b>Masa brută pentru 13 porții, g</b> |                       |
|      | crupe                                                                                                                                                                                             | 417                                  |                                       |                       |
|      | apă                                                                                                                                                                                               | 790                                  |                                       |                       |
|      | sare                                                                                                                                                                                              | 10                                   |                                       |                       |
| 122. | Calculați cantitatea de mazăre pentru 35 porții de <i>Mazăre fiartă</i> , dacă pentru o porție se folosește 73 g.                                                                                 |                                      |                                       | L 0<br>1 2            |
| 123. | Calculați cantitatea de materie primă pentru 17 porții de <i>Fasole fierte cu piept afumat</i> .                                                                                                  |                                      |                                       | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
|      | <b>Materii prime</b>                                                                                                                                                                              | <b>Masa brută pentru 1 porție, g</b> | <b>Masa brută pentru 17 porție, g</b> |                       |
|      | Fasole                                                                                                                                                                                            | 73                                   |                                       |                       |
|      | Piept afumat                                                                                                                                                                                      | 27                                   |                                       |                       |
|      | Ceapă                                                                                                                                                                                             | 36                                   |                                       |                       |
|      | Slănină                                                                                                                                                                                           | 15                                   |                                       |                       |
|      | Sos roșu                                                                                                                                                                                          | 30                                   |                                       |                       |
|      | Usturoi                                                                                                                                                                                           | 0,5                                  |                                       |                       |
| 124. | Calculați masa netă de ceapă pentru 29 de porții de <i>Pireu din linte cu slănină și ceapă</i> , dacă masa brută pentru o porție este 30 g, iar norma de deșeuri constituie 16 %.                 |                                      |                                       | L 0 1<br>2 3 4        |
| 125. | Calculați masa brută de slănină pentru 15 porții de <i>Pireu din mazăre cu slănină și ceapă</i> , dacă masa netă pentru o porție este 19 g, iar pierderile la prelucrarea primară constituie 5 %. |                                      |                                       | L 0 1<br>2 3 4        |
| 126. | Calculați cantitatea de hrișcă pentru prepararea a 15 kg de terci fărmicios, dacă pentru 1 kg de terci se folosește 0,476 kg de hrișcă.                                                           |                                      |                                       | L 0<br>1 2            |
| 127. | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 40 kg de terci fărmicios de arpacaș, dacă pentru 1 kg de terci se folosesc:                                                             |                                      |                                       | L 0 1<br>2 3          |
|      | <b>Materie primă</b>                                                                                                                                                                              | <b>Masa brută pentru 1 kg</b>        | <b>Masa brută pentru 40 kg</b>        |                       |
|      | crupe                                                                                                                                                                                             | 333                                  |                                       |                       |
|      | apă                                                                                                                                                                                               | 800                                  |                                       |                       |
|      | sare                                                                                                                                                                                              | 30                                   |                                       |                       |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 5. PREPARAREA GARNITURILOR

| Nr. d/o                                                 | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Puncte, nivel |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
| 1.                                                      | simple; compuse                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 2.                                                      | servire; aspectul; calitățile                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 p, Î        |
| 3.                                                      | fierbere; formei                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 4.                                                      | îndelungat; groasă                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 5.                                                      | rece; caldă,                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 6.                                                      | măresc; mare                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 7.                                                      | răcește; coagularea                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 8.                                                      | zahăr; orez                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C        |
| 9.                                                      | jumătăți; semințele / o parte din miez; sucului / lichidului                                                                                                                                                                                                                                               | 3 p, Î        |
| 10.                                                     | albă; umflate; separabile                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 11.                                                     | rondele / roțițe; făină                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 12.                                                     | se clătesc / spală rece și se zvântă                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3 p, Î        |
| 13.                                                     | deformarea; zvântă                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 14.                                                     | străpunge; aburii; deformarea                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 p, Î        |
| 15.                                                     | smântână; pesmeți                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 16.                                                     | întregi; înmoaie / hidratează                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |
| 17.                                                     | 65 de grade; pătrat / dreptunghi; triunghi / romb; unt                                                                                                                                                                                                                                                     | 3 p, C        |
| 18.                                                     | 2. tăierea legumelor<br>4. călirea cepei<br>6. înăbușirea verzei în apă scăzută<br>9. înăbușirea legumelor cu sos                                                                                                                                                                                          | 0/4 p, A      |
| 19.                                                     | 2. morcov<br>4. varză proaspătă<br>6. mazăre conservată<br>8. frunză de dafin                                                                                                                                                                                                                              | 0/4 p, C      |
| 20.                                                     | <b>Cauze:</b><br>1. tăierea incorectă a legumelor; prăjirea la temperatură joasă timp îndelungat.<br>3. temperatura înaltă a grătarului; durata mare de prăjire<br>4. prelucrarea primară incorectă; legume necalitative<br><b>Remedieri:</b><br>2. continuarea tratamentului termic<br>4. nu se remediază | 10 p, A       |
| 21.                                                     | <b>Denumirea:</b><br>1. legume la grătar<br>2. cartofi prăjiți în cantitate mare de grăsime<br>3. pireu de fasole<br>4. budincă din paste<br><b>Procedee de tratare termică</b><br>1. prăjire la grătar<br>2. prăjire în cantitate mare de grăsime<br>3. fierbere prin metode de bază<br>4. coacere        | 8 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.</b>                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 22.                                                                                                                            | <b>Aspect exterior:</b> forma cartofilor păstrată, rumeniți uniform, culoarea aurie,<br><b>Consistența:</b> la suprafață crocanți, în interior – moi,<br><b>Gust:</b> apetisant, specific cartofilor prăjiți, fără gust străin, potrivit de sărat                                                                                                                                                                                           | 6 p, Î        |
| 23.                                                                                                                            | – Legumele se fierb la foc mic.<br>– Legumele sunt supuse imediat tratamentului termic.<br>– Se folosesc vase inoxidabile.<br>– Legumele se pun la fiert în apă clocotindă.<br>– Legumele se fierb în vas cu capac.<br>– Legumele nu se amestecă des.<br>– Se respectă durata de tratare termică.                                                                                                                                           | 3 p, Î        |
| 24.                                                                                                                            | – Legumele se înmoaie.<br>– Se îmbunătățește gustul legumelor.<br>– Formează arome noi.<br>– Devin ușor digestibile.<br>– Își schimbă culoarea.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 4 p, Î        |
| 25.                                                                                                                            | – fierberea leguminoaselor în apă dură;<br>– adăugarea sării în timpul fierberii;<br>– adăugarea apei reci în timpul fierberii;<br>– adăugarea oțetului/pastei de tomate în timpul fierberii.                                                                                                                                                                                                                                               | 4 p, C        |
| 26.                                                                                                                            | <b>Cauze:</b><br>2. temperatura înaltă de coacere<br>3. nu s-a respectat gramajul de ouă.<br><b>Remedieri:</b><br>1. nu se remediază;<br>2. se micșorează temperatura de coacere, suprafața se acoperă cu o foaie de staniol.                                                                                                                                                                                                               | 8 p, Î        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 27.                                                                                                                            | 3. scurgerea fierturii<br>6. finisarea piureului<br>5. pasarea cartofilor<br>7. porționarea și servirea<br>4. zvântarea cartofilor<br>2. fierberea cartofilor<br>1. tăierea cartofilor                                                                                                                                                                                                                                                      | 0/4 p, A      |
| 28.                                                                                                                            | 6. scufundați coșul în recipientul de prăjire<br>8. ridicați coșul și scurgeți excesul de grăsime<br>9. turnați conținutul coșului pe platou<br>4. urmăriți indicatorul temperaturii<br>10. deconectați friteuza de la rețeaua electrică<br>1. turnați uleiul în recipientul de prăjire<br>7. prăjiți alimentele<br>2. conectați friteuza la rețeaua electrică<br>3. reglați temperatura la valoarea dorită<br>5. așezați alimentele în coș | 0/5, A        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |
| 29.                                                                                                                                          | 7. panarea zrazelor<br>3. prepararea umpluturii<br>1. fierberea cartofilor<br>2. pasarea cartofilor<br>4. porționarea amestecului de cartofi<br>6. modelarea zrazelor<br>5. așezarea umpluturii<br>8. prăjirea zrazelor;                                                                                            | 0/4, A        |
| 30.                                                                                                                                          | 5. pregătirea tăvii<br>4. omogenizarea compoziției<br>9. coacerea în rolă<br>1. fierberea terciului de orez<br>7. netezirea suprafeței 2) răcirea terciului<br>3. adăugarea ouălor, zahărului, stafidelor<br>6. montarea compoziției pe tavă<br>8. ungerea suprafeței cu amestec de ouă-smântână                    | 0/5, A        |
| 31.                                                                                                                                          | 4. fierberea<br>1. sortarea<br>3. înmuierea<br>2. spălarea                                                                                                                                                                                                                                                          | 0/2 p, A      |
| 32.                                                                                                                                          | 6. pregătirea tăvii pentru coacere;<br>3. <b>răcirea macaroanelor</b><br>8. coacerea preparatului<br>2. fierberea macaroanelor<br>9. porționarea pentru servire<br>4. spumarea ouălor cu zahăr<br>1. fierberea apei cu sare<br>5. îmbinarea macaroanelor fierte cu ouăle spumate<br>7. montarea amestecului în tavă | 0/4 p, A      |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |               |
| 33.                                                                                                                                          | F) după tratarea termică                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 34.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 35.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 36.                                                                                                                                          | F) Se fac incizii pentru a evita deformarea ruladei                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 37.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 38.                                                                                                                                          | F) La foc intens fără capac                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 39.                                                                                                                                          | F) Sunt surse de vitamine, glucide și săruri minerale.                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 40.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 41.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 42.                                                                                                                                          | F) Nu se adaugă oțet.                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 43.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 44.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 45.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 46.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 47.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 48.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 49.                                                                                                                                          | F) Pentru păstrarea formei în timpul coacerii.                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                                                                | Răspuns așteptat                                                          | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b>                           |                                                                           |               |
| 50.                                                                                                                                                                    | F) Nu există relația cauză-efect                                          | 2 p, Î        |
| 51.                                                                                                                                                                    | F) Nu se bate cu blenderul                                                | 2 p, Î        |
| 52.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, Î        |
| 53.                                                                                                                                                                    | F) Se servesc cu preparate din carne prăjită                              | 2 p, Î        |
| 54.                                                                                                                                                                    | F) Mărește durata de fierbere                                             | 2 p, Î        |
| 55.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, C        |
| 56.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, C        |
| 57.                                                                                                                                                                    | F) Valoare nutritivă înaltă                                               | 2 p, C        |
| 58.                                                                                                                                                                    | F) Cu preparate de bază din carne.                                        | 2 p, C        |
| 59.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, Î        |
| 60.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, Î        |
| 61.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, Î        |
| 62.                                                                                                                                                                    | F) Diferită durata de fierbere                                            | 2 p, Î        |
| 63.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, C        |
| 64.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, Î        |
| 65.                                                                                                                                                                    | F) Vase cu pereții groși                                                  | 2 p, Î        |
| 66.                                                                                                                                                                    | F) Terciul de consistență densă are boabe răsfierate și lipite între ele. | 2 p, C        |
| 67.                                                                                                                                                                    | F) Prin metoda fără scurgere                                              | 2 p, C        |
| 68.                                                                                                                                                                    | A)                                                                        | 2 p, C        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.</b> |                                                                           |               |
| 69.                                                                                                                                                                    | 1) b; 2) a; 3) d; 4) c                                                    | 4 p, Î        |
| 70.                                                                                                                                                                    | 1) c; 2) a; 3) d; 4) b                                                    | 4 p, C        |
| 71.                                                                                                                                                                    | 1) d; 2) c; 3) a; 4) e                                                    | 4 p, Î        |
| 72.                                                                                                                                                                    | 1) b, d; 2) a; 3) c                                                       | 4 p, Î        |
| 73.                                                                                                                                                                    | 1) c; 2) d; 3) b; 4) a                                                    | 4 p, C        |
| 74.                                                                                                                                                                    | 1) f, c; 2) d, f, c; 3) g; 4) a, f, d, b                                  | 10 p, Î       |
| 75.                                                                                                                                                                    | 1) b; 2) b, c; 3) a; 4) c                                                 | 5 p, C        |
| 76.                                                                                                                                                                    | 1) b; 2) d; 3) a; 4) c;                                                   | 4 p, Î        |
| 77.                                                                                                                                                                    | 1) e; 2) c; 3) d; 4) b                                                    | 4 p, Î        |
| 78.                                                                                                                                                                    | 1) c; 2) b; 3) a                                                          | 3 p, C        |
| 79.                                                                                                                                                                    | 1) b; 2) c; 3) a                                                          | 3 p, C        |
| 80.                                                                                                                                                                    | 1) c; 2) d; 3) b; 4) a                                                    | 4 p, C        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                                             |                                                                           |               |
| 81.                                                                                                                                                                    | c) evaporarea lichidului                                                  | 2 p, Î        |
| 82.                                                                                                                                                                    | b) 150-160°C                                                              | 2 p, C        |
| 83.                                                                                                                                                                    | d) 170-180°C                                                              | 2 p, C        |
| 84.                                                                                                                                                                    | b) zahăr                                                                  | 2 p, C        |
| 85.                                                                                                                                                                    | b) oțetul                                                                 | 2 p, C        |
| 86.                                                                                                                                                                    | a) fierbere                                                               | 2 p, Î        |
| 87.                                                                                                                                                                    | d) 1:8                                                                    | 2 p, C        |
| 88.                                                                                                                                                                    | a) ulei și se presară cu pesmet                                           | 2 p, Î        |
| 89.                                                                                                                                                                    | b) făină de grâu                                                          | 2 p, C        |
| 90.                                                                                                                                                                    | c) la foc mic în vas cu capac                                             | 2 p, C        |
| 91.                                                                                                                                                                    | a) cartofi, ouă, pesmeți, ulei, unt;                                      | 2 p, Î        |

| Nr. d/o                                                    | Răspuns așteptat                                                                                                                                                | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b> |                                                                                                                                                                 |               |
| 92.                                                        | a) hrișcă                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 93.                                                        | a) distruge vitaminele grupei B                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 94.                                                        | c) ceapă                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 95.                                                        | b) 15°C                                                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 96.                                                        | c) fierbe                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 97.                                                        | d) substanțe toxice                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 98.                                                        | a) unge cu smântână                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 99.                                                        | b) reduce durata de fierbere                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 100.                                                       | b) fierbinte                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 101.                                                       | b) 15 – 20 min                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 102.                                                       | a) cazane de fontă                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 103.                                                       | c) strecurătoare                                                                                                                                                | 2 p, C        |
| 104.                                                       | b) lopățică                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 105.                                                       | c) 5-6 litri                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 106.                                                       | c) 2-3 litri                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 107.                                                       | a) crupele de orez.                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 108.                                                       | a) de tomate                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                     |                                                                                                                                                                 |               |
| 109.                                                       | cana gradată, strecurătoare, cratiță, spumieră                                                                                                                  | 4 p, C        |
| 110.                                                       | cuburi, polobocel, pară, bile, felii                                                                                                                            | 5 p, C        |
| 111.                                                       | paletă, tavă, tigaie, cuțit, lopățică, farfurie                                                                                                                 | 6 p, C        |
| 112.                                                       | busuioc, usturoi, lămâie, ulei vegetal                                                                                                                          | 4 p, C        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                |                                                                                                                                                                 |               |
| 113.                                                       | $115 \times 35 = 4025 \text{ g}$                                                                                                                                | 2 p, A        |
| 114.                                                       | $417 \times 74 = 30,85 \text{ kg}$ ;                                                                                                                            | 2 p, A        |
| 115.                                                       | $1000 \text{ g} - 70\text{g}$<br>$500 \text{ g} - 35 \text{ g}$<br>$35 \times 30 = 1050 \text{ g}$                                                              | 3 p, A        |
| 116.                                                       | $100\% - 20\% = 80\%$<br>$220 \times 100 \div 80 = 275 \text{ g}$ (Mb pentru o porție)<br>$275 \times 10 = 2750 \text{ g}$                                      | 3 p, A        |
| 117.                                                       | $325 \times 18 \div 100 = 58,5 \text{ g}$ (masa deșeurilor)<br>$325 - 58,5 = 266,5 \text{ g}$ (masa netă pentru o porție)<br>$266,5 \times 18 = 4797 \text{ g}$ | 3 p, A        |

| Nr. d/o                     | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                          | Puncte, nivel |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                                                                                                           |               |
| 118.                        | $237 \times 12 = 2844 \text{ g}$ (ciuperci <i>champignon</i> )<br>$2844 \times 0,27 = 767,88 \text{ g}$ -(ciuperci uscate)                                                                                | 4 p, A        |
| 119.                        | varză: 6,46<br>ciuperci: 1,802<br>morcov: 0,952<br>ceapă: 1,224<br>orez: 0,374<br>grăsime: 0,51                                                                                                           | 6 p, A        |
| 120.                        | cartofi - 3600 g<br>lapte - 1125 g<br>unt - 105 g                                                                                                                                                         | 3 p, A        |
| 121.                        | $13 \times 200 = 2600 \text{ g}$ (terci)<br>Crupe: $2600 \times 417 \div 1000 = 1084,2 \text{ g}$<br>Apă: $2600 \times 790 \div 1000 = 2054 \text{ g}$<br>Sare: $2600 \times 10 \div 1000 = 26 \text{ g}$ | 4 p, A        |
| 122.                        | $73 \times 35 = 2555 \text{ g} = 2,555 \text{ kg}$                                                                                                                                                        | 2 p, A        |
| 123.                        | fasole: 1241<br>piept afumat: 459<br>ceapă: 612<br>slănină: 255<br>sos roșu: 510<br>usturoi: 8,5                                                                                                          | 6 p, A        |
| 124.                        | $30 \times 16 \div 100 = 4,8 \text{ g}$<br>$30 - 4,8 = 25,2 \text{ g}$<br>$25,2 \times 29 = 730,8 \text{ g}$                                                                                              | 4 p, A        |
| 125.                        | $100 - 5 = 95 \%$<br>$19 \times 100 \div 95 = 20 \text{ g}$<br>$20 \times 15 = 300 \text{ g}$                                                                                                             | 4 p, A        |
| 126.                        | $15 \times 0,476 = 7,146 \text{ kg}$                                                                                                                                                                      | 2 p, A        |
| 127.                        | crupe: 13,32 kg;<br>apă: 32 kg;<br>sare: 1,2 kg.                                                                                                                                                          | 3 p, A        |

**MODULUL 6**



**PREPARAREA  
BUCATELOR  
DIN OUĂ  
ȘI BRÂNZĂ  
DE VACI**

**TOTAL ITEMI: 113**

| Nr. d/o                                                 | Conținutul itemului                                                                                                                                                                    | Puncte, nivel  |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                        |                |
| 1.                                                      | <p>Descrieți indicii de calitate a oului în urma verificării acestora cu ovoscopul:</p> <p>coaja: _____</p> <p>camera de aer: _____</p> <p>gălbenușul: _____</p>                       | L 0 2<br>4 6   |
| 2.                                                      | <p>Scrieți ingredientele necesare pentru prepararea <i>Ouălor-pășot</i>.</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>                                                       | L 0 1<br>2 3 4 |
| 3.                                                      | <p>Înainte de a fi întrebuințate, ouăle se spală cu apă _____ și sodă calcinată, apoi cu o soluție de 0,5% de _____, după care se clătesc.</p>                                         | L 0<br>1 2     |
| 4.                                                      | <p>Scrieți durata de fierbere pentru ouă:</p> <p>moi _____</p> <p>semi-moi _____</p> <p>tari _____</p>                                                                                 | L 0 1<br>2 3   |
| 5.                                                      | <p>Scrieți 3 caracteristici ale cojii ouălor dietetice:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p>                                                                            | L 0 1<br>2 3   |
| 6.                                                      | <p>Scrieți câte 2 caracteristici pentru albuș și gălbenuș la verificarea ouălor dietetice cu ovoscopul:</p> <p>Albuș: _____</p> <p>Gălbenuș: _____</p>                                 | L 0 1<br>2 3 4 |
| 7.                                                      | <p>Scrieți componentele oului:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- coajă (10 %)</li> <li>- _____ (59%)</li> <li>- _____ (30%)</li> <li>- membrane cochilifere (1%)</li> </ul> | L 0<br>1 2     |
| 8.                                                      | <p>Omleta combinată se deosebește de omleta naturală prin adăugarea _____ în amestecul de _____ și lapte.</p>                                                                          | L 0<br>1 2     |
| 9.                                                      | <p>Cutiile cu melanj se _____ în apă cu o temperatură de maxim 50°C, apoi se șterg, se deschid, după care melanjul se _____.</p>                                                       | L 0<br>1 2     |
| 10.                                                     | <p>Oul are valoare nutritivă înaltă, deoarece este o sursă de _____ și _____ ușor digestibile.</p>                                                                                     | L 0<br>1 2     |
| 11.                                                     | <p>Brânza de vaci este un _____ lacto-acid, obținut prin coagularea _____ integral cu ajutorul _____ lactice.</p>                                                                      | L 0 1<br>2 3   |

| Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 12.                                              | În Rețetar sunt indicate normele de substituire a ouălor cu _____ sau _____ de ou.                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0<br>1 2     |
| 13.                                              | Scrieți 4 produse cu care pot fi servite bucatele calde din brânză de vaci:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____<br>4. _____                                                                                                                                                                                                                    | L 0 1<br>2 3 4 |
| 14.                                              | Scrieți condițiile de păstrare a brânzei de vaci proaspete:<br>1. ambalarea _____<br>2. durata de păstrare _____<br>3. temperatura de păstrare _____                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3   |
| 15.                                              | Înainte de utilizare, praful de ouă se _____, se acoperă cu apă/lapte _____, se amestecă și se hidratează timp de 30-40 min.                                                                                                                                                                                                                   | L 0<br>1 2     |
| 16.                                              | La prepararea <i>Sufleului din brânză de vaci</i> , brânza se pasează prin _____, se amestecă cu _____ de ouă bătute cu zahăr, crupe de griș, stafide, după care se adaugă _____ spumate.                                                                                                                                                      | L 0 1<br>2 3   |
| 17.                                              | Amestecul pentru <i>Budincele din brânză de vaci</i> se toarnă într-un strat de _____ cm în tava pregătită și se tratează termic în _____ înfierbântat în prealabil.                                                                                                                                                                           | L 0<br>1 2     |
| 18.                                              | Pentru prepararea omletei _____, produsele pregătite (carnea, legumele) se adaugă în amestec de ou și _____, apoi se tratează termic.                                                                                                                                                                                                          | L 0<br>1 2     |
| 19.                                              | Completați etapele procesului tehnologic de preparare a <i>Papanașilor din brânză de vaci fierți</i> .<br>1. pasarea brânzei de vaci<br>2. spumarea ouălor cu zahăr și sare<br>3. _____<br>4. adăugarea făinii în amestec<br>5. omogenizarea masei<br>6. _____<br>7. fierberea papanașilor la foc domol<br>8. _____<br>9. servirea papanașilor | L 0 3          |
| 20.                                              | Completați operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Ouălor-pașot</i> .<br>1. spargerea oului într-un vas<br>2. _____<br>3. aducerea la fierbere a amestecului de apă, oțet, sare<br>4. _____<br>5. turnarea oului în mijlocul vârtejului<br>6. _____<br>7. scoaterea oului din apă                                                   | L 0 3          |



### Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 21.                                                                                                                            | În funcție de gradul de prospețime, ouăle de găină se clasifică în:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3        |
| 22.                                                                                                                            | La tratarea termică a preparatului <i>Ouă-ochiuri</i> , albușul se_____, iar gălbenușul devine _____.                                                                                                                                                                                 | L 0<br>1 2          |
| 23.                                                                                                                            | Scrieți 2 cauze care pot provoca deformarea <i>Papanașilor din brânză de vaci</i> la prăjire.<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                 | L 0<br>1 2          |
| 24.                                                                                                                            | Scrieți 2 defecte ale consistenței <i>Budincii din brânză de vaci</i> ce pot apărea la prepararea acestuia.<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                   | L 0<br>2 4          |
| 25.                                                                                                                            | Cu ajutorul ovoscopului se examinează _____ camerei de aer a oului pentru determinarea _____ acestuia.                                                                                                                                                                                | L 0<br>1 2          |
| 26.                                                                                                                            | Scrieți 3 metode de apreciere a prospețimii oului:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |
| 27.                                                                                                                            | Ordonați etapele de prelucrare primară a ouălor, respectând consecutivitatea:<br>____ depozitarea în vas uscat<br>____ spălarea cu sodă calcinată<br>____ spălarea cu apă caldă<br>____ clătirea sub jet de apă<br>____ dezinfectarea cu soluție de cloramină                         | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
| 28.                                                                                                                            | Numerotați etapele de preparare a <i>Papanașilor din brânză de vaci prăjiți</i> , respectând consecutivitatea:<br>____ prepararea compoziției pentru papanași<br>____ prăjirea papanașilor<br>____ pasarea brânzei de vaci<br>____ modelarea papanașilor<br>____ servirea papanașilor | L 0 3               |

### Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 29.                                                                                                                                              | Ordonati operațiile de preparare a <i>Omletei naturale</i> , respectând consecutivitatea:<br>____ omogenizarea amestecului<br>____ topirea margarinei pe tigaie<br>____ stropirea cu unt topit<br>____ amestecarea ouălor cu lapte și sare<br>____ împăturirea omletei<br>____ prăjirea omletei<br>____ montarea omletei pe farfurie                                                                                                                                           | L 0 4        |
| 30.                                                                                                                                              | Stabiliți, prin numerotare, consecutivitatea operațiilor de preparare a <i>Sufleului din brânză de vaci</i> .<br>____ adăugarea gălbenușurilor de ouă bătute cu zahăr<br>____ amestecarea brânzei de vaci cu crupele de grîș<br>____ adăugarea stafidelor, miezului de nuci<br>____ turnarea compoziției în formele unse cu unt<br>____ încorporarea albușurilor de ou<br>____ fierberea la aburi 20-30 min<br>____ pasarea brânzei de vaci<br>____ spumarea albușurilor de ou | L 0 4        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |
| 31.                                                                                                                                              | Selectați materia primă pentru prepararea <i>Papanașilor din brânză de vaci prăjiți</i> :<br>Lapte, brânză de vaci, cașcaval, făină de grâu, brânză de oi, crupe de grîș, pesmeți măcinați, ouă, scorțișoară, unt, suc de lămâie, zahăr, chefir.                                                                                                                                                                                                                               | L 0 4        |
| 32.                                                                                                                                              | Selectați materia primă pentru prepararea <i>Sufleului din brânză de vaci fiert la vapor</i> :<br>Pesmeți, lapte, unt, nuci, ulei, cașcaval, stafide, făină de grâu, brânză de vaci, chefir, zahăr, amidon, ouă, smântână, lapte condensat, crupe de grîș.                                                                                                                                                                                                                     | L 0 4        |
| 33.                                                                                                                                              | Selectați produsele de bază pentru prepararea <i>Papanașilor fierți</i> .<br>Stafide, brânză de vaci, grîș, ouă, drojdie, ulei vegetal, făină de grâu, brânză de oi, cașcaval, oțet, nuci, lapte.                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3 |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br/>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |              |
| 34.                                                                                                                                              | Dacă un ou crud și unul fiert sunt învârtite concomitent pe masă, oul crud se rotește mai repede decât cel fiert.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | L 0 2        |
| 35.                                                                                                                                              | Oul are valoare nutritivă înaltă, deoarece conține vitamine A, D fier și calciu.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 2        |
| 36.                                                                                                                                              | Păstrarea îndelungată a ouălor la temperatura camerei nu influențează calitatea acestora.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0 2        |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                            |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 37. | Ouăle se păstrează separat de produsele cu miros intens, deoarece mirosurile și bacteriile din aer pătrund în ou prin porii cojii.<br>A F _____            | L 0 2 |
| 38. | Praful de ouă se folosește doar pentru pregătirea preparatelor culinare prelucrate termic.<br>A F _____                                                    | L 0 2 |
| 39. | Conform rețetarului, masa medie a conținutului unui ou se consideră 60 g.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 40. | Melanjul dezghețat se folosește în decurs de 24 ore de la decongelare.<br>A F _____                                                                        | L 0 2 |
| 41. | La UAP se interzice întrebuințarea ouălor de rață și găscă, deoarece ouăle de rață și găscă sunt deseori contaminate cu germeni de salmonelă.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 42. | Compoziția pentru <i>Sufleu cu brânză de vaci</i> se prepară prin adăugarea amestecului de ouă cu zahăr.<br>A F _____                                      | L 0 2 |
| 43. | Spre deosebire de omleta naturală, omleta combinată se prepară cu umplutură.<br>A F _____                                                                  | L 0 2 |
| 44. | Ouăle refrigerate au calități gustative înalte, deoarece ouăle refrigerate se păstrează la rece.<br>A F _____                                              | L 0 2 |
| 45. | La prepararea <i>Ouălor - ochiuri</i> , gălbenușul <b>nu</b> se sarează deoarece se înrăutățește aspectul exterior.<br>A F _____                           | L 0 2 |
| 46. | Oul proaspăt, introdus într-un vas cu apă rece, se ridică la suprafață.<br>A F _____                                                                       | L 0 2 |
| 47. | Oul de masă, introdus într-un vas cu apă rece, plutește în apă, deoarece la păstrare, se mărește camera de aer.<br>A F _____                               | L 0 2 |
| 48. | Cantitățile mari de omletă pot fi preparate la cuptor.<br>A F _____                                                                                        | L 0 2 |
| 49. | Preparatele din ouă și preparatele din brânză de vaci sunt cele mai des servite la masa de prânz.<br>A F _____                                             | L 0 2 |
| 50. | Pentru pregătirea preparatelor culinare calde se întrebuințează brânză de vaci semi-grasă sau degresată.<br>A F _____                                      | L 0 2 |

| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 51.                                                                                                                                      | Brânza de vaci se pasează cu scopul de a elimina excesul de lichid.<br>A F _____                                                                                       | L 0 2 |
| 52.                                                                                                                                      | Pentru îmbunătățirea aromei, în preparatele din brânză de vaci poate fi adăugată coajă de lămâie rasă.<br>A F _____                                                    | L 0 2 |
| 53.                                                                                                                                      | Semipreparatele din brânză de vaci se păstrează la temperatura de 0-6 °C, până la 24 ore.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 54.                                                                                                                                      | La servirea în stare naturală, brânza de vaci nu se pasează, deoarece pasarea distruge structura granulată a brânzei de vaci.<br>A F _____                             | L 0 2 |
| 55.                                                                                                                                      | Brânza de vaci se stoarce prin strecurător pentru degresare.<br>A F _____                                                                                              | L 0 2 |
| 56.                                                                                                                                      | Înainte de preparare, brânza de vaci se stoarce de excesul de zer, deoarece excesul de zer poate înrăutăți calitatea preparatelor finite.<br>A F _____                 | L 0 2 |
| 57.                                                                                                                                      | În timpul coacerii, masa <i>Budincii din brânză de vaci</i> se micșorează, din cauza proteinelor care se coagulează și pierd capacitatea de a reține apa.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 58.                                                                                                                                      | Consistența <i>Sufleului din brânză de vaci</i> este puhavă datorită fierberii la vapori.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 59.                                                                                                                                      | La prepararea <i>Papanașilor din brânză de vaci prăjiți</i> , crupele de griș pot fi înlocuite cu terci dens din crupe de griș<br>A F _____                            | L 0 2 |
| 60.                                                                                                                                      | La prepararea <i>Papanașilor din brânză de vaci</i> se întrebuintează brânză de vaci degresată pentru a păstra forma acestora.<br>A F _____                            | L 0 2 |
| 61.                                                                                                                                      | Spre deosebire de <i>Sufleu</i> , în <i>Budinca din brânză de vaci</i> toate ingredientele se adaugă concomitent.<br>A F _____                                         | L 0 2 |
| 62.                                                                                                                                      | Pentru prepararea <i>Sufleului din brânză de vaci</i> se folosesc ouă de rață deoarece ouăle de rață au un conținut înalt de grăsime.<br>A F _____                     | L 0 2 |
| 63.                                                                                                                                      | Papanașii din brânză de vaci se servesc imediat după prăjire, deoarece papanașii din brânză de vaci fac parte din grupa preparatelor culinare calde.<br>A F _____      | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                    |       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 64. | Spre deosebire de brânza de vaci degresată, brânza de vaci grasă conține o cantitate mai mică de apă.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 65. | La prepararea <i>Ouălor-paşot</i> , în apă se adaugă oțet pentru a imprima gust mai plăcut ouălor.<br>A F _____    | L 0 2 |
| 66. | La ouăle dietetice, înălțimea camerei de aer trebuie să fie de 8-9 mm.<br>A F _____                                | L 0 2 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.  
La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

| 67.                                    | Asociați gradul de fierbere a ouălor din coloana A cu durata de fierbere a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                        | L 0 1<br>2 3 4               |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------|--------------|-----------------------------|----------------------|-------------------------|----------------|-------------------|----------------|----------------|-------------|--|
|                                        | <table><tr><th>A. Gradul de fierbere</th><th>B. Durata de fierbere</th></tr><tr><td>____ 1. Ouă fierte moi</td><td>a) 2-2,5 min</td></tr><tr><td>____ 2. Ouă fierte semi-moi</td><td>b) 3-3,5 min</td></tr><tr><td>____ 3. Ouă fierte tari</td><td>c) 4,5-5,5 min</td></tr><tr><td>____ 4. Ouă-paşot</td><td>d) 6,5-7,5 min</td></tr><tr><td></td><td>e) 8-10 min</td></tr></table>                                                  | A. Gradul de fierbere                  |                              | B. Durata de fierbere        | ____ 1. Ouă fierte moi | a) 2-2,5 min | ____ 2. Ouă fierte semi-moi | b) 3-3,5 min         | ____ 3. Ouă fierte tari | c) 4,5-5,5 min | ____ 4. Ouă-paşot | d) 6,5-7,5 min |                | e) 8-10 min |  |
| A. Gradul de fierbere                  | B. Durata de fierbere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 1. Ouă fierte moi                 | a) 2-2,5 min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 2. Ouă fierte semi-moi            | b) 3-3,5 min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 3. Ouă fierte tari                | c) 4,5-5,5 min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 4. Ouă-paşot                      | d) 6,5-7,5 min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
|                                        | e) 8-10 min                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| 68.                                    | Asociați preparatele din ouă și brânză de vaci din coloana A cu metodele de tratare termică a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                        | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6<br>7 8 |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
|                                        | <table><tr><th>A. Preparate din ouă și brânză de vaci</th><th>B. Metode de tratare termică</th></tr><tr><td>____ 1. Papanăși</td><td>a) coacere</td></tr><tr><td>____ 2. Ouă-ochiuri</td><td>b) fierbere la aburi</td></tr><tr><td>____ 3. Budincă</td><td>c) înăbușire</td></tr><tr><td>____ 4. Omletă</td><td>d) călire</td></tr><tr><td>____ 5. Sufleu</td><td>e) prăjire</td></tr><tr><td></td><td>f) fierbere</td></tr></table> | A. Preparate din ouă și brânză de vaci |                              | B. Metode de tratare termică | ____ 1. Papanăși       | a) coacere   | ____ 2. Ouă-ochiuri         | b) fierbere la aburi | ____ 3. Budincă         | c) înăbușire   | ____ 4. Omletă    | d) călire      | ____ 5. Sufleu | e) prăjire  |  |
| A. Preparate din ouă și brânză de vaci | B. Metode de tratare termică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 1. Papanăși                       | a) coacere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 2. Ouă-ochiuri                    | b) fierbere la aburi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 3. Budincă                        | c) înăbușire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 4. Omletă                         | d) călire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 5. Sufleu                         | e) prăjire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
|                                        | f) fierbere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| 69.                                    | Asociați preparatele din ouă din coloana A cu metodele de tratare termică a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                        | L 0 1<br>2 3 4               |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
|                                        | <table><tr><th>A. Preparate din ouă</th><th>B. Metoda de tratare termică</th></tr><tr><td>____ 1. Ou pașot</td><td>a) prăjire</td></tr><tr><td>____ 2. Ouă ochiuri</td><td>b) fierbere</td></tr><tr><td>____ 3. Omletă</td><td>c) brezare</td></tr><tr><td></td><td>d) coacere</td></tr></table>                                                                                                                                     | A. Preparate din ouă                   |                              | B. Metoda de tratare termică | ____ 1. Ou pașot       | a) prăjire   | ____ 2. Ouă ochiuri         | b) fierbere          | ____ 3. Omletă          | c) brezare     |                   | d) coacere     |                |             |  |
| A. Preparate din ouă                   | B. Metoda de tratare termică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 1. Ou pașot                       | a) prăjire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 2. Ouă ochiuri                    | b) fierbere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
| ____ 3. Omletă                         | c) brezare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |
|                                        | d) coacere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                        |                              |                              |                        |              |                             |                      |                         |                |                   |                |                |             |  |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.  
La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

| 70.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Asociați preparatele din ouă fierte din coloana A cu caracteristicile acestora din coloana B.                                                                                                 | L 0 1<br>2 3                                                                               |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <table><tr><th>A. Preparate din ouă fierte</th><th>B. Caracteristici</th></tr><tr><td>___ 1. Ouă fierte moi<br/>___ 2. Ouă fierte tari<br/>___ 3. Ouă fierte semi-moi</td><td>a) albuș dens, gălbenuș fărâmițos<br/>b) albuș complet coagulat, gălbenuș semilichid<br/>c) albuș semilichid, gălbenuș lichid<br/>d) albuș lichid, gălbenuș lichid</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                            | A. Preparate din ouă fierte     | B. Caracteristici           | ___ 1. Ouă fierte moi<br>___ 2. Ouă fierte tari<br>___ 3. Ouă fierte semi-moi                                                       | a) albuș dens, gălbenuș fărâmițos<br>b) albuș complet coagulat, gălbenuș semilichid<br>c) albuș semilichid, gălbenuș lichid<br>d) albuș lichid, gălbenuș lichid                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| A. Preparate din ouă fierte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | B. Caracteristici                                                                                                                                                                             |                                                                                            |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| ___ 1. Ouă fierte moi<br>___ 2. Ouă fierte tari<br>___ 3. Ouă fierte semi-moi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | a) albuș dens, gălbenuș fărâmițos<br>b) albuș complet coagulat, gălbenuș semilichid<br>c) albuș semilichid, gălbenuș lichid<br>d) albuș lichid, gălbenuș lichid                               |                                                                                            |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| 71.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Asociați Părțile componente ale oului din coloana A cu caracteristicile specifice din coloana B.                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4                                                                             |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| <table><tr><th>A. Părțile componente ale oului</th><th>B. Caracteristici specifice</th></tr><tr><td>___ 1. coaja<br/>___ 2. camera de aer<br/>___ 3. albușul<br/>___ 4. gălbenușul</td><td>a) imobilă, cu înălțimea de 5 mm<br/>b) clar, translucid, consistent<br/>c) suprafața mată, poroasă, fără pete<br/>d) forma sferică, nevătămată, lucioasă<br/>e) ușor vizibil, sferic, ușor mobil</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                               |                                                                                            | A. Părțile componente ale oului | B. Caracteristici specifice | ___ 1. coaja<br>___ 2. camera de aer<br>___ 3. albușul<br>___ 4. gălbenușul                                                         | a) imobilă, cu înălțimea de 5 mm<br>b) clar, translucid, consistent<br>c) suprafața mată, poroasă, fără pete<br>d) forma sferică, nevătămată, lucioasă<br>e) ușor vizibil, sferic, ușor mobil |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| A. Părțile componente ale oului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | B. Caracteristici specifice                                                                                                                                                                   |                                                                                            |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| ___ 1. coaja<br>___ 2. camera de aer<br>___ 3. albușul<br>___ 4. gălbenușul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | a) imobilă, cu înălțimea de 5 mm<br>b) clar, translucid, consistent<br>c) suprafața mată, poroasă, fără pete<br>d) forma sferică, nevătămată, lucioasă<br>e) ușor vizibil, sferic, ușor mobil |                                                                                            |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| 72.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Asociați ustensilele reprezentate în imagini cu denumirea acestora:                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3 4                                                                             |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| <table><tr><th>A. Denumirea ustensilelor</th><th colspan="2">B. Ustensile</th></tr><tr><td>___ 1. separator de ouă<br/>___ 2. feliator de ouă<br/>___ 3. dispozitiv pentru ouă de prepeliță<br/>___ 4. spărgător de ouă</td><td><br/>a</td><td><br/>b</td></tr><tr><td></td><td><br/>c</td><td><br/>d</td></tr></table> |                                                                                                                                                                                               |                                                                                            | A. Denumirea ustensilelor       | B. Ustensile                |                                                                                                                                     | ___ 1. separator de ouă<br>___ 2. feliator de ouă<br>___ 3. dispozitiv pentru ouă de prepeliță<br>___ 4. spărgător de ouă                                                                     | <br>a | <br>b |  | <br>c | <br>d |
| A. Denumirea ustensilelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | B. Ustensile                                                                                                                                                                                  |                                                                                            |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| ___ 1. separator de ouă<br>___ 2. feliator de ouă<br>___ 3. dispozitiv pentru ouă de prepeliță<br>___ 4. spărgător de ouă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <br>a                                                                                                      | <br>b  |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <br>c                                                                                                      | <br>d |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| 73.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Asociați defectele ouălor din coloana A cu cauzele acestora din coloana B.                                                                                                                    | L 0 1<br>2 3 4                                                                             |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| <table><tr><th>A. Defecte</th><th>B. Cauza</th></tr><tr><td>___ 1. camera de aer mare<br/>___ 2. gălbenușul mobil<br/>___ 3. cheaguri de sânge în interiorul oului<br/>___ 4. pete negre sub coajă</td><td>a) hemoragie în oviduct<br/>b) dezvoltarea mușgaiului<br/>c) ou vechi<br/>d) șalaze rupte</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                               |                                                                                            | A. Defecte                      | B. Cauza                    | ___ 1. camera de aer mare<br>___ 2. gălbenușul mobil<br>___ 3. cheaguri de sânge în interiorul oului<br>___ 4. pete negre sub coajă | a) hemoragie în oviduct<br>b) dezvoltarea mușgaiului<br>c) ou vechi<br>d) șalaze rupte                                                                                                        |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| A. Defecte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | B. Cauza                                                                                                                                                                                      |                                                                                            |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |
| ___ 1. camera de aer mare<br>___ 2. gălbenușul mobil<br>___ 3. cheaguri de sânge în interiorul oului<br>___ 4. pete negre sub coajă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | a) hemoragie în oviduct<br>b) dezvoltarea mușgaiului<br>c) ou vechi<br>d) șalaze rupte                                                                                                        |                                                                                            |                                 |                             |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                               |                                                                                          |                                                                                           |  |                                                                                          |                                                                                            |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.  
La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

| 74.                                                                                                                                 | Asociați indicii de calitate a brânzei de vaci proaspete din coloana A, cu caracteristicile organoleptice ale acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4                  |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Indici de calitate</th><th>B. Caracteristici organoleptice</th></tr><tr><td>____ 1. aspect exterior<br/>____ 2. consistență<br/>____ 3. culoare<br/>____ 4. gust și miros</td><td>a) dulce-acriu<br/>b) albă, cu nuanță cremă<br/>c) structură granulată, fără impurități<br/>d) puhavă și poroasă<br/>e) pastă omogenă, alb-surie<br/>f) plăcut, ușor acrișor<br/>g) moale, fină</td></tr></table>                     | A. Indici de calitate           | B. Caracteristici organoleptice | ____ 1. aspect exterior<br>____ 2. consistență<br>____ 3. culoare<br>____ 4. gust și miros                                          | a) dulce-acriu<br>b) albă, cu nuanță cremă<br>c) structură granulată, fără impurități<br>d) puhavă și poroasă<br>e) pastă omogenă, alb-surie<br>f) plăcut, ușor acrișor<br>g) moale, fină                                                      |
| A. Indici de calitate                                                                                                               | B. Caracteristici organoleptice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| ____ 1. aspect exterior<br>____ 2. consistență<br>____ 3. culoare<br>____ 4. gust și miros                                          | a) dulce-acriu<br>b) albă, cu nuanță cremă<br>c) structură granulată, fără impurități<br>d) puhavă și poroasă<br>e) pastă omogenă, alb-surie<br>f) plăcut, ușor acrișor<br>g) moale, fină                                                                                                                                                                                                                                                 |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 75.                                                                                                                                 | Asociați preparatele din brânză de vaci proaspete din coloana A, cu metode de tratare termică a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3<br>4 5             |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Preparate</th><th>B. Metode de tratare termică</th></tr><tr><td>____ 1. Papanăși<br/>____ 2. Sufleu<br/>____ 3. Budincă</td><td>a) coacere<br/>b) prăjire<br/>c) înăbușire<br/>d) fierbere<br/>e) sotare</td></tr></table>                                                                                                                                                                                              | A. Preparate                    | B. Metode de tratare termică    | ____ 1. Papanăși<br>____ 2. Sufleu<br>____ 3. Budincă                                                                               | a) coacere<br>b) prăjire<br>c) înăbușire<br>d) fierbere<br>e) sotare                                                                                                                                                                           |
| A. Preparate                                                                                                                        | B. Metode de tratare termică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| ____ 1. Papanăși<br>____ 2. Sufleu<br>____ 3. Budincă                                                                               | a) coacere<br>b) prăjire<br>c) înăbușire<br>d) fierbere<br>e) sotare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 76.                                                                                                                                 | Asociați cauzele deformării <i>Papanășilor din brânză de vaci</i> în timpul prăjirii din coloana A cu remediile posibile ale acestora, din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4                  |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Cauzele deformării</th><th>B. Remedieri posibile</th></tr><tr><td>____ 1. brânza scursă de zer insuficient<br/>____ 2. brânză prea uscată<br/>____ 3. brânză grasă<br/>____ 4. brânza pasată insuficient</td><td>a) se adaugă zahăr<br/>b) nu se remediază<br/>c) se adaugă ouă<br/>d) se adaugă făină/crupe de griș</td></tr></table>                                                                                  | A. Cauzele deformării           | B. Remedieri posibile           | ____ 1. brânza scursă de zer insuficient<br>____ 2. brânză prea uscată<br>____ 3. brânză grasă<br>____ 4. brânza pasată insuficient | a) se adaugă zahăr<br>b) nu se remediază<br>c) se adaugă ouă<br>d) se adaugă făină/crupe de griș                                                                                                                                               |
| A. Cauzele deformării                                                                                                               | B. Remedieri posibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| ____ 1. brânza scursă de zer insuficient<br>____ 2. brânză prea uscată<br>____ 3. brânză grasă<br>____ 4. brânza pasată insuficient | a) se adaugă zahăr<br>b) nu se remediază<br>c) se adaugă ouă<br>d) se adaugă făină/crupe de griș                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 77.                                                                                                                                 | Asociați preparatele din brânză de vaci din coloana A cu indicii de calitate ai acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3                    |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Preparate din brânză de vaci</th><th>B. Indici de calitate</th></tr><tr><td>____ 1. Papanăși prăjiți<br/>____ 2. Papanăși fierți<br/>____ 3. Budincă din brânză de vaci</td><td>a) culoare alb-gălbuie, forma de romb<br/>b) culoare alba, formă rotundă plată<br/>c) culoare aurie, forma rotundă plată<br/>d) culoare aurie-gălbuie, formă pătrată</td></tr></table>                                                  | A. Preparate din brânză de vaci | B. Indici de calitate           | ____ 1. Papanăși prăjiți<br>____ 2. Papanăși fierți<br>____ 3. Budincă din brânză de vaci                                           | a) culoare alb-gălbuie, forma de romb<br>b) culoare alba, formă rotundă plată<br>c) culoare aurie, forma rotundă plată<br>d) culoare aurie-gălbuie, formă pătrată                                                                              |
| A. Preparate din brânză de vaci                                                                                                     | B. Indici de calitate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| ____ 1. Papanăși prăjiți<br>____ 2. Papanăși fierți<br>____ 3. Budincă din brânză de vaci                                           | a) culoare alb-gălbuie, forma de romb<br>b) culoare alba, formă rotundă plată<br>c) culoare aurie, forma rotundă plată<br>d) culoare aurie-gălbuie, formă pătrată                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| 78.                                                                                                                                 | Asociați tipurile de omletă din coloana A cu caracteristicile specifice din coloana B                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3                    |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Tipuri de omletă</th><th>B. Caracteristici</th></tr><tr><td>____ 1. Omletă naturală<br/>____ 2. Omletă umplută<br/>____ 3. Omletă combinată</td><td>a) produsele tăiate cubulețe, distribuite uniform în omletă<br/>b) produsele tăiate, stratificate în omletă<br/>c) culoare galben deschis, consistență fină, omogenă<br/>d) forma bine definită de pateu, produsele tăiate uniform, bine pătrunse</td></tr></table> | A. Tipuri de omletă             | B. Caracteristici               | ____ 1. Omletă naturală<br>____ 2. Omletă umplută<br>____ 3. Omletă combinată                                                       | a) produsele tăiate cubulețe, distribuite uniform în omletă<br>b) produsele tăiate, stratificate în omletă<br>c) culoare galben deschis, consistență fină, omogenă<br>d) forma bine definită de pateu, produsele tăiate uniform, bine pătrunse |
| A. Tipuri de omletă                                                                                                                 | B. Caracteristici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |
| ____ 1. Omletă naturală<br>____ 2. Omletă umplută<br>____ 3. Omletă combinată                                                       | a) produsele tăiate cubulețe, distribuite uniform în omletă<br>b) produsele tăiate, stratificate în omletă<br>c) culoare galben deschis, consistență fină, omogenă<br>d) forma bine definită de pateu, produsele tăiate uniform, bine pătrunse                                                                                                                                                                                            |                                 |                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                |



| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                        |       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 79.                                                 | Pentru obținerea preparatului <i>Ouă-ochiuri</i> se utilizează:<br>a) cazan de fontă<br>b) tigaie pentru porții<br>c) tavă pentru coacere<br>d) cratiță pentru sote                                                                    | L 0 2 |
| 80.                                                 | Indicii de calitate ai preparatului <i>Ouă-ochiuri</i> sunt:<br>a) albuș coagulat, gălbenuș semilichid<br>b) albuș semi-coagulat, gălbenuș lichid<br>c) albuș coagulat, gălbenuș lichid;<br>d) albuș și gălbenuș coagulat              | L 0 2 |
| 81.                                                 | La servire, <i>Omleta naturală</i> se stropește cu:<br>a) sos alb de bază<br>b) smântână<br>c) maioneză<br>d) unt topit                                                                                                                | L 0 2 |
| 82.                                                 | Consistența <i>Omletei coapte</i> este:<br>a) densă și fragedă<br>b) semilichidă<br>c) moale și fină<br>d) vâscoasă                                                                                                                    | L 0 2 |
| 83.                                                 | Consistența fină a omletei coapte se datorează amestecării ouălor cu:<br>a) legume<br>b) lapte<br>c) smântână<br>d) terci                                                                                                              | L 0 2 |
| 84.                                                 | <i>Budinca din brânză de vaci</i> se prepară din brânză:<br>a) degresată<br>b) semi-grasă<br>c) grasă<br>d) dietetică                                                                                                                  | L 0 2 |
| 85.                                                 | La coacere, <i>Budinca din brânză de vaci</i> se va lipi de tavă, dacă:<br>a) tava este tapetată cu pesmeți<br>b) consistența budincii este foarte densă<br>c) consistența budincii este foarte moale<br>d) tava este unsă insuficient | L 0 2 |
| 86.                                                 | Culoarea verde închisă de pe suprafața gălbenușului oului fiert tare, este cauzată de:<br>a) fierberea intensivă<br>b) depășirea duratei de fierbere<br>c) păstrarea îndelungată<br>d) prelucrarea necorespunzătoare                   | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|     |                                                                                                                                                                                                                        |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 87. | Cauza deformării <i>Oului-paşot</i> este:<br>a) depășirea duratei de fierbere<br>b) fierberea în cantitate mică de lichid<br>c) fierberea în cantitate mare de lichid<br>d) fierberea în clocote mari                  | L 0 2 |
| 88. | Murdăria excesivă de pe suprafața ouălor se înlătură cu:<br>a) zahăr<br>b) sare<br>c) făină<br>d) amidon                                                                                                               | L 0 2 |
| 89. | Conținutul mediu de apă în brânza de vaci este de:<br>a) 30 %<br>b) 50 %<br>c) 70 %<br>d) 90 %                                                                                                                         | L 0 2 |
| 90. | Brânza de vaci semi-grasă conține grăsime până la:<br>a) 2 %<br>b) 9 %<br>c) 18 %<br>d) 26 %                                                                                                                           | L 0 2 |
| 91. | Bucatele din brânză de vaci <b>nu</b> se tratează termic prin:<br>a) fierbere<br>b) prăjire<br>c) înăbușire<br>d) coacere                                                                                              | L 0 2 |
| 92. | Budincă din brânza de vaci se tratează termic prin:<br>a) fierbere<br>b) prăjire<br>c) înăbușire<br>d) coacere                                                                                                         | L 0 2 |
| 93. | Brânza de vaci, servită în stare naturală, se obține din lapte:<br>a) pasteurizat<br>b) nepasteurizat<br>c) sterilizat<br>d) nesterilizat                                                                              | L 0 2 |
| 94. | În timpul prăjirii, suprafața <i>Papanașilor</i> din brânză de vaci se rumenește datorită:<br>a) deshidratării proteinelor<br>b) caramelizării glucidelor<br>c) emulsionării lipidelor<br>d) descompunerii vitaminelor | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 95.                                                 | Papanașii din brânză de vaci pot fi serviți cu:<br>a) sos alb de bază<br>b) smântână<br>c) maioneză<br>d) sos roșu de bază                                                                                                                          | L 0 2 |
| 96.                                                 | Utilajul folosit pentru tratarea termică a Sufleului din brânză de vaci este:<br>a) plita electrică<br>b) tigaia basculantă<br>c) cazanul electric<br>d) aparatul de fiert la vapori                                                                | L 0 2 |
| 97.                                                 | Pentru formarea crustei rumene, înainte de coacere, suprafața Budincii din brânză de vaci se unge cu:<br>a) unt<br>b) smântână<br>c) ouă<br>d) ulei                                                                                                 | L 0 2 |
| 98.                                                 | Omleta preparată la aburi are consistență:<br>a) puhavă, în secțiune poroasă, succulentă, fină<br>b) omogenă, fără cocoloși, cu forma bine păstrată<br>c) densă, succulentă, fără cocoloși, culoare cremă<br>d) omogenă, fără cocoloși, semilichidă | L 0 2 |
| 99.                                                 | Pentru amestecarea brânzei de vaci se folosește veselă:<br>a) de aluminiu<br>b) de inox<br>c) cu suprafață emailată<br>d) de masă plastică                                                                                                          | L 0 2 |
| 100.                                                | Pentru a menține forma oului, la prepararea Ouălor-pașot, în apă se adaugă:<br>a) zahăr<br>b) oțet<br>c) piper<br>d) sare                                                                                                                           | L 0 2 |
| 101.                                                | Ouăle-ochiuri naturale se prăjesc:<br>a) nemijlocit înainte de servire<br>b) cu 5 minute înainte de servire<br>c) cu 10 minute înainte de servire<br>d) cu 30 minute înainte de servire                                                             | L 0 2 |
| 102.                                                | Metoda de coacere se aplică la prepararea:<br>a) budincii din brânză de vaci<br>b) papanașilor din brânză de vaci<br>c) colțunașilor cu brânză de vaci<br>d) sufleului de brânză de vaci                                                            | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 103. | Indicii de calitate a <i>Budincii din brânză de vaci</i> sunt:<br>a) consistența densă, fără aglomerări, culoare aurie<br>b) consistența fărâmicioasă, fără crăpături, culoare galben – auri<br>c) consistența puhavă, omogenă, culoare galben- aurie<br>d) consistența densă, suprafața netedă, culoare aurie | L 0 2 |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### Realizați calculele.

| 104.               | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 27 de porții de <i>Papanași din brânză de vaci prăjiți</i> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6             |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|----------------|------------|--|---------------|----|--|------|--------------|--|-------------------|----|--|--------------------|---|--|----------|----|--|--|
|                    | <table> <tr> <th>Materie primă</th><th>Masa brută pentru 1 porție, g</th><th>Masa brută pentru 27 porții, g</th></tr> <tr> <td>Brânză de vaci</td><td>141</td><td></td></tr> <tr> <td>Făină de grâu</td><td>20</td><td></td></tr> <tr> <td>Ouă</td><td>1/5 (bucăți)</td><td></td></tr> <tr> <td>Zahăr tos</td><td>15</td><td></td></tr> <tr> <td>Unt de frișcă</td><td>5</td><td></td></tr> <tr> <td>Smântână</td><td>30</td><td></td></tr> </table> | Materie primă                     | Masa brută pentru 1 porție, g    | Masa brută pentru 27 porții, g    | Brânză de vaci | 141        |  | Făină de grâu | 20 |  | Ouă  | 1/5 (bucăți) |  | Zahăr tos         | 15 |  | Unt de frișcă      | 5 |  | Smântână | 30 |  |  |
| Materie primă      | Masa brută pentru 1 porție, g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Masa brută pentru 27 porții, g    |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Brânză de vaci     | 141                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Făină de grâu      | 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Ouă                | 1/5 (bucăți)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Zahăr tos          | 15                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Unt de frișcă      | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Smântână           | 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| 105.               | Calculați numărul de porții de <i>Sufleu din brânză de vaci fiert</i> , obținute din 2,2 kg de brânză de vaci, dacă masa pentru o porție de sufleu constituie 121 g de brânză de vaci.                                                                                                                                                                                                                                                               | L 0<br>1 2                        |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| 106.               | Calculați numărul de ouă pentru prepararea a 45 porții de <i>Budincă din brânză de vaci</i> , dacă pentru o porție se folosesc 4 g de ouă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3                      |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| 107.               | Calculați numărul de ouă necesare pentru prepararea a 65 de porții de <i>Omletă naturală</i> , dacă pentru o porție se folosesc 80 g de ouă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0 1<br>2 3                      |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| 108.               | Calculați cantitatea de brânză de vaci pentru prepararea a 40 porții de semipreparat de <i>Papanași din brânză de vaci fierți</i> a câte 240 g, dacă pentru 1kg se folosește 837 g.                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 1<br>2 3                      |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| 109.               | Calculați cantitatea de brânză de vaci pentru prepararea a 3 porții de <i>Budincă din brânză de vaci</i> , dacă pentru prepararea a 15 porții se folosește 2040 g de brânză de vaci.                                                                                                                                                                                                                                                                 | L 0 1<br>2 3                      |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| 110.               | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 28 de porții de omletă naturală și completați tabelul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3<br>4 5               |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
|                    | <table> <tr> <th>Materie primă</th><th>Masa brută pentru 1 porție, g/ml</th><th>Masa brută pentru 28 porții, g/ml</th></tr> <tr> <td>Ouă</td><td>3 (bucăți)</td><td></td></tr> <tr> <td>Lapte</td><td>45</td><td></td></tr> <tr> <td>Sare</td><td>1</td><td></td></tr> <tr> <td>Margarină de masă</td><td>10</td><td></td></tr> <tr> <td>Unt pentru servire</td><td>5</td><td></td></tr> </table>                                                    | Materie primă                     | Masa brută pentru 1 porție, g/ml | Masa brută pentru 28 porții, g/ml | Ouă            | 3 (bucăți) |  | Lapte         | 45 |  | Sare | 1            |  | Margarină de masă | 10 |  | Unt pentru servire | 5 |  |          |    |  |  |
| Materie primă      | Masa brută pentru 1 porție, g/ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Masa brută pentru 28 porții, g/ml |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Ouă                | 3 (bucăți)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Lapte              | 45                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Sare               | 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Margarină de masă  | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |
| Unt pentru servire | 5                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                   |                                  |                                   |                |            |  |               |    |  |      |              |  |                   |    |  |                    |   |  |          |    |  |  |

| Realizați calculele. |                                                                                                                                                                                                                              |                                      |                                       |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| 111.                 | Calculați materia primă pentru prepararea a 43 porții de <i>Ouă-Ochiuri</i> cu umplutură:                                                                                                                                    |                                      | L 0 1                                 |
|                      | <b>Denumirea produselor</b>                                                                                                                                                                                                  | <b>Masa brută pentru 1 porție, g</b> | <b>Masa brută pentru 43 porții, g</b> |
|                      | Ouă                                                                                                                                                                                                                          | 2 (bucăți)                           | 2 3                                   |
|                      | Margarină de masă                                                                                                                                                                                                            | 13                                   | 4 5                                   |
|                      | Șuncă fiartă                                                                                                                                                                                                                 | 34                                   |                                       |
|                      | Verdeață                                                                                                                                                                                                                     | 3                                    |                                       |
|                      | Sare                                                                                                                                                                                                                         | 0,5                                  |                                       |
| 112.                 | Calculați cantitatea de ouă praf pentru prepararea a 5 porții de <i>Omletă naturală</i> , dacă pentru 1 porție se folosește 120 g de ouă proaspete, iar 1 g de ouă proaspete se substituie cu 0,28 g de ouă praf.            |                                      | L 0 1<br>2 3                          |
| 113.                 | Calculați cantitatea de melanj pentru prepararea a 25 de porții de <i>Omletă naturală</i> , dacă pentru o porție se folosesc 3 ouă (cu masa medie a unui ou de 40 g), iar 1 g de ou proaspăt se substituie cu 1 g de melanj. |                                      | L 0 1<br>2 3                          |

## RĂSPUNSURI

### Modulul 6. PREPARAREA BUCATELOR DIN OUĂ ȘI BRÂNZĂ DE VACI

| Nr. d/o                                                 | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                 | Puncte, nivel |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                  |               |
| 1.                                                      | - Coaja este intactă/ integră/ fără fisuri.<br>- Camera cu aer este mică și se află în partea rotundă a oului.<br>- Gălbenușul se află în centru, sau puțin mai aproape de capătul rotund, granițele sale nu sunt bine vizibile. | 6 p, Î        |
| 2.                                                      | apă; oțet; sare; ouă                                                                                                                                                                                                             | 4 p, C        |
| 3.                                                      | caldă; cloramina                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 4.                                                      | moi: 3-3,5 min;<br>semi-moi: 4,5-5 min;<br>tari: 8-10 min                                                                                                                                                                        | 3 p, C        |
| 5.                                                      | nevătămată; curată; mată; fără pete                                                                                                                                                                                              | 3 p, C        |
| 6.                                                      | albuș: clar, translucid;<br>gălbenuș: ușor vizibil, sferic, bine fixat/imobil                                                                                                                                                    | 4 p, C        |
| 7.                                                      | albuș; gălbenuș                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 8.                                                      | umpluturii / garniturii; ouă                                                                                                                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 9.                                                      | dezgheață/ decongelează; strecoară                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 10.                                                     | grăsimi; proteine                                                                                                                                                                                                                | 2 p, Î        |
| 11.                                                     | produs; laptelui; bacteriilor                                                                                                                                                                                                    | 3 p, C        |
| 12.                                                     | melanj; praf                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 13.                                                     | unt; smântână; zahăr; sos dulce; dulceață; magiun                                                                                                                                                                                | 4 p, C        |
| 14.                                                     | 1) în recipiente închise ermetic<br>2) 36 ore<br>3) maxim 8°C / la frigider                                                                                                                                                      | 3 p, C        |
| 15.                                                     | cerne; rece                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 16.                                                     | Sită / mașina de pasat; gălbenușuri; albușuri                                                                                                                                                                                    | 3 p, Î        |
| 17.                                                     | 3-4 cm; cuptorul                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 18.                                                     | Combinat; lapte                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 19.                                                     | 3) amestecarea compoziției de ouă și zahăr cu brânza de vaci<br>6) modelarea papanașilor<br>8) scoaterea papanașilor din apă                                                                                                     | 0/3 p, A      |
| 20.                                                     | 2) pregătirea amestecului de apă, oțet, sare<br>4) amestecarea apei circular pentru a obține un vârtej<br>6) fierberea oului 3-3,5 min.                                                                                          | 0/3 p, A      |
| 21.                                                     | 1) dietetice;<br>2) proaspete / de masă;<br>3) conservate                                                                                                                                                                        | 3 p, C        |
| 22.                                                     | coagulează; semilichid                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 23.                                                     | 1) dozarea incorectă a ouălor<br>2) brânza insuficient pasată<br>3) brânza insuficient stoarsă de zer<br>4) lipirea papanașilor de tigaie                                                                                        | 2 p, Î        |
| 24.                                                     | neomogenă; densă; cleioasă                                                                                                                                                                                                       | 4 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.</b>                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 25.                                                                                                                                          | înălțimea / mărimea; proapețimii                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |
| 26.                                                                                                                                          | prin:<br>- clătinare;<br>- flotație/ scufundare;<br>- spargere;<br>- cu ovoscop                                                                                                                                                                                                                                                               | 3 p, C        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 27.                                                                                                                                          | 5) depozitarea în vas uscat<br>2) spălarea cu sodă calcinată<br>1) spălarea cu apă caldă<br>4) clătirea sub jet de apă<br>3) dezinfectarea cu soluție de cloramină                                                                                                                                                                            | 5 p, A        |
| 28.                                                                                                                                          | 2) prepararea compoziției pentru papanași<br>4) prăjirea papanașilor<br>1) pasarea brânzei de vaci<br>3) modelarea papanașilor<br>5) servirea papanașilor                                                                                                                                                                                     | 0/3 p, A      |
| 29.                                                                                                                                          | 2) omogenizarea amestecului<br>3) topirea margarinei pe tigaie<br>7) stropirea cu unt topit<br>1) amestecarea ouălor cu lapte și sare<br>5) împăturirea omletei<br>4) prăjirea omletei<br>6) montarea omletei pe farfurie                                                                                                                     | 0/4 p, A      |
| 30.                                                                                                                                          | 3) adăugarea gălbenușurilor de ouă bătute cu zahăr<br>2) amestecarea brânzei de vaci cu crupele de grîș<br>4) adăugarea stafidelor, miezului de nuci<br>7) turnarea compoziției în formele unse cu unt<br>6) încorporarea albușurilor de ou<br>8) fierberea la aburi 20-30 min<br>1) pasarea brânzei de vaci<br>5) spumarea albușurilor de ou | 0/4 p, A      |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 31.                                                                                                                                          | brânză de vaci, făină de grâu, ouă, zahăr, unt                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 0/4, C        |
| 32.                                                                                                                                          | pesmeți, unt; nuci, stafide, brânză, de vaci, zahăr, ouă; crupe de grîș                                                                                                                                                                                                                                                                       | 0/4, C        |
| 33.                                                                                                                                          | brânză de vaci, ouă, făină de grâu                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 p, C        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 34.                                                                                                                                          | F) Oul crud se rotește mai lent.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 35.                                                                                                                                          | F) Conține grăsimi și proteine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 36.                                                                                                                                          | F) Ouăle se vor altera.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, Î        |
| 37.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 38.                                                                                                                                          | A)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 39.                                                                                                                                          | F) 40 g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                 | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                  |               |
| 40.                                                                                                                                          | F) Melanjul dezghețat se folosește imediat.                                      | 2 p, Î        |
| 41.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 42.                                                                                                                                          | F) Prin adăugarea albușurilor de ouă spumate.                                    | 2 p, C        |
| 43.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 44.                                                                                                                                          | F) Nu există cauză-efect.                                                        | 2 p, Î        |
| 45.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 46.                                                                                                                                          | F) Oul se scufundă.                                                              | 2 p, C        |
| 47.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 48.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, C        |
| 49.                                                                                                                                          | F) la dejun                                                                      | 2 p, C        |
| 50.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, C        |
| 51.                                                                                                                                          | F) Pentru obținerea consistenței fine/cremoase.                                  | 2 p, Î        |
| 52.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, C        |
| 53.                                                                                                                                          | F) 12 ore                                                                        | 2 p, C        |
| 54.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 55.                                                                                                                                          | F) Pentru a elimina excesul de zer.                                              | 2 p, Î        |
| 56.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 57.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 58.                                                                                                                                          | F) Datorită adăugării albușurilor de ou spumate.                                 | 2 p, Î        |
| 59.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, C        |
| 60.                                                                                                                                          | F) Brânză de vaci semi-grasă.                                                    | 2 p, Î        |
| 61.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 62.                                                                                                                                          | F) Se interzice folosirea ouălor de rațe.                                        | 2 p, Î        |
| 63.                                                                                                                                          | F) Deoarece la păstrarea îndelungată, preparatul își schimbă aspectul și gustul. | 2 p, Î        |
| 64.                                                                                                                                          | A)                                                                               | 2 p, Î        |
| 65.                                                                                                                                          | F) Pentru păstrarea formei.                                                      | 2 p, Î        |
| 66.                                                                                                                                          | F) 4-5 mm                                                                        | 2 p, C        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b>                            |                                                                                  |               |
| <b>La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.</b>                                                                                  |                                                                                  |               |
| 67.                                                                                                                                          | 1) b; 2) c; 3) e; 4) b                                                           | 4 p, C        |
| 68.                                                                                                                                          | 1) e, f; 2) e; 3) a; 4) a, e; 5) a, b                                            | 8 p, Î        |
| 69.                                                                                                                                          | 1) b; 2) a; 3) a, d                                                              | 4 p, Î        |
| 70.                                                                                                                                          | 1) c; 2) a; 3) b                                                                 | 3 p, Î        |
| 71.                                                                                                                                          | 1) c; 2) a; 3) b; 4) e                                                           | 4 p, Î        |
| 72.                                                                                                                                          | 1) b; 2) c; 3) d; 4) a                                                           | 4 p, C        |
| 73.                                                                                                                                          | 1) c; 2) d; 3) a; 4) b                                                           | 4 p, Î        |
| 74.                                                                                                                                          | 1) c; 2) g; 3) b; 4) f.                                                          | 4 p, C        |
| 75.                                                                                                                                          | 1) b, d; 2) a, d; 3) a.                                                          | 5 p, C        |
| 76.                                                                                                                                          | 1) d; 2) c; 3) d; 4) b                                                           | 4 p, Î        |
| 77.                                                                                                                                          | 1) c; 2) a; 3) d                                                                 | 3 p, Î        |
| 78.                                                                                                                                          | 1) c; 2) d; 3) a                                                                 | 3 p, Î        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                   |                                                                                  |               |
| 79.                                                                                                                                          | b) tigaie pentru porții                                                          | 2 p, C        |
| 80.                                                                                                                                          | a) albușul coagulat, gălbenușul semilichid                                       | 2 p, C        |
| 81.                                                                                                                                          | d) unt topit                                                                     | 2 p, C        |
| 82.                                                                                                                                          | c) moale și fină                                                                 | 2 p, Î        |
| 83.                                                                                                                                          | b) lapte                                                                         | 2 p, C        |
| 84.                                                                                                                                          | a) degresată                                                                     | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                                    | Răspuns așteptat                                                                                                | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b> |                                                                                                                 |               |
| 85.                                                        | d) tava este unsă insuficient                                                                                   | 2 p, Î        |
| 86.                                                        | b) depășirea duratei de fierbere                                                                                | 2 p, Î        |
| 87.                                                        | d) fierberea în clocote mari                                                                                    | 2 p, Î        |
| 88.                                                        | b) sare                                                                                                         | 2 p, C        |
| 89.                                                        | c) 70 %                                                                                                         | 2 p, C        |
| 90.                                                        | b) 9 %                                                                                                          | 2 p, C        |
| 91.                                                        | c) înăbușire                                                                                                    | 2 p, C        |
| 92.                                                        | d) coacere                                                                                                      | 2 p, C        |
| 93.                                                        | a) pasteurizat                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 94.                                                        | b) caramelizării glucidelor                                                                                     | 2 p, Î        |
| 95.                                                        | b) smântână                                                                                                     | 2 p, C        |
| 96.                                                        | d) aparatul de fiert la vaporii                                                                                 | 2 p, C        |
| 97.                                                        | b) smântână                                                                                                     | 2 p, C        |
| 98.                                                        | a) puhavă, în secțiune poroasă, suculentă, fină                                                                 | 2 p, Î        |
| 99.                                                        | b) de inox                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 100.                                                       | b) oțet                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 101.                                                       | a) nemijlocit înainte de servire                                                                                | 2 p, Î        |
| 102.                                                       | a) budincii din brânză de vaci                                                                                  | 2 p, C        |
| 103.                                                       | c) consistența puhavă, omogenă, culoare galben-aurie                                                            | 2 p, Î        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                |                                                                                                                 |               |
| 104.                                                       | Brânză de vaci: 3807<br>Făină de grâu: 540<br>Ouă: 5,4<br>Zahăr tos: 405<br>Unt de frișcă: 135<br>Smântână: 810 | 6 p, A        |
| 105.                                                       | 2,2 kg = 2200 g<br>$2200 \div 201 = 18$ porții                                                                  | 2 p, A        |
| 106.                                                       | $45 \times 4 = 180$ g<br>$180 \div 40 = 4,5$ ouă (bucăți)                                                       | 3 p, A        |
| 107.                                                       | $65 \times 80 = 5200$ g<br>$5200 \div 40 = 130$ ouă (bucăți)                                                    | 3 p, A        |
| 108.                                                       | $240 \times 40 = 9600$ g<br>$9600 \times 837 \div 1000 = 8035,2$ g                                              | 3 p, A        |
| 109.                                                       | $2040 \div 15 = 136$ g (pentru 1 porție);<br>$136 \times 3 = 408$ g                                             | 3 p, A        |
| 110.                                                       | Ouă: 84<br>Lapte: 1260<br>Sare: 28<br>margarină de masă: 280<br>unt pentru servire: 140                         | 5 p, A        |
| 111.                                                       | Ouă: 86<br>margarină de masă: 559<br>șuncă fiartă: 1462<br>verdeață: 129<br>sare: 21,5                          | 5 p, A        |
| 112.                                                       | $5 \times 120 \div 1 = 600$ g (ouă proaspete)<br>$600 \times 0,28 = 168$ g (ouă praf)                           | 3 p, A        |
| 113.                                                       | $3 \times 40 = 120$ g<br>$120 \times 25$ porții = 3000 g=3 kg                                                   | 3 p, A        |



## MODULUL 7



# PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR

**TOTAL ITEMI: 123**

| Nr. d/o                                                 | Conținutul itemului                                                                                                                                    | Puncte, nivel |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                        |               |
| 1.                                                      | Băuturile reci și calde potolească _____ și compensează în mare parte pierderile de _____ din organismul uman.                                         | L 0<br>1 2    |
| 2.                                                      | Ceaiul verde și băuturile reci din fructe au valoare nutritivă _____ datorită conținutului de _____.                                                   | L 0<br>1 2    |
| 3.                                                      | În UAP, cafeaua naturală este recepționată sub formă de _____ crude sau prăjite, precum și în stare _____.                                             | L 0<br>1 2    |
| 4.                                                      | La prepararea <i>Jeleului de vișină</i> , _____ pregătită se încorporează în siropul fierbinte, se dizolvă, după care se adaugă _____ scurs.           | L 0<br>1 2    |
| 5.                                                      | La prepararea <i>Chiselului de zmeură</i> , amidonul de _____ se amestecă cu apă fiartă _____, după care se încorporează în _____ pregătit.            | L 0 1<br>2 3  |
| 6.                                                      | Cafeaua conține _____ care are acțiune _____ asupra organismului uman.                                                                                 | L 0<br>1 2    |
| 7.                                                      | Cacao cu lapte are valoare calorică _____ datorită conținutului de _____ și albumine.                                                                  | L 0<br>1 2    |
| 8.                                                      | Cacao se prepară cu lapte pentru a spori valoarea _____ a băuturii deoarece laptele conține _____ și lipide.                                           | L 0<br>1 2    |
| 9.                                                      | Pentru prepararea băuturilor reci pe bază de lapte, se folosește lapte _____ sau smântână _____.                                                       | L 0<br>1 2    |
| 10.                                                     | Pentru prepararea jeleului, gelatina se acoperă cu apă _____ răcită, se lasă să se _____, apoi se încălzește la foc _____ până la dizolvarea completă. | L 0 1<br>2 3  |
| 11.                                                     | Prepararea jeleului de fructe se realizează în secția bucate _____, iar merele coapte se prepară în secția bucate _____.                               | L 0<br>1 2    |
| 12.                                                     | Compoturile se pregătesc din unul sau mai multe feluri de fructe și _____ proaspete, _____ sau conservate.                                             | L 0<br>1 2    |
| 13.                                                     | La UAP preparatele gelatinoase se pregătesc în secția bucate _____, dotată cu mese de producere și _____, unde se păstrează numai preparatele _____.   | L 0 1<br>2 3  |
| 14.                                                     | La prepararea Șerbetului de mere, crupele de _____ se adaugă în jet subțire, în _____ fierbinte și se fierbe până la îngroșare.                        | L 0<br>1 2    |
| 15.                                                     | Chiselurile semi-dense se toarnă în pahare, se presară cu _____, pentru a evita formarea _____.                                                        | L 0<br>1 2    |
| 16.                                                     | Sufleul se servește imediat după _____ în aceeași _____ în care a fost copt, presărat cu zahăr farin.                                                  | L 0<br>1 2    |
| 17.                                                     | Pentru a obține o consistență puhavă, șerbetul se bate manual cu ajutorul _____ sau mecanizat cu ajutorul _____.                                       | L 0<br>1 2    |

### Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.

| 18.                                                                                | Pentru prepararea <i>Cafelei naturale</i> , ibricul (cu filtru) se clătește cu apă _____, se toarnă apă _____, se adaugă cafeaua naturală _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0<br>1 2                                                                          |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------|
| 19.                                                                                | La prepararea cafelei în turcă, în momentul când spuma de cafea se _____ la suprafață, fierberea se întrerupe și cafeaua se lasă pentru _____ timp de 5-8 min în vasul acoperit.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0<br>1 2                                                                          |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |
| 20.                                                                                | Cafeaua se servește în _____ cu volumul de 50 ml, _____ sau 100 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0<br>1 2                                                                          |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |
| 21.                                                                                | La prepararea <i>Cafelei cu lapte</i> , în cafeaua _____ preparată se adaugă lapte _____, zahăr și se aduce până la _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3                                                                        |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |
| 22.                                                                                | <i>Cafeaua orientală</i> se pregătește din cafea _____ măcinată mărunt și se servește separat cu un pahar de _____ rece.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0<br>1 2                                                                          |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |
| 23.                                                                                | <p>Scrieți denumirile ustensilelor/utilajelor pentru cafea, reprezentate în imaginile din tabel.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">Ustensile/utilaje</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>1. _____<br/>_____</td><td>2. _____<br/>_____</td><td>3. _____<br/>_____</td></tr> </tbody> </table> | Ustensile/utilaje                                                                   |  |  |  |  |  | 1. _____<br>_____ | 2. _____<br>_____ | 3. _____<br>_____ | L 0 1<br>2 3 |
| Ustensile/utilaje                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |
| 1. _____<br>_____                                                                  | 2. _____<br>_____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3. _____<br>_____                                                                   |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |
| 24.                                                                                | <p>Completați etapele/operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Prunelor cu nuci în sirop și frică spumată</i>.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. prelucrarea primară a fructelor</li> <li>2. _____</li> <li>3. opărirea prunelor</li> <li>4. scoaterea sâmburilor</li> <li>5. _____</li> <li>6. prepararea siropului</li> <li>7. imersarea prunelor în sirop</li> <li>8. _____</li> <li>9. baterea friștii răcite</li> <li>10. _____</li> <li>11. decorarea cu frișcă bătută</li> </ol>                                                                                                | L 0 4                                                                               |  |  |                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |                   |                   |                   |              |

| Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|-----------|---------------------------------------------|--|--|---------------------------|--|--|----------------|
| 25.                                              | Completați etapele procesului tehnologic de preparare a <i>Sambucului din caise</i> .<br>1. _____<br>2. dozarea materiei prime<br>3. _____<br>4. pregătirea caiselor<br>5. _____<br>6. finisarea sambucului<br>7. servirea preparatului                                                                                                                                                               | L 0 3        |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
| 26.                                              | Scrieți cauzele defectelor ce pot apărea la prepararea <i>Merelor umplute cu orez și stafide</i> și remedierile posibile.<br><table border="1"> <thead> <tr> <th>Defecte</th><th>Cauze</th><th>Remedieri</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Mere moi la exterior și tari în interior</td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>2. Umplutura se risipește</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table> | Defecte      | Cauze | Remedieri | 1. Mere moi la exterior și tari în interior |  |  | 2. Umplutura se risipește |  |  | L 0 2<br>4 6 8 |
| Defecte                                          | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Remedieri    |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
| 1. Mere moi la exterior și tari în interior      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
| 2. Umplutura se risipește                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
| 27.                                              | Scrieți 2 cauze ale consistenței tari a preparatului <i>Mere prăjite în aluat</i> :<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0<br>2 4   |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
| 28.                                              | Scrieți 2 cauze care pot provoca nuanța gri a <i>Chiselului de lapte</i> :<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0<br>2 4   |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
| 29.                                              | Scrieți 2 cauze ale deformării șerbetului la scoaterea acestuia din formă:<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0<br>2 4   |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
| 30.                                              | Scrieți 3 metode de servire a ceaiului pentru o persoană:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0 1<br>2 3 |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |
| 31.                                              | Scrieți 2 metode de servire a ceaiului pentru o grupă de consumatori:<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0<br>1 2   |       |           |                                             |  |  |                           |  |  |                |

| Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 32.                                                                                                                     | <p>Ordonati operațiile tehnologice de preparare a băuturii <i>Cacao cu lapte</i>, respectând consecutivitatea:</p> <p>___ îmbinarea amestecului de cacao diluat cu laptele fierbinte rămas</p> <p>___ fierberea amestecului de lapte cu apă.</p> <p>___ servirea băuturii</p> <p>___ amestecarea prafului de cacao cu zahăr</p> <p>___ diluarea amestecului de cacao cu zahăr cu o parte din lapte fierbinte</p> <p>___ aducerea până la fierbere a băuturii</p> | L 0 4 |
| 33.                                                                                                                     | <p>Ordonati operațiile de pregătire a gelatinei pentru prepararea jeleului, respectând consecutivitatea.</p> <p>___ dizolvarea gelatinei la baia de aburi</p> <p>___ fierberea apei</p> <p>___ strecurarea gelatinei</p> <p>___ hidratarea gelatinei</p> <p>___ îmbinarea gelatinei cu apă</p> <p>___ răcirea apei</p>                                                                                                                                           | L 0 4 |
| 34.                                                                                                                     | <p>Ordonati operațiile tehnologice de preparare a <i>Compotului de mere</i>, respectând consecutivitatea:</p> <p>___ înlăturarea căsuței seminale;</p> <p>___ fierberea siropului;</p> <p>___ fierberea timp de 15-20 min,.</p> <p>___ adăugarea fructelor în sirop;</p> <p>___ spălarea merelor;</p> <p>___ adăugarea acidului citric în sirop;</p> <p>___ tăierea fructelor în patru părți;</p> <p>___ tăierea merelor felii.</p>                              | L 0 4 |
| 35.                                                                                                                     | <p>Ordonati operațiile de preparare a Coctailului de lapte, respectând consecutivitatea:</p> <p>___ mixarea compoziției</p> <p>___ adăugarea biluțelor de înghețată</p> <p>___ servirea cu pai</p> <p>___ turnarea laptelui în cupa mixerului</p> <p>___ turnarea coctailului în pahar înalt</p> <p>___ adăugarea siropului de fructe</p>                                                                                                                        | L 0 4 |
| 36.                                                                                                                     | <p>Ordonati operațiile de preparare a infuziei de ceai, respectând consecutivitatea:</p> <p>___ turnarea apei fierte la 1/3 din volumul ceainicului;</p> <p>___ opărire ceainicului cu apă fierbinte;</p> <p>___ turnarea apei fierbinți până la umplerea ceainicului;</p> <p>___ introducerea ceaiului uscat în ceainic;</p> <p>___ infuzarea ceaiului 5-10 min</p>                                                                                             | L 0 4 |

| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 37.                                                                                                                                              | <p>Ordonati operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Cremei de vanilie</i>, respectând consecutivitatea.</p> <p>____ îmbinarea amestecului de lapte - ouă cu gelatină dizolvată</p> <p>____ dizolvarea gelatinei</p> <p>____ combinarea amestecului de ouă - lapte cu frișcă</p> <p>____ răcirea cremei</p> <p>____ încorporarea laptelui în ouă</p> <p>____ fierberea laptelui</p> <p>____ încălzirea amestecului de lapte - ouă la baia de abur</p> <p>____ baterea friștii răcite cu adaos de vanilină</p> <p>____ turnarea cremei în forme</p> <p>____ amestecarea ouălor cu zahăr</p> | L 0 6        |
| 38.                                                                                                                                              | <p>Selectați băuturile răcoritoare din lista celor propuse:</p> <p>Băutură de cacao cu lapte, cafea cu lapte, băutură de răchițele, băutură din fructe de măceș, cafea neagră naturală, băutură de lămâie.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 1<br>2 3 |
| 39.                                                                                                                                              | <p>Selectați materia primă de bază pentru prepararea <i>Sambucului de caise</i>.</p> <p>Caise, unt, zahăr, vanilie, stafide, lapte, gelatină, amidon, miere, albuș de ou, oțet, crupe de grîș, prune uscate, sare de lămâie, nuci, smântână, făină.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 5        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br/>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |
| 40.                                                                                                                                              | <p>Valoarea nutritivă a preparatelor dulci este înaltă, deoarece preparatele dulci au un conținut înalt de glucide.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0 2        |
| 41.                                                                                                                                              | <p>Preparatele pregătite cu gelatină necesită o durată scurtă de gelificare.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0 2        |
| 42.                                                                                                                                              | <p>La prepararea jeleului, după adăugarea gelatinei în sirop, se evită fierberea, deoarece la fierbere, gelatina pierde proprietatea de gelificare.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0 2        |
| 43.                                                                                                                                              | <p>Frișca cu un conținut de 35% de grăsime se bate la temperatură ridicată pentru a forma o masă spumoasă stabilă.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 2        |
| 44.                                                                                                                                              | <p>Agar-agarul este o substanță gelatinoasă ce se obține din alge marine.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 2        |
| 45.                                                                                                                                              | <p><i>Chiselului de lapte</i> se prepară cu amidon de cartofi, deoarece amidonul este o substanță gelatinoasă.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 2        |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                         |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 46. | Temperatura de servire a jeleului este de 20-22 °C.<br>A F _____                                                                                                        | L 0 2 |
| 47. | După fierbere, compoturile din fructe uscate se lasă pentru infuzare cel puțin 6 ore pentru obținerea gustului și aromei pronunțate.<br>A F _____                       | L 0 2 |
| 48. | Se recomandă consumarea zilnică a fructelor proaspete, deoarece fructele proaspete au gust și aromă plăcută.<br>A F _____                                               | L 0 2 |
| 49. | La prepararea șerbeturilor se evită utilizarea vaselor și ustensilelor de aluminiu, deoarece acestea provoacă schimbarea culorii și imprimă gust de metal.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 50. | Pentru a evita schimbarea culorii gutuilor curățate, până la fierbere, acestea sunt ținute în apă caldă, cu puțin zahăr.<br>A F _____                                   | L 0 2 |
| 51. | La prelucrarea primară, căpșunile se curăță de impurități și se spală în apă caldă.<br>A F _____                                                                        | L 0 2 |
| 52. | La prepararea șerbeturilor și sambucurilor se folosește agar-agar, deoarece agar-agarul se gelifică foarte repede.<br>A F _____                                         | L 0 2 |
| 53. | La răcirea jeleului se evită congelarea acestuia, deoarece la congelare proprietățile de gelificare a gelatinei scad.<br>A F _____                                      | L 0 2 |
| 54. | Chiselurile dense se folosesc în calitate de sos la servirea preparatelor dulci din crupe.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 55. | Pieșele demontabile ale storcătorului de fructe se spală la sfârșitul zilei de lucru.<br>A F _____                                                                      | L 0 2 |
| 56. | Băuturile de cacao și de ciocolată au valoare calorică înaltă, datorită conținutului înalt de substanțe tanante.<br>A F _____                                           | L 0 2 |
| 57. | La prepararea <i>Cafelei naturale</i> cu aparatul de cafea, cafeaua se toarnă în plasa aparatului cu 5-6 min înainte de fierberea apei.<br>A F _____                    | L 0 2 |
| 58. | <i>Cafeaua glasse</i> se servește la temperatura de 60-65° C<br>A F _____                                                                                               | L 0 2 |
| 59. | <i>Cafea glasse</i> se servește la temperatura de 8-10° C, în calitate de desert rece.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |



| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                                   |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 60.                                                                                                                                      | Cafeaua orientală se servește în turcă sau ceșcuțe fără a fi strecurată.<br>A F _____                                                                             | L 0 2 |
| 61.                                                                                                                                      | Cafeaua preparată în fierbătorul de cafea, înainte de servire, se strecoară.<br>A F _____                                                                         | L 0 2 |
| 62.                                                                                                                                      | Pentru prepararea băuturii <i>Lapte cu cacao</i> , praful de cacao se amestecă cu zahăr, pentru a mări valoarea nutritivă a băuturii.<br>A F _____                | L 0 2 |
| 63.                                                                                                                                      | Compoziția pentru șerbet, după răcire, se bate până devine o masă spumoasă.<br>A F _____                                                                          | L 0 2 |
| 64.                                                                                                                                      | Cafeaua cu lapte are o valoare nutritivă înaltă, deoarece cafeaua cu lapte conține albumine, grăsimi și zahăr.<br>A F _____                                       | L 0 2 |
| 65.                                                                                                                                      | La fierberea îndelungată a <i>Chiselului</i> , consistența acestuia devine densă.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 66.                                                                                                                                      | Cafeaua naturală, preparată din boabe râșnite mășcat, își păstrează mai bine aroma și este mai limpede decât cea preparată din boabe râșnite mărunț.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 67.                                                                                                                                      | Ceaiul uscat se păstrează împreună cu condimentele și mirodeniile.<br>A F _____                                                                                   | L 0 2 |
| 68.                                                                                                                                      | Ceaiul de calitate înaltă se prepară din apă moale, deoarece apa dură înrăutățește aspectul și calitățile gustative ale ceaiului.<br>A F _____                    | L 0 2 |
| 69.                                                                                                                                      | Ceaiul uscat se păstrează în recipiente închise, deoarece ceaiul uscat este higroscopic.<br>A F _____                                                             | L 0 2 |
| 70.                                                                                                                                      | Băuturile fierbinți se prepară în cantități mici la comandă, deoarece băuturile fierbinți își pierd repede aroma și gustul.<br>A F _____                          | L 0 2 |
| 71.                                                                                                                                      | Ceaiurile și cafeaua pot fi încălzite repetat după se s-au răcit.<br>A F _____                                                                                    | L 0 2 |
| 72.                                                                                                                                      | În restaurante se servește ceai de orice calitate, la solicitarea consumatorilor.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 73.                                                                                                                                      | Aparatul de fierbere a apei poate fi utilizat pentru fierberea altor produse.<br>A F _____                                                                        | L 0 2 |
| 74.                                                                                                                                      | Aparatul de fierbere în stare de repaus, se lasă conectat la sursa de curent electric.<br>A F _____                                                               | L 0 2 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

| 75.                                                             | Asociați preparatele dulci din coloana A cu caracteristicile acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                          | L 0 1<br>2 3            |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|--|
|                                                                 | <table><tr><th>A. Preparate dulci</th><th>B. Caracteristici</th></tr><tr><td>_____ 1. Chisel de lapte</td><td>a) consistență lichidă, gust și aromă pronunțată</td></tr><tr><td>_____ 2. Jeleu de pomușoare</td><td>b) consistență lichidă, culoare zmeurie, gust dulce</td></tr><tr><td>_____ 3. Compot de mere</td><td>c) culoare albă, de consistența smântânii lichide</td></tr><tr><td></td><td>d) culoare transparentă, consistență fină</td></tr></table> | A. Preparate dulci       |                         | B. Caracteristici    | _____ 1. Chisel de lapte                                        | a) consistență lichidă, gust și aromă pronunțată                  | _____ 2. Jeleu de pomușoare                       | b) consistență lichidă, culoare zmeurie, gust dulce | _____ 3. Compot de mere                           | c) culoare albă, de consistența smântânii lichide |                           | d) culoare transparentă, consistență fină |  |
| A. Preparate dulci                                              | B. Caracteristici                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 1. Chisel de lapte                                        | a) consistență lichidă, gust și aromă pronunțată                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 2. Jeleu de pomușoare                                     | b) consistență lichidă, culoare zmeurie, gust dulce                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 3. Compot de mere                                         | c) culoare albă, de consistența smântânii lichide                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
|                                                                 | d) culoare transparentă, consistență fină                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| 76.                                                             | Asociați substanțele gelatinoase din coloana A, folosite la pregătirea preparatelor dulci, din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          | L 0 1<br>2 3 4          |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
|                                                                 | <table><tr><th>A. Substanțe gelatinoase</th><th>B. Preparate dulci</th></tr><tr><td>_____ 1. amidon de cartofi</td><td>a) Sambuc de mere</td></tr><tr><td>_____ 2. amidon de porumb</td><td>b) Jeleu de portocale</td></tr><tr><td>_____ 3. gelatină</td><td>c) Frișcă bătută cu ciocolată</td></tr><tr><td></td><td>d) Chisel de lapte</td></tr><tr><td></td><td>e) Chisel de pomușoare</td></tr></table>                                                       | A. Substanțe gelatinoase |                         | B. Preparate dulci   | _____ 1. amidon de cartofi                                      | a) Sambuc de mere                                                 | _____ 2. amidon de porumb                         | b) Jeleu de portocale                               | _____ 3. gelatină                                 | c) Frișcă bătută cu ciocolată                     |                           | d) Chisel de lapte                        |  |
| A. Substanțe gelatinoase                                        | B. Preparate dulci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 1. amidon de cartofi                                      | a) Sambuc de mere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 2. amidon de porumb                                       | b) Jeleu de portocale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 3. gelatină                                               | c) Frișcă bătută cu ciocolată                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
|                                                                 | d) Chisel de lapte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
|                                                                 | e) Chisel de pomușoare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| 77.                                                             | Asociați preparatele dulci din coloana A cu vesela de servire a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                          | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7 |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
|                                                                 | <table><tr><th>A. Preparate dulci</th><th>B. Vesela de servire</th></tr><tr><td>_____ 1. Șerbet</td><td>a) cremiere</td></tr><tr><td>_____ 2. Mere în aluat</td><td>b) farfurii</td></tr><tr><td>_____ 3. Jele</td><td>c) fructiere</td></tr><tr><td>_____ 4. Compot de zmeură</td><td>d) vase</td></tr><tr><td></td><td>e) pahare</td></tr></table>                                                                                                             | A. Preparate dulci       |                         | B. Vesela de servire | _____ 1. Șerbet                                                 | a) cremiere                                                       | _____ 2. Mere în aluat                            | b) farfurii                                         | _____ 3. Jele                                     | c) fructiere                                      | _____ 4. Compot de zmeură | d) vase                                   |  |
| A. Preparate dulci                                              | B. Vesela de servire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 1. Șerbet                                                 | a) cremiere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 2. Mere în aluat                                          | b) farfurii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 3. Jele                                                   | c) fructiere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 4. Compot de zmeură                                       | d) vase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
|                                                                 | e) pahare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| 78.                                                             | Asociați defectele <i>Compotului din fructe uscate</i> din coloana A cu cauzele acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                          | L 0 1<br>2 3            |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
|                                                                 | <table><tr><th>A. Defecte</th><th>B. Cauze</th></tr><tr><td>_____ 1. sirop dulce, cu aromă și gust de fructe slab pronunțat</td><td>a) adăugarea concomitentă în sirop a fructelor de diferite feluri</td></tr><tr><td>_____ 2. unele fructe răsfierate, iar altele tari</td><td>b) curățarea necalitativă a fructelor</td></tr><tr><td>_____ 3. prezența codițelor, semințelor de fructe</td><td>c) infuzarea insuficientă după fierbere</td></tr></table>      | A. Defecte               |                         | B. Cauze             | _____ 1. sirop dulce, cu aromă și gust de fructe slab pronunțat | a) adăugarea concomitentă în sirop a fructelor de diferite feluri | _____ 2. unele fructe răsfierate, iar altele tari | b) curățarea necalitativă a fructelor               | _____ 3. prezența codițelor, semințelor de fructe | c) infuzarea insuficientă după fierbere           |                           |                                           |  |
| A. Defecte                                                      | B. Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 1. sirop dulce, cu aromă și gust de fructe slab pronunțat | a) adăugarea concomitentă în sirop a fructelor de diferite feluri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 2. unele fructe răsfierate, iar altele tari               | b) curățarea necalitativă a fructelor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |
| _____ 3. prezența codițelor, semințelor de fructe               | c) infuzarea insuficientă după fierbere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                          |                         |                      |                                                                 |                                                                   |                                                   |                                                     |                                                   |                                                   |                           |                                           |  |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

| 79.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Asociați temperatura de servire a preparatelor dulci din coloana A cu grupurile de preparate din coloana B.                                                                         | L 0 1<br>2 3<br>4 5                                                                 |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
| <table><tr><th>A. Temperatura de servire</th><th>B. Grup de preparate</th></tr><tr><td>_____ 1. Reci (8-14 °C)<br/>_____ 2. Calde (55-65 °C)</td><td>a) Șerbet<br/>b) Sufleu<br/>c) Chisel<br/>d) Budincă<br/>e) Sambuc</td></tr></table>                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | A. Temperatura de servire | B. Grup de preparate            | _____ 1. Reci (8-14 °C)<br>_____ 2. Calde (55-65 °C)                             | a) Șerbet<br>b) Sufleu<br>c) Chisel<br>d) Budincă<br>e) Sambuc                                                                                                     |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| A. Temperatura de servire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | B. Grup de preparate                                                                                                                                                                |                                                                                     |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| _____ 1. Reci (8-14 °C)<br>_____ 2. Calde (55-65 °C)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | a) Șerbet<br>b) Sufleu<br>c) Chisel<br>d) Budincă<br>e) Sambuc                                                                                                                      |                                                                                     |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| 80.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Asociați chiselurile reprezentate în imagini cu tipul de consistență specifică acestora:<br>_____ 1 Consistență subțire<br>_____ 2. Consistență medie<br>_____ 3. Consistență densă | L 0 1<br>2 3                                                                        |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| <table><tr><th colspan="3">Chiseluri</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>a</td><td>b</td><td>c</td></tr></table> |                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | Chiseluri                 |                                 |                                                                                  |                                                                                  |  |  | a | b | c |
| Chiseluri                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                     |                                                                                     |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                   |  |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | b                                                                                                                                                                                   | c                                                                                   |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| 81.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Asociați preparatele dulci din coloana A cu particularitățile de pregătire a acestora din coloana B.                                                                                | L 0 1<br>2 3                                                                        |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| <table><tr><th>A. Preparate dulci</th><th>B. Particularități de preparare</th></tr><tr><td>_____ 1. Șerbet de mere<br/>_____ 2. Sambuc de caise<br/>_____ 3. Chisel din lapte</td><td>a) se adaugă amidon diluat<br/>b) se prădesc și se zdrobesc<br/>c) se încorporează albușuri de ou spumate<br/>d) se fierb și se pasează<br/>e) se adaugă crupe de griș</td></tr></table>           |                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | A. Preparate dulci        | B. Particularități de preparare | _____ 1. Șerbet de mere<br>_____ 2. Sambuc de caise<br>_____ 3. Chisel din lapte | a) se adaugă amidon diluat<br>b) se prădesc și se zdrobesc<br>c) se încorporează albușuri de ou spumate<br>d) se fierb și se pasează<br>e) se adaugă crupe de griș |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| A. Preparate dulci                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | B. Particularități de preparare                                                                                                                                                     |                                                                                     |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| _____ 1. Șerbet de mere<br>_____ 2. Sambuc de caise<br>_____ 3. Chisel din lapte                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | a) se adaugă amidon diluat<br>b) se prădesc și se zdrobesc<br>c) se încorporează albușuri de ou spumate<br>d) se fierb și se pasează<br>e) se adaugă crupe de griș                  |                                                                                     |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| 82.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Asociați băuturile fierbinți din coloana A cu substanțele chimice, specifice acestora, din coloana B.                                                                               | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7                                                             |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| <table><tr><th>A. Băuturi fierbinți</th><th>B. Substanțe chimice</th></tr><tr><td>_____ 1. Ceai<br/>_____ 2. Cafea<br/>_____ 3. Cacao</td><td>a) vitamine<br/>b) acid lactic<br/>c) substanțe tanante<br/>d) albumine<br/>e) glucide<br/>f) lipide</td></tr></table>                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                     |                                                                                     | A. Băuturi fierbinți      | B. Substanțe chimice            | _____ 1. Ceai<br>_____ 2. Cafea<br>_____ 3. Cacao                                | a) vitamine<br>b) acid lactic<br>c) substanțe tanante<br>d) albumine<br>e) glucide<br>f) lipide                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| A. Băuturi fierbinți                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | B. Substanțe chimice                                                                                                                                                                |                                                                                     |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |
| _____ 1. Ceai<br>_____ 2. Cafea<br>_____ 3. Cacao                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | a) vitamine<br>b) acid lactic<br>c) substanțe tanante<br>d) albumine<br>e) glucide<br>f) lipide                                                                                     |                                                                                     |                           |                                 |                                                                                  |                                                                                                                                                                    |                                                                                    |                                                                                     |   |   |   |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

83. Asociați băuturile fierbinți din coloana A cu substanțele energizante din componența acestora din coloana B.

| A. Băuturi fierbinți         | B. Substanțe energizante |
|------------------------------|--------------------------|
| _____ 1. Cacao               | a) tanina                |
| _____ 2. Ceai                | b) piperina              |
| _____ 3. Cafea               | c) cofeina               |
| _____ 4. Ciocolată fierbinte | d) pectina               |
|                              | e) gelatina              |
|                              | f) teobromina            |

L 0 1  
2 3  
4 5

84. Asociați produsele care se servesc la ceai din coloana A cu vesela în care acestea se servesc din coloana B.

| A. Produse                                                                                                      | B. Veselă pentru servirea                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| _____ 1. <br>Biscuiți         | <br>a) Farfurie de desert |
| _____ 2. <br>Lămâie          | <br>b) Bombonieră         |
| _____ 3. <br>Miere de albine | <br>c) Vază               |
| _____ 4. <br>Ciocolată       | <br>d) Laptieră          |
| _____ 5. <br>Tort            | <br>e) Rozetă             |

L 0 1  
2 3  
4 5

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                             |                |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 85.                                                 | Asociați indicii de calitate a infuziei de ceai negru din coloana A cu caracteristicile organoleptice ale ceaiului din coloana B.                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                             | L 0 1<br>2 3 4 |
|                                                     | A. Indici de calitate                                                                                                                                                                                                                                             | B. Caracteristici organoleptice                                                                                                                                             |                |
|                                                     | _____ 1. Aspect exterior<br>_____ 2. Culoare<br>_____ 3. Miros<br>_____ 4. Gust                                                                                                                                                                                   | a) ușor astringent<br>b) vâscos, transparent<br>c) transparent, fără particule de ceai vizibile<br>d) roșietică până la brun închis<br>e) specific de ceai proaspăt infuzat |                |
| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                             |                |
| 86.                                                 | Selectați ingredientele pentru prepararea <i>Jeleului din lapte</i> :<br>a) lapte, sare de lămâie, migdale, apă, gelatină<br>b) lapte, sare de lămâie, migdale, apă, amidon<br>c) lapte, zahăr, apă, vanilie, gelatină<br>d) lapte, sirop, zahăr, vanilie, amidon |                                                                                                                                                                             | L 0 2          |
| 87.                                                 | Consistența chiselului depinde de raportul dintre lichid și:<br>a) gelatină<br>b) agar-agar<br>c) amidon<br>d) pectină                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                             | L 0 2          |
| 88.                                                 | <i>Sambucul de caise</i> se servește cu sos de:<br>a) zmeură<br>b) caise<br>c) vin<br>d) ciocolată                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                             | L 0 2          |
| 89.                                                 | Pentru asigurarea porozității, în compoziția sambucului se adaugă:<br>a) crupe de griș<br>b) frișcă spumată<br>c) albuș spumat<br>d) amidon diluat                                                                                                                |                                                                                                                                                                             | L 0 2          |
| 90.                                                 | <i>Sufleul de vanilie</i> se servește cu lapte:<br>a) fiert răcit<br>b) fiert fierbinte<br>c) condensat<br>d) covăsit                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                             | L 0 2          |
| 91.                                                 | Fructul care scade proprietățile de gelificare a jeleului este:<br>a) portocala<br>b) kiwi<br>c) căpșuna<br>d) struguri                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                             | L 0 2          |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                  |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 92.                                                 | Preparatele dulci gelatinoase, pregătite cu amidon, se tratează termic prin:<br>a) fierbere<br>b) coacere<br>c) prăjire<br>d) fierbere la aburi                  | L 0 2 |
| 93.                                                 | <i>Cafeaua glasse</i> se servește cu:<br>a) înghețată<br>b) frișcă<br>c) lapte fierbinte<br>d) apă rece                                                          | L 0 2 |
| 94.                                                 | <i>Cafeaua naturală cu lapte</i> se servește cu gramajul de:<br>a) 50 ml<br>b) 100 ml<br>c) 150 ml<br>d) 200 ml                                                  | L 0 2 |
| 95.                                                 | Pentru prepararea băuturii nescafe se utilizează cafea:<br>a) prăjită<br>b) decofeinizată<br>c) solubilă<br>d) crudă                                             | L 0 2 |
| 96.                                                 | Partea vegetativă a arbustului din care se obțin boabele de cafea este:<br>a) sămânța<br>b) fructul<br>c) mugurul<br>d) frunza                                   | L 0 2 |
| 97.                                                 | <i>Cafeaua orientală</i> se servește cu:<br>a) înghețată<br>b) frișcă<br>c) lapte fierbinte<br>d) apă rece                                                       | L 0 2 |
| 98.                                                 | Sufleurile dulci au consistență puhavă pentru că în compoziție se adaugă:<br>a) albușuri spumate<br>b) ouă spumate<br>c) gălbenușuri spumate<br>d) melanj spumat | L 0 2 |
| 99.                                                 | Consistența jeleului depinde de cantitatea:<br>d) amidonului<br>e) gelatinei<br>f) zahărului<br>g) fructelor                                                     | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 100.                                                | Materia primă de bază pentru prepararea <i>Sambucului de caise</i> este:<br>a) caise, unt zahăr, stafide, gelatină<br>b) caise, amidon, miere, amidon<br>c) caise, zahăr, gelatină, albuș de ou, sare de lămâie<br>d) caise, albuș de ou, amidon, griș, sare de lămâie, nuci                     | L 0 2 |
| 101.                                                | Selectați ingredientele folosite la prepararea <i>Chiselului din lapte</i> :<br>a) lapte, sare de lămâie, migdale, apă, gelatină<br>b) lapte, sare de lămâie, zahăr, apă, gelatină<br>c) lapte, zahăr, apă, vanilie, amidon de porumb<br>d) lapte, apă, sirop, zahăr, vanilie, amidon de cartofi | L 0 2 |
| 102.                                                | Gelatina se folosește în calitate de agent de gelificare la prepararea următoarelor bucate dulci:<br>a) chisel, șerbet, budincă<br>b) șarlotă de mere, jeleu, sufleu<br>c) jeleu, șerbet, sambuc<br>d) compot, chisel, jeleu                                                                     | L 0 2 |
| 103.                                                | Ceaiul uscat se păstrează în recipiente:<br>a) deschise<br>b) închise<br>c) de plastic<br>d) transparente                                                                                                                                                                                        | L 0 2 |
| 104.                                                | Gustul astringent al ceaiului depinde de:<br>a) conținutul de substanțe colorante<br>b) metoda de preparare a ceaiului<br>c) vesela în care se prepară<br>d) conținutul de substanțelor tanante                                                                                                  | L 0 2 |
| 105.                                                | Ceaiul de calitate înaltă se obține din frunze recoltate de pe arbuștii de ceai, din partea:<br>a) superioară<br>b) laterală<br>c) din mijloc<br>d) inferioară                                                                                                                                   | L 0 2 |
| 106.                                                | Pentru obținerea infuziei de ceai de calitate înaltă se evită utilizarea ceainicului de:<br>a) ceramică<br>b) sticlă<br>c) porțelan<br>d) aluminiu                                                                                                                                               | L 0 2 |
| 107.                                                | Infuzia de ceai își păstrează calitățile gustative și aroma timp de:<br>a) 30 min<br>b) 60 min<br>c) 90 min<br>d) 120 min                                                                                                                                                                        | L 0 2 |



### Realizați calculele.

| 108.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de frișcă necesară pentru prepararea a 24 de porții de <i>Cafea cu frișcă</i> , dacă pentru 1 porție se întrebuițează 30 g de frișcă.                                                                                                                        | L 0<br>1 2                      |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|-------|----|--|-------|----|--|----------|-----|--|-----|-----|--|--|
| 109.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de amidon de cartofi folosită pentru obținerea a 13 kg de chisel, dacă pentru 1kg de chisel se întrebuițează 50 g amidon.                                                                                                                                    | L 0<br>1 2                      |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 110.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de ceai uscat necesară pentru prepararea a 23 porții de băutură de ceai, dacă pentru o porție se folosește 1,2 g de ceai uscat.                                                                                                                              | L 0<br>1 2                      |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 111.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați numărul de porții de <i>Ceai cu lapte</i> ce poate fi preparat din 3,6 litri de lapte, dacă pentru o porție de ceai se folosește 50 ml de lapte.                                                                                                                        | L 0<br>1 2                      |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 112.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de amidon de cartofi necesară pentru prepararea a 58 porții de chisel de consistență medie, a câte 150 g, dacă pentru 1 kg de chisel se folosește 50 g de amidon.                                                                                            | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 113.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de gelatină pentru prepararea a 81 porții de jeleu, a câte 125 g porția, dacă pentru 1 kg de jeleu se folosește 30 g de gelatină.                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 114.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de agar-agar pentru prepararea a 19 kg de <i>Jeleu de portocale</i> , dacă pentru 1 kg se folosește 30 g de gelatină, iar 1 g de gelatină se substituie cu 0,7 g de agar-agar.                                                                               | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 115.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de gelatină necesară pentru a prepara 12 porții de șerbet de căpșuni a câte 150 g, dacă pentru 1000 g de șerbet se folosește 27 g de gelatină.                                                                                                               | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 116.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de gelatină necesară pentru a prepara 108 porții de jeleu de pomușoare a câte 150 g, dacă pentru 1000 g de jeleu se folosește 30 g de gelatină.                                                                                                              | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 117.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de agar-agar pentru prepararea a 18 kg de jeleu, dacă la 1 kg de jeleu se folosește 30 g de gelatină, iar 1 g de gelatină se substituie cu 0,70 g de agar-agar.                                                                                              | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 118.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de lapte necesară pentru a prepara 42 de porții de <i>Cacao cu lapte</i> a câte 200 ml, dacă pentru 1000 ml de <i>Cacao cu lapte</i> se folosește 25 ml de lapte.                                                                                            | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 119.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de ciocolată necesară pentru a prepara 83 de porții a câte 200 ml de <i>Ciocolată fierbinte</i> , dacă pentru 1000 ml de băutură se folosește 60 g de ciocolată.                                                                                             | L 0 1<br>2 3                    |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 120.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea necesară de lapte condensat pentru prepararea a 26 de porții de <i>Cafea cu lapte</i> , a câte 200 ml, dacă pentru prepararea a 1000 ml de <i>Cafea cu lapte</i> se folosește 375 ml de lapte, iar 1 ml de lapte se substituie cu 0,38 g de lapte condensat. | L 0 1<br>2 3 4                  |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| 121.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 25 porții de Șerbet de fragi.                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3 4                  |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Materie primă</th><th>Masa brută pentru 1 porție, g</th><th>Masa brută pentru 25 porții, kg</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fragi</td><td>47</td><td></td></tr> <tr> <td>Zahăr</td><td>28</td><td></td></tr> <tr> <td>Gelatină</td><td>5,4</td><td></td></tr> <tr> <td>Apă</td><td>160</td><td></td></tr> </tbody> </table> |                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Materie primă                   | Masa brută pentru 1 porție, g | Masa brută pentru 25 porții, kg | Fragi | 47 |  | Zahăr | 28 |  | Gelatină | 5,4 |  | Apă | 160 |  |  |
| Materie primă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Masa brută pentru 1 porție, g                                                                                                                                                                                                                                                     | Masa brută pentru 25 porții, kg |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| Fragi                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 47                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| Zahăr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 28                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                 |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| Gelatină                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5,4                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |
| Apă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 160                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                 |                               |                                 |       |    |  |       |    |  |          |     |  |     |     |  |  |

| Realizați calculele. |                                                                                                   |                                             |       |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------|
| 122.                 | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 53 de porții de <i>Ceai cu lămâie</i> . |                                             | L 0 1 |
|                      | <b>Materie primă</b>                                                                              | <b>Masa brută<br/>pentru 1 porție, g/ml</b> | 2 3 4 |
|                      | Infuzie de ceai                                                                                   | 50                                          |       |
|                      | Apă potabilă                                                                                      | 150                                         |       |
|                      | Zahăr tos                                                                                         | 22,5                                        |       |
|                      | Lămâie                                                                                            | 10                                          |       |
| 123.                 | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 32 kg de Șarlotă de mere                |                                             | L 0 1 |
|                      | <b>Materie primă</b>                                                                              | <b>Masa brută<br/>pentru 1 kg, g</b>        | 2 3 4 |
|                      | Mere                                                                                              | 500                                         | 5 6 7 |
|                      | Pâine de grâu                                                                                     | 325                                         |       |
|                      | Lapte                                                                                             | 150                                         |       |
|                      | Ouă                                                                                               | 1¼ bucăți                                   |       |
|                      | Zahăr                                                                                             | 100                                         |       |
|                      | Scorțișoară                                                                                       | 1                                           |       |
|                      | Unt                                                                                               | 50                                          |       |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 7. PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR

| Nr. d/o                                                 | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                 | Puncte, nivel |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul rezervat cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                  |               |
| 1.                                                      | setea; apă / lichid                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 2.                                                      | întă; vitamine                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 3.                                                      | boabe; măcinată                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 4.                                                      | gelatina; suc                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 5.                                                      | cartofi; rece / răcorită; siropul                                                                                                                                                                | 3 p, C        |
| 6.                                                      | cofeină; tonifiant / excitant / energizant                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 7.                                                      | întă; lipide.                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 8.                                                      | calorică; proteine / albumine                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 9.                                                      | pasteurizat; dulce                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 10.                                                     | fiartă; umfle / hidrateze; mic                                                                                                                                                                   | 3 p, Î        |
| 11.                                                     | reci; calde                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 12.                                                     | pomuoare; uscate                                                                                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 13.                                                     | reci; frigider; finite / gata                                                                                                                                                                    | 3 p, Î        |
| 14.                                                     | siropul; griș                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 15.                                                     | zahăr; peliculei                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 16.                                                     | Preparare / coacere; formă                                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 17.                                                     | telului; mixerului                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 18.                                                     | fierbinte; rece; măcinată                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 19.                                                     | ridică; infuzare                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 20.                                                     | ceșcuțe; 75 ml                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 21.                                                     | neagră; fierbinte; clocot / fierbere                                                                                                                                                             | 3 p, C        |
| 22.                                                     | naturală; apă                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 23.                                                     | 1. aparat pentru cafea<br>2. dozator pentru cafea<br>3. ibric/turcă                                                                                                                              | 3 p, C        |
| 24.                                                     | 2. prăjirea nucilor<br>5. umplerea prunelor cu nuci<br>8. înăbușirea prunelor în sirop (10-15 min)<br>10. aranjarea prunelor în cremieră                                                         | 0/4 p, A      |
| 25.                                                     | 1. verificarea calității materiei prime<br>3. prelucrarea primară a materiei prime<br>5. pregătirea gelatinei                                                                                    | 0/3 p, Î      |
| 26.                                                     | <b>Cauze:</b><br>1. Temperatura înaltă de coacere<br>2. Cantitatea insuficientă de ou<br><b>Remedieri:</b><br>1. Continuarea tratamentului termic la temperatură mai joasă<br>2. Nu se remediază | 8 p, Î        |
| 27.                                                     | - temperatura înaltă la prăjire<br>- grosimea prea mare a rondelilor ale merelor<br>- soiul de mere nepotrivit                                                                                   | 4 p, Î        |
| 28.                                                     | 1. chiselul preparat cu amidon de cartofi<br>2. utilizarea vasului de aluminiu                                                                                                                   | 4 p, Î        |
| 29.                                                     | - cantitatea insuficientă de gelatină<br>- răcirea insuficientă a șerbetului<br>- scoaterea incorectă a șerbetului din formă                                                                     | 4 p, Î        |
| 30.                                                     | - în ceașcă cu farfurioară<br>- în pahar cu farfurioară<br>- în pahar cu port-pahar<br>- în pială / bol mic / farfurioară adâncă                                                                 | 3 p, C        |
| 31.                                                     | - într-un ceainic;<br>- în două ceainic-uri;<br>- în samovar.                                                                                                                                    | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |               |
| 32.                                                                                                                            | 4. îmbinarea amestecului de cacao diluat cu laptele fierbinte rămas<br>1. fierberea amestecului de lapte cu apă.<br>6. servirea băuturii<br>2. amestecarea prafului de cacao cu zahăr<br>3. diluarea amestecului de cacao cu zahăr cu o parte din lapte fierbinte<br>5. aducerea până la fierbere a băuturii                                                                                              | 4 p, A        |
| 33.                                                                                                                            | 5. dizolvarea gelatinei la baia de aburi<br>1. fierberea apei<br>6. strecurarea gelatinei<br>4. hidratarea gelatinei<br>3. îmbinarea gelatinei cu apă<br>2. răcirea apei                                                                                                                                                                                                                                  | 4 p, A        |
| 34.                                                                                                                            | 3. înlăturarea căsuței seminale;<br>5. fierberea siropului;<br>8. fierberea timp de 15-20 min.;<br>7. adăugarea fructelor în sirop;<br>1. spălarea merelor;<br>6. adăugarea acidului citric în sirop;<br>2. tăierea fructelor în patru părți;<br>4. tăierea merelor felii.                                                                                                                                | 4 p, A        |
| 35.                                                                                                                            | 4. mixarea compoziției<br>3. adăugarea biluțelor de înghețată<br>6. servirea cu pai<br>1. turnarea laptelui în cupa mixerului<br>5. turnarea coctailului în pahar înalt<br>2. adăugarea siropului de fructe                                                                                                                                                                                               | 4 p, A        |
| 36.                                                                                                                            | 3. turnarea apei fierte la 1/3 din volumul ceainicului;<br>1. opărirea ceainicului cu apă fierbinte;<br>5. turnarea apei fierbinți până la umplerea ceainicului;<br>2. introducerea ceaiului uscat în ceainic;<br>4. infuzarea ceaiului timp de 5-10 min                                                                                                                                                  | 4 p, A        |
| 37.                                                                                                                            | 6. îmbinarea amestecului de lapte-ouă cu gelatină dizolvată<br>1. dizolvarea gelatinei<br>8. combinarea amestecului de ouă-lapte cu frișcă<br>10. răcirea cremei<br>4. încorporarea laptelui în ouă<br>2. fierberea laptelui<br>5. încălzirea amestecului de lapte-ouă la baia de abur<br>7. baterea frișcăi răcite cu adaos de vanilină<br>9. turnarea cremei în forme<br>3. amestecarea ouălor cu zahăr | 6 p, A        |
| 38.                                                                                                                            | băutură de răchițele, băutură din fructe de măceș, băutură de lămâie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3 p, Î        |
| 39.                                                                                                                            | Caise, zahăr, gelatină, albuș de ou, sare de lămâie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                       | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                        |               |
| 40.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 41.                                                                                                                                          | F) o durată îndelungată de gelificare                                                                  | 2 p, Î        |
| 42.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 43.                                                                                                                                          | F) Se bate la temperatură scăzută                                                                      | 2 p, Î        |
| 44.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, C        |
| 45.                                                                                                                                          | F) Se prepară cu amidon de porumb. / Chiselul de lapte preparat cu amidon de cartofi capătă nuanță gri | 2 p, Î        |
| 46.                                                                                                                                          | F) 8-10 °C                                                                                             | 2 p, C        |
| 47.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 48.                                                                                                                                          | F) Nu există cauză efect. / Fructele proaspete au un conținut sporit de vitamine.                      | 2 p, Î        |
| 49.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 50.                                                                                                                                          | F) apă rece cu sare de lămâie                                                                          | 2 p, Î        |
| 51.                                                                                                                                          | F) rece curgătoare                                                                                     | 2 p, Î        |
| 52.                                                                                                                                          | F) Se folosește gelatina. Gelificarea rapidă va împiedica procesul de batere.                          | 2 p, Î        |
| 53.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 54.                                                                                                                                          | F) Chiselurile dense se servesc ca preparat separat.                                                   | 2 p, C        |
| 55.                                                                                                                                          | F) după fiecare utilizare                                                                              | 2 p, C        |
| 56.                                                                                                                                          | F) conținut înalt de lipide și glucide                                                                 | 2 p, Î        |
| 57.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, C        |
| 58.                                                                                                                                          | F) la temperatura de 8-10°C                                                                            | 2 p, C        |
| 59.                                                                                                                                          | F) în calitate de băutură                                                                              | 2 p, Î        |
| 60.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, C        |
| 61.                                                                                                                                          | F) Cafeaua se obține fără zaț.                                                                         | 2 p, Î        |
| 62.                                                                                                                                          | F) Pentru a evita formarea cocoloșilor.                                                                | 2 p, Î        |
| 63.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, C        |
| 64.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, C        |
| 65.                                                                                                                                          | F) Devine subțire / rară.                                                                              | 2 p, C        |
| 66.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 67.                                                                                                                                          | F) Se păstrează separat.                                                                               | 2 p, Î        |
| 68.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 69.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 70.                                                                                                                                          | A)                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 71.                                                                                                                                          | F) Nu se încălzesc repetat.                                                                            | 2 p, Î        |
| 72.                                                                                                                                          | F) Doar de calitatea superioară                                                                        | 2 p, C        |
| 73.                                                                                                                                          | F) Nu se utilizează.                                                                                   | 2 p, C        |
| 74.                                                                                                                                          | F) Trebuie să fie deconectat de la sursa de curent.                                                    | 2 p, C        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b>                            |                                                                                                        |               |
| <b>La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.</b>                                                                                  |                                                                                                        |               |
| 75.                                                                                                                                          | 1) c; 2) d; 3) a                                                                                       | 3 p, Î        |
| 76.                                                                                                                                          | 1) e; 2) d; 3) b, a                                                                                    | 4 p, Î        |
| 77.                                                                                                                                          | 1) a, d; 2) b; 3) a, d, e; 4) e                                                                        | 7 p, C        |
| 78.                                                                                                                                          | 1) c; 2) a; 3) b                                                                                       | 3 p, Î        |
| 79.                                                                                                                                          | 1) a, c, e; 2) b, d                                                                                    | 5 p, C        |
| 80.                                                                                                                                          | 1) b; 2) c; 3) a.                                                                                      | 3 p, Î        |
| 81.                                                                                                                                          | 1) e; 2) c; 3) a                                                                                       | 3 p, Î        |
| 82.                                                                                                                                          | 1) a, c; 2) c, e; 3) c, e, f                                                                           | 7 p, C        |
| 83.                                                                                                                                          | 1) f; 2) a, c; 3) c; 4) f                                                                              | 5 p, C        |
| 84.                                                                                                                                          | 1) c; 2) a; 3) e; 4) b; 5) a                                                                           | 5 p, C        |
| 85.                                                                                                                                          | 1) c; 2) d; 3) e; 4) a                                                                                 | 4 p, Î        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                   |                                                                                                        |               |
| 86.                                                                                                                                          | c) lapte, zahăr, apă, vanilie, gelatină                                                                | 2 p, C        |
| 87.                                                                                                                                          | c) amidon                                                                                              | 2 p, C        |
| 88.                                                                                                                                          | b) caise                                                                                               | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                                    | Răspuns așteptat                                                                                                               | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b> |                                                                                                                                |               |
| 89.                                                        | c) albuș spumat                                                                                                                | 2 p, Î        |
| 90.                                                        | a) fiert răcit                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 91.                                                        | b) kiwi                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 92.                                                        | a) fierbere                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 93.                                                        | a) înghețată                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 94.                                                        | d) 200 ml                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 95.                                                        | c) solubilă                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 96.                                                        | b) fructul                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 97.                                                        | d) apă rece                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 98.                                                        | a) albușuri spumate                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 99.                                                        | b) gelatinei                                                                                                                   | 2 p, Î        |
| 100.                                                       | c) caise, zahăr, gelatină, albuș de ou, sare de lămâie,                                                                        | 2 p, Î        |
| 101.                                                       | c) lapte, zahăr, apă, vanilie, amidon de porumb;                                                                               | 2 p, Î        |
| 102.                                                       | c) jeleu, șerbet, sambuc;                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 103.                                                       | b) închise                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 104.                                                       | d) conținutul de substanțelor tanante.                                                                                         | 2 p, Î        |
| 105.                                                       | a) superioară                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 106.                                                       | d) aluminiu                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 107.                                                       | b) 60 min                                                                                                                      | 2 p, C        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                |                                                                                                                                |               |
| 108.                                                       | $24 \times 30 = 720$ ml                                                                                                        | 2 p, A        |
| 109.                                                       | $13 \times 50 = 650$ g                                                                                                         | 2 p, A        |
| 110.                                                       | $23 \times 1,2 = 27,6$ g.                                                                                                      | 2 p, A        |
| 111.                                                       | $3,6$ litri = $3600$ ml<br>$3600 \div 50 = 72$ porții                                                                          | 2 p, A        |
| 112.                                                       | $150 \times 50 \div 1000 = 7,5$ g<br>$7,5 \times 58 = 435$ g                                                                   | 3 p, A        |
| 113.                                                       | $125 \times 30 \div 1000 = 3,75$ g;<br>$3,75 \times 81 = 303,75$ g                                                             | 3 p, A        |
| 114.                                                       | $19 \times 30 = 570$ g<br>$570 \times 0,7 = 399$ g                                                                             | 3 p, A        |
| 115.                                                       | $150 \times 27 \div 1000 = 4,05$ g<br>$4,05 \times 12 = 48,6$ g                                                                | 3 p, A        |
| 116.                                                       | $150 \times 30 \div 1000 = 4,5$ g<br>$4,5 \times 108 = 486$ g                                                                  | 3 p, A        |
| 117.                                                       | $30 \times 0,7 \div 1 = 21$ g<br>$21 \times 18 = 378$ g                                                                        | 3 p, A        |
| 118.                                                       | $200 \times 25 \div 1000 = 5$ ml<br>$5 \times 42 = 210$ ml                                                                     | 3 p, A        |
| 119.                                                       | $200 \times 60 \div 1000 = 12$ g<br>$12 \times 83 = 996$ g                                                                     | 3 p, A        |
| 120.                                                       | $200 \times 375 \div 1000 = 75$ ml (lapte integral)<br>$75 \times 0,38 = 28,5$ g<br>$28,5 \times 26 = 741$ g (lapte condensat) | 4 p, A        |
| 121.                                                       | Fragi: 1,175;<br>Zahăr: 0,7;<br>Gelatină: 0,135;<br>Apă: 4,0                                                                   | 4 p, A        |
| 122.                                                       | Infuzie de ceai: 2,65<br>Apă potabilă: 7,95<br>Zahăr tos: 1,1925<br>Lămâie: 0,53                                               | 4 p, A        |
| 123.                                                       | Mere: 16<br>Pâine de grâu: 10,4<br>Lapte: 4,8<br>Ouă: 40<br>Zahăr: 3,2<br>Scorțișoară: 0,032<br>Unt: 1,6                       | 7 p, A        |

**MODULUL 8**



# **PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE**

**TOTAL ITEMI: 177**

| Nr d/o                                               | Conținutul itemului                                                                                                                                        | Puncte, nivel  |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                            |                |
| 1.                                                   | Valoarea nutritivă a peștelui este determinată de proteine și _____ ușor asimilabile, conținut ridicat de _____ și substanțe minerale.                     | L 0<br>1 2     |
| 2.                                                   | Peștele în aluat prăjit se servește pe _____ acoperit cu șervețel de hârtie, a câte _____ bucăți pentru o porție.                                          | L 0<br>1 2     |
| 3.                                                   | Decongelarea în aer a peștelui asigură păstrarea calităților _____ și capacitatea de a reține _____.                                                       | L 0<br>1 2     |
| 4.                                                   | Capul și _____ peștelui se înlătură prin două incizii făcute sub _____, ținând _____ sub un unghi de 35°:                                                  | L 0 1<br>2 3   |
| 5.                                                   | Scrieți 3 factori de care depinde cantitatea deșeurilor, rezultate în urma curățirii peștelui:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                         | L 0 1<br>2 3   |
| 6.                                                   | Scrieți 2 cauze care pot provoca deformarea peștelui în timpul prăjirii prin metoda de bază.<br>1. _____<br>2. _____                                       | L 0 1<br>2 3 4 |
| 7.                                                   | În funcție de structura anatomică, peștele se clasifică în:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                            | L 0 1<br>2 3   |
| 8.                                                   | Scrieți 2 tipuri de utilaje care se folosesc la prelucrarea primară a peștelui:<br>1. _____<br>2. _____                                                    | L 0<br>1 2     |
| 9.                                                   | Descrieți indicii de calitate ai peștelui prăjit întreg prin metoda de bază.<br>1. Aspectul exterior: _____<br>2. Culoarea: _____<br>3. Consistența: _____ | L 0 2<br>4 6   |
| 10.                                                  | Descrieți indicii de calitate ai peștelui fiert în cantitate redusă de lichid.<br>1. Aspectul exterior: _____<br>2. Consistența: _____                     | L 0<br>2 4     |
| 11.                                                  | Descrieți indicii de calitate a peștelui proaspăt:<br>1. solzii _____<br>2. branhiile _____<br>3. ochii _____                                              | L 0 2<br>4 6   |



### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| 12.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Scrieți în spațiile libere, semipreparatele ce se obțin după tranșarea peștelui:<br>– pește întreg cu cap<br>– _____<br>– _____<br>– fileu cu piele și cu oase<br>– _____<br>– _____<br>– masă tocată de pește | L 0 1<br>2 3 4                                                                                  |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|---------------------|------------------------------|--------------------------------|--|---------------------------|--|------------------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------|------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 13.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | În UAP, peștele se livrează proaspăt (viu), _____, congelat și _____.                                                                                                                                          | L 0<br>1 2                                                                                      |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 14.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | În funcție de mărime, peștele se clasifică în:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                             | L 0 1<br>2 3                                                                                    |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 15.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | La fierberea peștelui cu miros pronunțat, pentru îmbunătățirea calităților _____ se adaugă moare de _____ sau vin alb.                                                                                         | L 0<br>1 2                                                                                      |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 16.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | La fierberea peștelui oceanic, în bulion se adaugă vin alb pentru a favoriza coagularea rapidă a _____ și a preveni _____ peștelui.                                                                            | L 0<br>1 2                                                                                      |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 17.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | La fierbere, bucățile mici de pește se acoperă cu apă _____ pentru a reduce _____ de fierbere și _____ substanțelor nutritive.                                                                                 | L 0 1<br>2 3                                                                                    |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 18.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | La fierbere, peștele întreg se acoperă cu bulion _____ pentru _____ uniformă a acestuia în timpul tratamentului termic.                                                                                        | L 0<br>1 2                                                                                      |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 19.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | La prăjirea peștelui prin metoda de bază la temperatură mai mare de 160 °C, la suprafață peștele se _____, iar în interior rămâne _____.                                                                       | L 0<br>1 2                                                                                      |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 20.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Dacă peștele se prăjește la temperatura mai mică de 140 °C, acesta se îmbibă cu _____, iar suprafața rămâne _____.                                                                                             | L 0<br>1 2                                                                                      |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 21.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Scrieți cauzele care pot provoca apariția defectelor preparatului <i>Pește prăjit cu mămăligă</i> și metodele de remediere a acestora.                                                                         | L 0 2<br>4 6 8                                                                                  |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Defecte</th><th>Cauze</th><th>Metode de remediere</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Bucăți de pește deformați</td><td>Nu s-au făcut incizii pe piele</td><td></td></tr> <tr> <td>2. Pește cu crustă uscată</td><td></td><td>Nu se remediază.</td></tr> <tr> <td>3. La degustarea mămăligii se simte prezența impurităților</td><td>Făina de porumb n-a fost cernută.</td><td>Nu se remediază.</td></tr> <tr> <td>4. Mămăliga este crudă</td><td></td><td>Mămăliga se așază pe baia de abur, se adaugă apă fierbinte și unt și se aduce până la finisare.</td></tr> </tbody> </table> |                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                 | Defecte | Cauze | Metode de remediere | 1. Bucăți de pește deformați | Nu s-au făcut incizii pe piele |  | 2. Pește cu crustă uscată |  | Nu se remediază. | 3. La degustarea mămăligii se simte prezența impurităților | Făina de porumb n-a fost cernută. | Nu se remediază. | 4. Mămăliga este crudă |  | Mămăliga se așază pe baia de abur, se adaugă apă fierbinte și unt și se aduce până la finisare. |
| Defecte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Cauze                                                                                                                                                                                                          | Metode de remediere                                                                             |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 1. Bucăți de pește deformați                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Nu s-au făcut incizii pe piele                                                                                                                                                                                 |                                                                                                 |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 2. Pește cu crustă uscată                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                | Nu se remediază.                                                                                |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 3. La degustarea mămăligii se simte prezența impurităților                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Făina de porumb n-a fost cernută.                                                                                                                                                                              | Nu se remediază.                                                                                |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |
| 4. Mămăliga este crudă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                | Mămăliga se așază pe baia de abur, se adaugă apă fierbinte și unt și se aduce până la finisare. |         |       |                     |                              |                                |  |                           |  |                  |                                                            |                                   |                  |                        |  |                                                                                                 |



### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|     |                                                                                                                                                 |                                          |                                                                             |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| 22. | Scrieți măsurile de prevenire a defectelor preparatului <i>Pește prăjit în aluat</i> .                                                          |                                          | L 0                                                                         |
|     | <b>Defecte</b>                                                                                                                                  | <b>Măsuri de prevenire</b>               | 2 4                                                                         |
|     | Bucățile de pește au suprafața uleioasă                                                                                                         | 1.                                       |                                                                             |
|     | Suprafața bucăților de pește în aluat este palidă.                                                                                              | 2.                                       |                                                                             |
| 23. | Scrieți cauzele care pot provoca apariția defectelor la prepararea <i>Peștelui fiert în cantitate redusă de lichid</i> și remedierile acestora. |                                          | L 0 2                                                                       |
|     | <b>Defecte</b>                                                                                                                                  | <b>Cauze</b>                             | 4 6                                                                         |
|     | Peștele este sărat în exces                                                                                                                     | 1. Materia primă a fost dozată incorect. | 1.                                                                          |
|     | Peștele are miros pătrunzător                                                                                                                   | 2.                                       | 2. Mirosul poate fi ameliorat cu sosurile: polonez, olandez, alb cu capere. |
|     | Peștele este deformat                                                                                                                           | 3.                                       | 3. Nu se remediază                                                          |
| 24. | Scrieți 3 grupe de preparate de pește în funcție de metoda de tratare termică:                                                                  |                                          | L 0 1                                                                       |
|     | 1. _____                                                                                                                                        |                                          | 2 3                                                                         |
|     | 2. _____                                                                                                                                        |                                          |                                                                             |
|     | 3. _____                                                                                                                                        |                                          |                                                                             |
| 25. | Pentru a evita blocarea mașinii de tocat în timpul lucrului, bucățile de pește trebuie să fie _____ și curățate de _____.                       |                                          | L 0                                                                         |
|     |                                                                                                                                                 |                                          | 1 2                                                                         |
| 26. | Pentru evitarea contaminării în procesul de prelucrare primară, peștele se prelucrează utilizând cuțitul și _____, marcate _____.               |                                          | L 0                                                                         |
|     |                                                                                                                                                 |                                          | 1 2                                                                         |
| 27. | Înainte de prepararea masei tocate, peștele se filetează, se _____ și se înlătură _____ de pe suprafață.                                        |                                          | L 0                                                                         |
|     |                                                                                                                                                 |                                          | 1 2                                                                         |
| 28. | În funcție de caracteristica stratului de piele, peștele se clasifică în următoarele grupuri:                                                   |                                          | L 0 1                                                                       |
|     | 1. _____                                                                                                                                        |                                          | 2 3                                                                         |
|     | 2. _____                                                                                                                                        |                                          |                                                                             |
|     | 3. _____                                                                                                                                        |                                          |                                                                             |
| 29. | La prelucrarea primară, peștele sărat se _____ în apă rece pentru a înlătura _____ de sare.                                                     |                                          | L 0                                                                         |
|     |                                                                                                                                                 |                                          | 1 2                                                                         |
| 30. | Pentru a reduce pierderile substanțelor _____ la decongelarea peștelui în apă, se adaugă _____ g de sare la 1 litru de apă.                     |                                          | L 0                                                                         |
|     |                                                                                                                                                 |                                          | 1 2                                                                         |
| 31. | Scrieți metodele de desărare a peștelui sărat.                                                                                                  |                                          | L 0                                                                         |
|     | 1. _____                                                                                                                                        |                                          | 1 2                                                                         |
|     | 2. _____                                                                                                                                        |                                          |                                                                             |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| 32.                                                                                 | Scrieți indicii de calitate a peștelui viu:<br>1. mirosul _____ de pește proaspăt<br>2. mucoasa de pe suprafața peștelui _____<br>3. solzii _____, bine fixați pe piele<br>4. ochii _____, pupila bine evidențiată<br>5. branhiile _____ sau roze, umede, fără _____<br>6. țesutul muscular _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7                                                              |                                                                                       |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|----------------|
| 33.                                                                                 | La prelucrarea primară a peștelui, înotătoarea codală se taie atent, la 1-2 cm distanță de la baza acesteia, pentru a evita deteriorarea _____ și a micșora cantitatea _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | L 0<br>1 2                                                                           |                                                                                       |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |
| 34.                                                                                 | Scrieți ustensilele ce pot fi folosite la înlăturarea înotătoarelor:<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0<br>1 2                                                                           |                                                                                       |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |
| 35.                                                                                 | Scrieți denumirea tipului de pane, în funcție de produsele pentru pane, reprezentate în imagini:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____<br>4. _____<br><table><tr><th colspan="4">Produsul pentru pane</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>1. făină de porumb mărunță</td><td>2. făină de grâu</td><td>3. pâine fără coajă, uscată și mărunțită</td><td>4. pâine cu coajă, uscată și mărunțită</td></tr></table> | Produsul pentru pane                                                                 |                                                                                       |                           |                                                                                     |  |  |  |  | 1. făină de porumb mărunță                                                  | 2. făină de grâu     | 3. pâine fără coajă, uscată și mărunțită | 4. pâine cu coajă, uscată și mărunțită | L 0 1<br>2 3 4 |
| Produsul pentru pane                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                      |                                                                                       |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |  |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |
| 1. făină de porumb mărunță                                                          | 2. făină de grâu                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3. pâine fără coajă, uscată și mărunțită                                             | 4. pâine cu coajă, uscată și mărunțită                                                |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |
| 36.                                                                                 | Identificați semipreparatele din imagini și completați tabela cu denumirile și metodele de tratare termică a acestora:<br><table><tr><th>Semipreparate</th><th>Denumirea semipreparatului</th><th>Metode de tratare termică</th></tr><tr><td></td><td>1. Pește întreg cu cap</td><td>1. _____<br/>_____<br/>_____</td></tr><tr><td></td><td>2. _____<br/>_____<br/>_____</td><td>2. fierbere, fierbere prin reducere, prăjire prin metoda de bază, înăbușire</td></tr></table>                                                                                                                                   | Semipreparate                                                                        | Denumirea semipreparatului                                                            | Metode de tratare termică |  | 1. Pește întreg cu cap                                                              | 1. _____<br>_____<br>_____                                                          |   | 2. _____<br>_____<br>_____                                                            | 2. fierbere, fierbere prin reducere, prăjire prin metoda de bază, înăbușire | L 0 2<br>4 6<br>8 10 |                                          |                                        |                |
| Semipreparate                                                                       | Denumirea semipreparatului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Metode de tratare termică                                                            |                                                                                       |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |
|  | 1. Pește întreg cu cap                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1. _____<br>_____<br>_____                                                           |                                                                                       |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |
|  | 2. _____<br>_____<br>_____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 2. fierbere, fierbere prin reducere, prăjire prin metoda de bază, înăbușire          |                                                                                       |                           |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |                                                                             |                      |                                          |                                        |                |

Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| Semipreparate                                                                                                                                                           | Denumirea semipreparatului  | Metode de tratare termică               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------------------|
|                                                                                        | 3. fileu cu piele fără oase | 3. _____<br>_____<br>_____              |
|                                                                                        | 4. _____<br>_____<br>_____  | 4. prăjire în cantitate mare de grăsime |
| <br> | 5. pește în aluat           | 5. _____<br>_____<br>_____              |

37.

Scrieți denumirea semipreparatelor din imagini:

| Semipreparate                                                                       | Denumirea semipreparatului                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |
| 1. _____                                                                            | 2. _____                                                                             |
|  |  |
| 3. _____                                                                            | 4. _____                                                                             |

L 0 1

2 3 4

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| Completați spațiul liber cu răspunsul corect.    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------|-------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------|--|-----------------------------------------|--|--------------|
| 38.                                              | Peștii din grupa cambulei au corpul _____, acoperit cu _____ ghimpoși, iar ochii sunt amplasați pe partea _____ a corpului.                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0 1<br>2 3        |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 39.                                              | Creveții fierți se servesc cu orez _____ și ceapă _____, fiind presărați cu cașcaval _____, iar separat în sosieră se servește sos de tomate.                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 1<br>2 3        |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 40.                                              | Midiile sunt _____ bivalve care au cochilia de formă oval _____, de culoare maronie spre _____ violet.                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0 1<br>2 3        |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 41.                                              | Completați cerințele de calitate a preparatului <i>Creveți fierți cu orez</i> :<br>Aspect exterior: creveții cu forma păstrată, montați deasupra _____ fiert.<br>Culoare: creveții _____, orezul _____<br>Miros: apetisant, specific de _____<br>Consistență: creveți moi, _____.                                                                                              | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 42.                                              | Pentru prepararea masei tocate din pește, se utilizează pește cu conținut _____ de oase intermusculare, cu schelet _____ sau osos.                                                                                                                                                                                                                                             | L 0<br>1 2          |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 43.                                              | Scrieți tipurile de masă tocată de pește:<br>_____<br>_____<br>_____                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3        |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 44.                                              | <i>Pârjoala din masă tocată</i> de pește are forma _____ plată, cu un capăt ascuțit, suprafața _____ și consistența _____ și succulentă.                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 1<br>2 3        |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 45.                                              | Semipreparatele din masa tocată de pește se prăjesc pe ambele părți până se _____, apoi se finisează în rolă până la apariția bulelor de aer pe _____ preparatelor.                                                                                                                                                                                                            | L 0<br>1 2          |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 46.                                              | Describeți 2 modalități de umplere a peștelui întreg.<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0<br>2 4          |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 47.                                              | Scrieți trei semipreparate din pește care se utilizează pentru umplere:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0 1<br>2 3        |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 48.                                              | Scrieți cauzele apariției defectelor la prepararea <i>Bitocurilor din masă tocată de pește</i> . <table><tr><th>Defecte</th><th>Cauze</th></tr><tr><td>1. Deformarea părților laterale ale bitocurilor</td><td></td></tr><tr><td>2. Prezența pesmeților în interiorul bitocurilor</td><td></td></tr><tr><td>3. Desprinderea panoului de pe bitocuri</td><td></td></tr></table> | Defecte             | Cauze | 1. Deformarea părților laterale ale bitocurilor |  | 2. Prezența pesmeților în interiorul bitocurilor |  | 3. Desprinderea panoului de pe bitocuri |  | L 0 2<br>4 6 |
| Defecte                                          | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                     |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 1. Deformarea părților laterale ale bitocurilor  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 2. Prezența pesmeților în interiorul bitocurilor |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |
| 3. Desprinderea panoului de pe bitocuri          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                     |       |                                                 |  |                                                  |  |                                         |  |              |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|     |                                                                                                        |                                                                                                        |                                                                                                          |                       |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 49. | Scrieți denumirea fructelor de mare, reprezentate în imagini.                                          |                                                                                                        |                                                                                                          | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
|     | <br>1. _____<br>_____ | <br>2. _____<br>_____ | <br>3. _____<br>_____ |                       |
|     | <br>4. _____<br>_____ | <br>5. _____<br>_____ | <br>6. _____<br>_____ |                       |

### Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50. | Ordonați operațiile procesului tehnologic de obținere a gălățușilor de pește congelat.<br>____ înlăturarea capului împreună cu viscere<br>____ decongelarea<br>____ tranșarea în gălățuși<br>____ desolzirea<br>____ înlăturarea înotătoarelor<br>____ spălarea în apă curgătoare                                                                                                               | L 0 3 |
| 51. | Ordonați operațiile procesului tehnologic de obținere a fileului fără piele și oase.<br>____ înlăturarea capului<br>____ spălarea<br>____ desolzirea<br>____ tranșarea în 2 jumătăți<br>____ eviscerarea<br>____ dezosarea<br>____ înlăturarea pielii<br>____ tăierea înotătoarelor                                                                                                             | L 0 6 |
| 52. | Ordonați operațiile de prelucrare primară a cambulei (calcanului).<br>____ curățirea solzilor pe parte deschisă a peștelui<br>____ înlăturarea capului printr-o tăietură oblică<br>____ tăierea înotătoarelor<br>____ tăierea oaselor humerale și abdomenului<br>____ eviscerarea peștelui<br>____ spălarea minuțioasă a peștelui<br>____ înlăturarea pielii de pe partea întunecată a peștelui | L 0 7 |

### Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice

prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 53. | <p>Ordonați operațiile de prelucrare primară a țiparului.</p> <p>___ decapitarea peștelui</p> <p>___ înlăturarea înotătoarelor</p> <p>___ eviscerarea peștelui</p> <p>___ scoaterea pielii ca ciorapul</p> <p>___ spintecarea abdomenului</p> <p>___ spălarea peștelui</p> <p>___ tăierea pielii în jurul capului</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          | L 0 5 |
| 54. | <p>Ordonați operațiile tehnologice de preparare a masei tocate de pește pentru sufleu.</p> <p>___ încorporarea albușurilor spumate</p> <p>___ înmuierea pâinii decojite în lapte</p> <p>___ filetarea peștelui</p> <p>___ trecerea peștelui cu pâinea înmuiată prin mașina de tocat de 2-3 ori</p> <p>___ tăierea fileului de pește</p> <p>___ adăugarea gălbenușurilor în masa tocată</p> <p>___ curățirea peștelui</p> <p>___ baterea masei tocate</p>                                                                                                                                       | L 0 5 |
| 55. | <p>Ordonați operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Peștelui copt cu sos de smântână</i>.</p> <p>___ aranjarea bucăților de pește prăjit în tigaia de porție</p> <p>___ porționarea fileului de pește</p> <p>___ prăjirea peștelui</p> <p>___ coacerea în rolă timp de 15-20 minute</p> <p>___ acoperirea cartofilor și peștelui cu restul de sos</p> <p>___ turnarea unei părți de sos în tigaia pregătită</p> <p>___ aranjarea cartofilor prăjiți în tigaie</p> <p>___ prepararea sosului de smântână</p> <p>___ prăjirea cartofilor</p> <p>___ presărarea cu cașcaval răzuit</p> | L 0 7 |
| 56. | <p>Ordonați etapele procesului tehnologic de preparare a <i>Peștelui prăjit cu cartofi prăjiți și sos roșu de bază</i>.</p> <p>___ prăjirea peștelui</p> <p>___ servirea preparatului</p> <p>___ prelucrarea primară a materiei prime</p> <p>___ aprecierea calității materiei prime</p> <p>___ pregătirea semipreparatului de pește</p> <p>___ prepararea sosului</p> <p>___ dozarea materiei prime</p> <p>___ prepararea garniturii</p>                                                                                                                                                      | L 0 4 |

| <b>Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 57.                                                                                                                    | Ordonati operațiile de prelucrare primară a stridiilor.<br>____ așezarea stridiilor pe gheață alimentară într-un strat<br>____ deschiderea cochiliilor cu cuțit special<br>____ spălarea sub jet de apă rece cu peria<br>____ desprinderea cărnii de pe cochilie<br>____ sortarea prin înlăturarea cochiliilor deschise                                                               | L 0 5                        |
| 58.                                                                                                                    | Ordonati operațiile de prelucrare primară a calmarilor congelați.<br>____ blanșarea / opărirea<br>____ decongelarea<br>____ spălarea<br>____ curățarea pielei negre<br>____ eviscerarea                                                                                                                                                                                               | L 0 5                        |
| 59.                                                                                                                    | Ordonati operațiile de aranjare a preparatului <i>Creveți fierți cu orez</i> pentru servire.<br>____ presărarea cașcavalului răzuit<br>____ aranjarea creveților fierți<br>____ așezarea orezului fiert pe platou<br>____ servirea sosului de tomate în sosieră<br>____ plasarea cepei călite                                                                                         | L 0 5                        |
| 60.                                                                                                                    | Ordonati etapele procesului tehnologic de prepararea a preparatului <i>Creveți copti cu cartofi și sos de smântână</i> .<br>____ aranjarea preparatului pentru coacere,<br>____ prepararea sosului de smântână,<br>____ servirea preparatului<br>____ fierberea cartofilor,<br>____ coacerea preparatului,<br>____ fierberea creveților,<br>____ prelucrarea primară a materiei prime | L 0 4                        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                              |
| 61.                                                                                                                    | Selectați produsele specifice ce se adaugă la fierberea racilor de apă dulce:<br>Cartofi, sfeclă, morcovi, ceapă, varză, pătrunjel, unt, ulei vegetal, mărar, oțet, ienibahar, piper negru boabe, cuișoare, frunze de dafin.                                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3<br>4 5          |
| 62.                                                                                                                    | Selectați denumirea utilajului și ustensilelor folosite la prelucrarea primară a peștelui:<br>palete PC, palete PF, palete LC, cuțite PC, cuțite PF, cuțite LC, mașina de tocat, laminator, frigider, cuptor, malaxor, ciocănaș, friteuză, mixer, grătar electric, răzătoare.                                                                                                         | L 0 1<br>2 3 4               |
| 63.                                                                                                                    | Selectați materia pentru prepararea <i>Peștelui copt în sos de smântână</i> :<br>Pește, pireu de roșii, făină de grâu, făină de porumb, grăsimi culinară, smântână, iaurt, bulion de pește, bulion de oase, brânză de vaci, cașcaval, cartofi, morcovi, unt, ouă, ciuperci, ceapă, castraveți murați.                                                                                 | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6<br>7 8 |



Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                      |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 64. | Peștele mediu sărat se consideră cel cu conținut de sare până la 10 %.<br>A F _____                                                                  | L 0 2 |
| 65. | Peștele mărunț se consideră cel care cântărește de la 0,5 kg până la 1 kg.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 66. | Pentru a-și păstra forma în timpul fierberii, bucățile de pește porționate se așază în vas cu pielea în jos.<br>A F _____                            | L 0 2 |
| 67. | Peștele sărat se înăbușă, deoarece la înăbușire, țesutul muscular al peștelui sărat se înmoaie.<br>A F _____                                         | L 0 2 |
| 68. | În alimentație se recomandă consumul de pește pentru că acesta are un nivel scăzut de grăsimi saturate și este mai sărac în colesterol.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 69. | Oțetul adăugat la fierberea peștelui păstrează culoarea și forma acestuia.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 70. | Peștele cu un conținut mare de țesut osos se prepară prin înăbușire.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 71. | Înainte de prăjire prin metoda de bază, zrazele de pește se înmoaie în clear și se panează în pesmeți.<br>A F _____                                  | L 0 2 |
| 72. | La pregătirea masei tocate de pește, carnea de pește poate fi parțial substituită prin lapți proaspeți.<br>A F _____                                 | L 0 2 |
| 73. | Peștele are valoare nutritivă redusă, datorită conținutului scăzut de proteine ușor asimilabile, săruri minerale și vitamine.<br>A F _____           | L 0 2 |
| 74. | Albuminele din pește conțin aminoacizi esențiali, care au proprietatea de a regenera noi celule și țesuturi în organismul uman.<br>A F _____         | L 0 2 |
| 75. | Prăjirea peștelui în cantitate mare de grăsime se realizează doar în ulei vegetal.<br>A F _____                                                      | L 0 2 |
| 76. | La prepararea peștelui înăbușit, pireul de roșii poate fi înlocuit cu pastă de ardei.<br>A F _____                                                   | L 0 2 |
| 77. | La prăjire, semipreparatele de pește se aranjează în tavă într-un strat și cu pielea în sus.<br>A F _____                                            | L 0 2 |

| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b><br/> <b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                                                  |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 78.                                                                                                                                                             | Pentru prepararea peștelui prăjit în cantitate mare de grăsime, raportul dintre pește și grăsime este de 1:6.<br>A F _____                                                       | L 0 2 |
| 79.                                                                                                                                                             | Pentru a evita deformarea peștelui la fierbere, pe pielea acestuia se fac câteva incizii.<br>A F _____                                                                           | L 0 2 |
| 80.                                                                                                                                                             | Pierderile masei peștelui la fierbere în apă scăzută sunt mai mari decât la fierbere prin metoda de bază.<br>A F _____                                                           | L 0 2 |
| 81.                                                                                                                                                             | Gradul de finisare a peștelui fiert se verifică prin străpungerea acestuia cu lingura.<br>A F _____                                                                              | L 0 2 |
| 82.                                                                                                                                                             | La verificarea gradului de finisare a peștelui fiert prin străpungerea acestuia, sucul roz eliminat demonstrează că preparatul este gata.<br>A F _____                           | L 0 2 |
| 83.                                                                                                                                                             | Peștele proaspăt prelucrat se păstrează la temperatura de la 2 până la 6 °C, timp de 48 ore.<br>A F _____                                                                        | L 0 2 |
| 84.                                                                                                                                                             | La prăjirea peștelui, apariția bulelor de aer pe suprafața acestuia indică că preparatul este gata.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 85.                                                                                                                                                             | Metoda de tratament termic a peștelui se selectează în funcție de consistența țesutului muscular.<br>A F _____                                                                   | L 0 2 |
| 86.                                                                                                                                                             | Pentru obținerea gălătușilor de pește, măruntaiele (viscerele) sunt eliminate prin cavitatea abdominală.<br>A F _____                                                            | L 0 2 |
| 87.                                                                                                                                                             | La verificarea prin străpungere a gradului de finisare a pârjoalei din masă tocată de pește, sucul străveziu eliminat indică că pârjoala este pătrunsă în interior.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 88.                                                                                                                                                             | Modalitatea de umplere a peștelui depinde de modul de tranșare și eviscerare.<br>A F _____                                                                                       | L 0 2 |
| 89.                                                                                                                                                             | Pentru prepararea <i>Peștelui umplut întreg</i> se utilizează peștele decongelat.<br>A F _____                                                                                   | L 0 2 |
| 90.                                                                                                                                                             | La prepararea masei tocate din pește, pâinea se curăță de coajă pentru a îmbunătăți consistența preparatelor.<br>A F _____                                                       | L 0 2 |
| 91.                                                                                                                                                             | Pentru prepararea <i>Peștelui umplut întreg</i> se utilizează pește cu corp alungit și cap mic.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |

Încercuțiți **A**, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuțiți **F** și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|      |                                                                                                                                                        |       |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 92.  | În masa tocată de pește se adaugă pâine de secară pentru a asigura suculența preparatelor.<br>A F _____                                                | L 0 2 |
| 93.  | În masa tocată de pește se adaugă pâine de grâu de calitate superioară pentru a mări valoarea nutritivă a preparatelor.<br>A F _____                   | L 0 2 |
| 94.  | Pentru ca masa tocată, preparată din pește slab să devină mai puhavă, se adaugă pește fiert tocat.<br>A F _____                                        | L 0 2 |
| 95.  | Perișoarele din masa tocată de pește se servesc câte 3-5 bucăți pentru o porție.<br>A F _____                                                          | L 0 2 |
| 96.  | După umplerea peștelui, pe pielea acestuia se fac câteva împunsături.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 97.  | Condimentele, adăugate în masa tocată de pește, asigură legarea și afânarea acesteia.<br>A F _____                                                     | L 0 2 |
| 98.  | Zrazele din masă tocată de pește se prepară cu umplutură din ceapă călită și ouă fierte, tăiate mărunț.<br>A F _____                                   | L 0 2 |
| 99.  | Fructele de mare sunt produse de animale marine, mici, nevertebrate, care se utilizează la pregătirea preparatelor în cantine.<br>A F _____            | L 0 2 |
| 100. | Midiile proaspete se macerează în apă rece timp de 1-2 ore pentru înlăturarea mirosului specific.<br>A F _____                                         | L 0 2 |
| 101. | Calmarii fac parte din grupa moluștelor cefalopode, deoarece calmarii au forma corpului tubulară.<br>A F _____                                         | L 0 2 |
| 102. | Fructele de mare au o durată de tratare termică foarte scurtă, deoarece la tratarea termică îndelungată, carnea acestora devine vânjoasă.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 103. | Fructele de mare conțin o cantitate mare de calciu și magneziu.<br>A F _____                                                                           | L 0 2 |
| 104. | Corpul moluștelor bivalve este moale și acoperit de două carapace.<br>A F _____                                                                        | L 0 2 |
| 105. | Stridiile care în interiorul corpului produc perle sunt comestibile.<br>A F _____                                                                      | L 0 2 |
| 106. | Stridiile cu cochiliile deschise se consideră alterate.<br>A F _____                                                                                   | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                         |       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 107.                                                | În masa tocată de pește, apa asigură:<br>a) calitățile gustative<br>b) stimularea digestiei<br>c) legarea tocăturii<br>d) suculența produsului                                                                          | L 0 2 |
| 108.                                                | Spre deosebire de masa tocată de pește pentru pârjoale, în masa tocată de pește pentru chifteluțe se adăugă ceapă:<br>a) crudă<br>b) fiartă<br>c) călită<br>d) verde                                                    | L 0 2 |
| 109.                                                | Lapții peștelui se întrebuințează pentru prepararea:<br>a) tocăturilor<br>b) supelor<br>c) garniturilor<br>d) sosurilor                                                                                                 | L 0 2 |
| 110.                                                | Durata de fierbere a calmarilor este:<br>a) 18-20 min<br>b) 10-15 min<br>c) 5-7 min<br>d) 2-3 min                                                                                                                       | L 0 2 |
| 111.                                                | Peștele copt în sos de smântână se prepară cu garnitură din:<br>a) roșii proaspete<br>b) roșii prăjite<br>c) cartofi fierți<br>d) cartofi prăjiți                                                                       | L 0 2 |
| 112.                                                | Pâinea, adăugată în masa tocată de pește, are rolul de a:<br>a) mări cantitatea masei tocate<br>b) imprima preparatului suculență<br>c) asigura calități gustative plăcute<br>d) mări valoarea nutritivă a preparatului | L 0 2 |
| 113.                                                | Pentru prăjirea peștelui prin metoda de bază, se întrebuințează:<br>a) margarină de masă<br>b) unt de frișcă<br>c) grăsime culinară<br>d) ulei vegetal                                                                  | L 0 2 |
| 114.                                                | Pentru a micșora pierderile de săruri minerale la decongelarea peștelui, în apă se adaugă:<br>a) piper<br>b) oțet<br>c) sare<br>d) zahăr                                                                                | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                |       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 115.                                                | Pentru obținerea semipreparatului <i>Pește întreg fără cap</i> , peștele se decapitează sub un unghi de:<br>a) 35°<br>b) 45°<br>c) 75°<br>d) 90°                                                               | L 0 2 |
| 116.                                                | La prelucrarea primară a linului, înainte de desolzure, acesta se:<br>a) sarează<br>b) opărește<br>c) congelează<br>d) macerează                                                                               | L 0 2 |
| 117.                                                | Pentru prăjirea peștelui în cantitate mare de grăsime, fileului se panează prin:<br>a) pane făinos alb<br>b) pane făinos galben<br>c) pesmet alb dublu<br>d) pesmet roșu simplu                                | L 0 2 |
| 118.                                                | Selectați garnitura folosită la prepararea <i>Peștelui copt în sos de smântână și ciuperci</i> :<br>a) cartofi fierți<br>b) cartofi înăbușiți<br>c) cartofi prăjiți din fierți<br>d) cartofi prăjiți din cruzi | L 0 2 |
| 119.                                                | Forma specifică a semipreparatului <i>Pește prăjit cu unt verde</i> este:<br>a) gălățuș<br>b) spirală<br>c) ruladă<br>d) bare                                                                                  | L 0 2 |
| 120.                                                | Preparatul <i>Pește fiert cu cartofi pireu</i> se servește cu sos:<br>a) olandez<br>b) polonez<br>c) roșu de bază<br>d) alb de bază                                                                            | L 0 2 |
| 121.                                                | Temperatura de servire a bucatelor calde din pește prăjit este:<br>a) 50-55 °C;<br>b) 60-65 °C;<br>c) 70-75 °C;<br>d) 80-85 °C;                                                                                | L 0 2 |
| 122.                                                | La prepararea <i>Peștelui prăjit în aluat</i> , înainte de prăjire, semipreparatul se:<br>a) înmoaie în clear<br>b) înmoaie în liezon<br>c) panează în făină<br>d) panează în pesmet                           | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                    |       |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 123.                                                | Pentru prepararea <i>Peștelui copt cu roșii</i> , se folosește semipreparatul:<br>a) pește întreg cu cap<br>b) pește întreg fără cap<br>c) file cu piele și oase<br>d) file cu piele fără oase                     | L 0 2 |
| 124.                                                | La prăjirea peștelui, crusta rumenă, uniformă a acestuia se obține prin:<br>a) înmuierea peștelui în lapte<br>b) panarea peștelui prin făină<br>c) marinarea peștelui<br>d) răcirea preventivă a peștelui          | L 0 2 |
| 125.                                                | Cantitatea deșeurilor rezultate în urma tranșării peștelui este mai mare la obținerea semipreparatului:<br>a) pește întreg cu cap<br>b) pește întreg fără cap<br>c) file cu piele și oase<br>d) file veritabil/pur | L 0 2 |
| 126.                                                | Preparatul Pește ca la Chișinău se înăbușă în sos de legume cu adaos de:<br>a) vin alb<br>b) ciuperci proaspete<br>c) castraveți murați<br>d) ardei dulce                                                          | L 0 2 |
| 127.                                                | Bucatele prăjite de pește din bucătăria moldovenească, se servesc cu:<br>a) cartofi prăjiți și maioneză<br>b) mămăligă și mujdei<br>c) orez fiert și sos polonez<br>d) fasole și sos de tomate                     | L 0 2 |
| 128.                                                | Pentru prepararea bucatelor înăbușite din pește, <b>nu</b> se utilizează semipreparatul:<br>a) pește întreg<br>b) file cu piele și oase<br>c) file cu piele fără oase<br>d) file veritabil                         | L 0 2 |
| 129.                                                | Temperatura în interiorul țesutului muscular la peștele congelat este:<br>a) (-)1 - (-)5 °C<br>b) (-) 2 - (-)3 °C<br>c) (-) 6 - (-)8 °C<br>d) (-)10 - (-)12 °C                                                     | L 0 2 |
| 130.                                                | Înotătoarele care primele se înlătură la tranșarea peștelui sunt cele:<br>a) pectorale<br>b) codale<br>c) anale<br>d) dorsale                                                                                      | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 131.                                                | Pentru prepararea <i>Peștelui copt cu roșii</i> se folosește sos:<br>a) alb cu moare<br>b) alb cu vin<br>c) de roșii cu legume<br>d) de roșii cu ciuperci                                                                                         | L 0 2 |
| 132.                                                | <i>Chiftelele de pește</i> se panează prin:<br>a) pane făinos galben<br>b) pane făinos alb<br>c) pesmet alb<br>d) pesmet roșu                                                                                                                     | L 0 2 |
| 133.                                                | Pentru preparatul <i>Bitocuri tocate de pește</i> se utilizează semipreparatul:<br>a) pește întreg decapitat;<br>b) fileu fără piele și fără oase;<br>c) fileu cu piele și fără oase;<br>d) fileu cu piele și cu oase.                            | L 0 2 |
| 134.                                                | <i>Sufleul de pește</i> capătă consistență puhavă la adăugarea:<br>a) ouălor spumate<br>b) albușurilor spumate<br>c) gălbenușurilor spumate<br>d) melanjului spumat                                                                               | L 0 2 |
| 135.                                                | Pentru prepararea <i>Peștelui umplut gălătuși</i> , eviscerarea se realizează prin:<br>a) tăietura părții abdominale<br>b) tăietura părții dorsale<br>c) prin orificiul format după decapitare<br>d) prin orificiul format după înlăturarea cozii | L 0 2 |
| 136.                                                | Homarii fac parte din grupa:<br>a) moluștelor<br>b) crustaceelor<br>c) peștilor de mare<br>d) peștilor oceanici                                                                                                                                   | L 0 2 |
| 137.                                                | Partea comestibilă a languste este:<br>a) capul<br>b) trunchiul<br>c) cleștii<br>d) coada                                                                                                                                                         | L 0 2 |
| 138.                                                | Din grupa moluștelor cefalopode fac parte:<br>a) caracatițele<br>b) langustele<br>c) midiile<br>d) stridiile                                                                                                                                      | L 0 2 |



| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |                        |                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------|---------------------------------|
| 139.                                                                                                       | Durata de fierbere a creveților necurățați este:<br>a) 7-8 min<br>b) 5-6 min<br>c) 3-4 min<br>d) 1-2 min                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 2          |                        |                                 |
| 140.                                                                                                       | Pentru fierberea 1 kg de creveți se folosește:<br>a) 5 litri de apă și 50 g de sare<br>b) 4 litri de apă și 40 g de sare<br>c) 3 litri de apă și 30 g de sare<br>d) 2 litri de apă și 20 g de sare                                                                                                                                                                                         | L 0 2          |                        |                                 |
| 141.                                                                                                       | Pentru preparatul <i>Calmari în sos de tomate cu cartofi prăjiți</i> , calmarii fierți se taie în formă de:<br>a) felii<br>b) inele<br>c) bare<br>d) pătrate                                                                                                                                                                                                                               | L 0 2          |                        |                                 |
| Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |                        |                                 |
| 142.                                                                                                       | Asociați preparatele din pește din coloana A cu particularitățile de preparare a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3 4 |                        |                                 |
|                                                                                                            | <table><tr><th>A. Preparate din pește</th><th>B. Particularități de preparare</th></tr><tr><td>_____ 1. Pește fiert<br/>_____ 2. Pește prăjit<br/>_____ 3. Ruladă de pește<br/>_____ 4. Pește copt</td><td>a) Se prepară cu umplutură din ceapă și ouă.<br/>b) Se adaugă legume rădăcinoase și ceapă.<br/>c) Se presară cu cașcaval.<br/>d) Se panează în făină de grâu.</td></tr></table> |                | A. Preparate din pește | B. Particularități de preparare |
| A. Preparate din pește                                                                                     | B. Particularități de preparare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |                        |                                 |
| _____ 1. Pește fiert<br>_____ 2. Pește prăjit<br>_____ 3. Ruladă de pește<br>_____ 4. Pește copt           | a) Se prepară cu umplutură din ceapă și ouă.<br>b) Se adaugă legume rădăcinoase și ceapă.<br>c) Se presară cu cașcaval.<br>d) Se panează în făină de grâu.                                                                                                                                                                                                                                 |                |                        |                                 |
| 143.                                                                                                       | Asociați preparatele din masă tocată de pește din coloana A cu normele de servire pentru o porție din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3 4 |                        |                                 |
|                                                                                                            | <table><tr><th>A. Preparate din pește</th><th>B. Norma de servire la o porție</th></tr><tr><td>_____ 1. Pârjoale<br/>_____ 2. Ruladă<br/>_____ 3. Șnițel<br/>_____ 4. Chiftele</td><td>a) 1 bucată<br/>b) 5-6 felii<br/>c) 3-5 bucăți<br/>d) 2-3 felii<br/>e) 1-2 bucăți</td></tr></table>                                                                                                 |                | A. Preparate din pește | B. Norma de servire la o porție |
| A. Preparate din pește                                                                                     | B. Norma de servire la o porție                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |                        |                                 |
| _____ 1. Pârjoale<br>_____ 2. Ruladă<br>_____ 3. Șnițel<br>_____ 4. Chiftele                               | a) 1 bucată<br>b) 5-6 felii<br>c) 3-5 bucăți<br>d) 2-3 felii<br>e) 1-2 bucăți                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |                        |                                 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 144.                                                                                                                      | Asociați materia primă folosită pentru prepararea <i>Zrazelor tocate din pește</i> din coloana A cu destinația tehnologică a acesteia din coloana B.                                                                                                                                                                                                                             |                            | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7<br>8 9 |                           |                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                           | <table><tr><th>A. Materia primă</th><th>B. Destinația tehnologică</th></tr><tr><td>_____ 1. pâine<br/>_____ 2. pesmeți<br/>_____ 3. pește<br/>_____ 4. ouă<br/>_____ 5. lapte<br/>_____ 6. ulei<br/>_____ 7. ceapă</td><td>a) pregătirea umpluturii<br/>b) pregătirea masei tocate<br/>c) panarea semipreparatelor<br/>d) prăjirea zrazelor</td></tr></table>                    | A. Materia primă           |                                | B. Destinația tehnologică | _____ 1. pâine<br>_____ 2. pesmeți<br>_____ 3. pește<br>_____ 4. ouă<br>_____ 5. lapte<br>_____ 6. ulei<br>_____ 7. ceapă |
| A. Materia primă                                                                                                          | B. Destinația tehnologică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                            |                                |                           |                                                                                                                           |
| _____ 1. pâine<br>_____ 2. pesmeți<br>_____ 3. pește<br>_____ 4. ouă<br>_____ 5. lapte<br>_____ 6. ulei<br>_____ 7. ceapă | a) pregătirea umpluturii<br>b) pregătirea masei tocate<br>c) panarea semipreparatelor<br>d) prăjirea zrazelor                                                                                                                                                                                                                                                                    |                            |                                |                           |                                                                                                                           |
| 145.                                                                                                                      | Asociați preparatele de pește din coloana A cu paneul folosit din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                            | L 0 1<br>2 3 4                 |                           |                                                                                                                           |
|                                                                                                                           | <table><tr><th>A. Preparate de pește</th><th>B. Pane folosit</th></tr><tr><td>_____ 1. Chiftele<br/>_____ 2. Pârjoale<br/>_____ 3. Pește în aluat prăjit<br/>_____ 4. Pește ca la Chișinău</td><td>a) făină de porumb<br/>b) liezon<br/>c) făină de grâu<br/>d) pesmeți<br/>e) clear</td></tr></table>                                                                           | A. Preparate de pește      |                                | B. Pane folosit           | _____ 1. Chiftele<br>_____ 2. Pârjoale<br>_____ 3. Pește în aluat prăjit<br>_____ 4. Pește ca la Chișinău                 |
| A. Preparate de pește                                                                                                     | B. Pane folosit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                            |                                |                           |                                                                                                                           |
| _____ 1. Chiftele<br>_____ 2. Pârjoale<br>_____ 3. Pește în aluat prăjit<br>_____ 4. Pește ca la Chișinău                 | a) făină de porumb<br>b) liezon<br>c) făină de grâu<br>d) pesmeți<br>e) clear                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                            |                                |                           |                                                                                                                           |
| 146.                                                                                                                      | Asociați grupele de fructe de mare din coloana A cu sortimentul acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                            | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6<br>7 8   |                           |                                                                                                                           |
|                                                                                                                           | <table><tr><th>A. Grupe de fructe de mare</th><th>B. Sortimentul</th></tr><tr><td>_____ 1. Moluște cefalopode<br/>_____ 2. Moluște bivalve<br/>_____ 3. Crustacee<br/>_____ 4. Alge de mare</td><td>a) creveți<br/>b) varză de mare<br/>c) caracatiță<br/>d) raci de apă dulce<br/>e) scoici pectene<br/>f) calmari<br/>g) homari<br/>h) midii<br/>i) trepangi</td></tr></table> | A. Grupe de fructe de mare |                                | B. Sortimentul            | _____ 1. Moluște cefalopode<br>_____ 2. Moluște bivalve<br>_____ 3. Crustacee<br>_____ 4. Alge de mare                    |
| A. Grupe de fructe de mare                                                                                                | B. Sortimentul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |                                |                           |                                                                                                                           |
| _____ 1. Moluște cefalopode<br>_____ 2. Moluște bivalve<br>_____ 3. Crustacee<br>_____ 4. Alge de mare                    | a) creveți<br>b) varză de mare<br>c) caracatiță<br>d) raci de apă dulce<br>e) scoici pectene<br>f) calmari<br>g) homari<br>h) midii<br>i) trepangi                                                                                                                                                                                                                               |                            |                                |                           |                                                                                                                           |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

147. Asociați fructele de mare din coloana A cu operațiile specifice de prelucrare primară a acestora din coloana B.

| A. Fructe de mare                                                                                                                   | B. Operații specifice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>_____ 1. Midii</p> <p>_____ 2. Raci de apă dulce</p> <p>_____ 3. Crabi</p> <p>_____ 4. Varză de mare</p> <p>_____ 5. Calmari</p> | <p>a) înmuierea în apă rece timp de 10-12 ore, în raport de 1:8</p> <p>b) înlăturarea plăcii de chitină</p> <p>c) înmuierea în apă rece timp de 4 ore pentru hidratare</p> <p>d) înlăturarea înotătoarei din mijlocul cozii împreună cu intestinul</p> <p>e) spălarea sub jet de apă rece cu o perie de capron</p> <p>f) curățarea algiilor și scoicilor mărunte de pe suprafața cochiliilor</p> <p>g) menținerea în frigider timp de 15-30 min. pentru imobilizare</p> |

L 0 1  
2 3  
4 5

148. Asociați metodele de tratament termic a semipreparatelor din pește din coloana A cu unghiul de tăiere a acestora din coloana B.

| A. Metode de tratament termic                      | B. Unghiurile de tăiere a semipreparatelor din pește |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| <p>_____ 1. Fierberea</p> <p>_____ 2. Prăjirea</p> | <p>a) 30 °</p> <p>b) 45 °</p> <p>c) 90 °</p>         |

L 0  
1 2

149. Asociați defectele preparatelor din pește prăjit din coloana A cu cauzele acestora din coloana B.

| A. Defecte                                                                                                                                                                         | B. Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>_____ 1. Peștele este îmbibat cu grăsime.</p> <p>_____ 2. Stratul de pane se desprinde de pește.</p> <p>_____ 3. Peștele este deformat.</p> <p>_____ 4. Peștele este uscat.</p> | <p>a) Peștele a fost panat cu mult timp înainte de prăjire.</p> <p>b) Temperatura de prăjire a fost prea mare.</p> <p>c) După prăjire peștele nu s-a scurs de excesul de ulei.</p> <p>d) Stratul de pane a fost insuficient.</p> <p>e) Înainte de prăjire, pe piele nu s-au făcut incizii.</p> |

L 0 1  
2 3 4

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 150.                                                                                                    | Asociați mediul de trai al peștilor din coloana A, potrivit pentru speciile de pește din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                        | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6           |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                         | <table><tr><th>A. Mediul de trai</th><th>B. Specii</th></tr><tr><td>_____ 1. apă dulce<br/>_____ 2. apă sărată<br/>_____ 3. apă dulce și apă sărată</td><td>a) Merluciu<br/>b) Morun<br/>c) Crap<br/>d) Nisetru<br/>e) Ton<br/>f) Biban</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                | A. Mediul de trai      | B. Specii                       | _____ 1. apă dulce<br>_____ 2. apă sărată<br>_____ 3. apă dulce și apă sărată                           | a) Merluciu<br>b) Morun<br>c) Crap<br>d) Nisetru<br>e) Ton<br>f) Biban                                                                                                                                                                                                         |  |
| A. Mediul de trai                                                                                       | B. Specii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                        |                                 |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| _____ 1. apă dulce<br>_____ 2. apă sărată<br>_____ 3. apă dulce și apă sărată                           | a) Merluciu<br>b) Morun<br>c) Crap<br>d) Nisetru<br>e) Ton<br>f) Biban                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                        |                                 |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| 151.                                                                                                    | Asociați indicii de calitate a <i>Peștelui în aluat prăjit</i> din coloana A cu caracteristicile organoleptice ale acestuia din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        | L 0 1<br>2 3<br>4 5             |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                                                                                                         | <table><tr><th>A. Indicii de calitate</th><th>B. Caracteristici organoleptice</th></tr><tr><td>_____ 1. Aspect exterior<br/>_____ 2. Culoare<br/>_____ 3. Miros<br/>_____ 4. Gust<br/>_____ 5. Consistență</td><td>a) apetisant, specific de pește prăjit<br/>b) în secțiune moale, succulentă<br/>c) plăcut, potrivit de sărat și condimentat<br/>d) aurie, până la cafeniu deschisă<br/>e) aurie, linii perceptibile de la grătar pe suprafață<br/>f) peștele nedeformat, servit a câte 6-8 bucățele</td></tr></table> | A. Indicii de calitate | B. Caracteristici organoleptice | _____ 1. Aspect exterior<br>_____ 2. Culoare<br>_____ 3. Miros<br>_____ 4. Gust<br>_____ 5. Consistență | a) apetisant, specific de pește prăjit<br>b) în secțiune moale, succulentă<br>c) plăcut, potrivit de sărat și condimentat<br>d) aurie, până la cafeniu deschisă<br>e) aurie, linii perceptibile de la grătar pe suprafață<br>f) peștele nedeformat, servit a câte 6-8 bucățele |  |
| A. Indicii de calitate                                                                                  | B. Caracteristici organoleptice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |                                 |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| _____ 1. Aspect exterior<br>_____ 2. Culoare<br>_____ 3. Miros<br>_____ 4. Gust<br>_____ 5. Consistență | a) apetisant, specific de pește prăjit<br>b) în secțiune moale, succulentă<br>c) plăcut, potrivit de sărat și condimentat<br>d) aurie, până la cafeniu deschisă<br>e) aurie, linii perceptibile de la grătar pe suprafață<br>f) peștele nedeformat, servit a câte 6-8 bucățele                                                                                                                                                                                                                                           |                        |                                 |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| 152.                                                                                                    | Asociați ustensilele din coloana A cu locul amplasării acestora pe masa de lucru, din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        | L 0 1<br>2 3 4                  |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
|                                                                                                         | <table><tr><th>A. Ustensile</th><th>B. Amplasarea pe masă</th></tr><tr><td>_____ 1. cuțitul<br/>_____ 2. cântarul<br/>_____ 3. paleta<br/>_____ 4. bolul cu materie primă</td><td>a) în stânga lângă paletă<br/>b) în față<br/>c) în dreapta, lângă paletă<br/>d) în față, la distanța mâinii întinse<br/>e) în dreapta, la distanța mâinii întinse</td></tr></table>                                                                                                                                                    | A. Ustensile           | B. Amplasarea pe masă           | _____ 1. cuțitul<br>_____ 2. cântarul<br>_____ 3. paleta<br>_____ 4. bolul cu materie primă             | a) în stânga lângă paletă<br>b) în față<br>c) în dreapta, lângă paletă<br>d) în față, la distanța mâinii întinse<br>e) în dreapta, la distanța mâinii întinse                                                                                                                  |  |
| A. Ustensile                                                                                            | B. Amplasarea pe masă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                        |                                 |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| _____ 1. cuțitul<br>_____ 2. cântarul<br>_____ 3. paleta<br>_____ 4. bolul cu materie primă             | a) în stânga lângă paletă<br>b) în față<br>c) în dreapta, lângă paletă<br>d) în față, la distanța mâinii întinse<br>e) în dreapta, la distanța mâinii întinse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                        |                                 |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| Realizați calculele.                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                        |                                 |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| 153.                                                                                                    | Calculați masa netă de batog pentru prepararea a 19 porții de <i>Șnițel de pește</i> , dacă masa brută de batog pentru o porție de șnițel constituie 221 g, iar deșeurile la prelucrarea primară a peștelui constituie 48%.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                        | L 0 1<br>2 3 4                  |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| 154.                                                                                                    | Calculați procentul (%) deșeurilor de șalău la prelucrarea primară, dacă pentru prepararea unei pâraie de pește este necesar 135 g de șalău, iar după prelucrarea primară se obține 65 g de șalău.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                        | L 0 1<br>2 3                    |                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |

| Realizați calculele.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|---------------|--------------------------------|----------------------------------|---------|-----|--|-------|-----|--|-----------------------|-----|--|-------------------------|-----|--|--------|---|--|
| 155.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Calculați numărul de porții de <i>Pește prăjit cu unt verde și garnitură</i> , care pot fi preparate din 7920 g de șalău netranșat, dacă pentru o porție se utilizează 240 g de șalău.                                                                    | L 0<br>1 2                       |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| 156.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Calculați masa brută de calmari, necesară pentru prepararea unei porții de calmari fierți, dacă deșeurile la tratarea primară constituie 23%, iar după prelucrarea primară s-au obținut 204 g (masa netă).                                                | L 0 1<br>2 3                     |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| 157.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Calculați masa netă de somon pentru prepararea a 17 de porții de <i>Somon pe pat de spanac</i> , dacă masa brută pentru o porție este de 300 g de somon., iar deșeurile la prelucrarea primară constituie 16%.                                            | L 0 1<br>2 3 4                   |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| 158.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Calculați masa produsului finit, dacă pentru prepararea unei porții de <i>Păstrăv fiert</i> se folosește 250 g de păstrăv (masa brută), iar deșeurile la prelucrarea primară a acestuia constituie 30%, iar pierderile la tratarea termică sunt de 20 % . | L 0 1<br>2 3 4                   |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| 159.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Calculați cantitatea de materie primă pentru 75 de porții de <i>Pește fiert în cantitate redusă de apă</i> și completați tabelul de mai jos.                                                                                                              | L 0 1<br>2 3<br>4 5              |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Materie primă</th><th>Masa brută, pentru 1 porție, g</th><th>Masa brută, pentru 75 porții, kg</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>șalău</td><td>298</td><td></td></tr> <tr> <td>ceapă</td><td>6</td><td></td></tr> <tr> <td>rădăcină de pătrunjel</td><td>7</td><td></td></tr> <tr> <td>ciuperci albe proaspete</td><td>49</td><td></td></tr> <tr> <td>lămâie</td><td>8</td><td></td></tr> </tbody> </table> |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  | Materie primă | Masa brută, pentru 1 porție, g | Masa brută, pentru 75 porții, kg | șalău   | 298 |  | ceapă | 6   |  | rădăcină de pătrunjel | 7   |  | ciuperci albe proaspete | 49  |  | lămâie | 8 |  |
| Materie primă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Masa brută, pentru 1 porție, g                                                                                                                                                                                                                            | Masa brută, pentru 75 porții, kg |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| șalău                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 298                                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| ceapă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6                                                                                                                                                                                                                                                         |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| rădăcină de pătrunjel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 7                                                                                                                                                                                                                                                         |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| ciuperci albe proaspete                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 49                                                                                                                                                                                                                                                        |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| lămâie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8                                                                                                                                                                                                                                                         |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| 160.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 25 de porții de <i>Nisetru prăjit</i> , dacă pentru o porție se folosește:                                                                                                                      | L 0 1<br>2 3 4                   |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Materie primă</th><th>Masa brută, pentru 1 porție, g</th><th>Masa brută, pentru 25 porții, kg</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>nisetru</td><td>175</td><td></td></tr> <tr> <td>făină</td><td>7 g</td><td></td></tr> <tr> <td>ulei</td><td>8 g</td><td></td></tr> <tr> <td>lămâie</td><td>8 g</td><td></td></tr> </tbody> </table>                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                           |                                  | Materie primă | Masa brută, pentru 1 porție, g | Masa brută, pentru 25 porții, kg | nisetru | 175 |  | făină | 7 g |  | ulei                  | 8 g |  | lămâie                  | 8 g |  |        |   |  |
| Materie primă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Masa brută, pentru 1 porție, g                                                                                                                                                                                                                            | Masa brută, pentru 25 porții, kg |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| nisetru                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 175                                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| făină                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 7 g                                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| ulei                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 8 g                                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| lămâie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 8 g                                                                                                                                                                                                                                                       |                                  |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |
| 161.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Calculați cantitatea de batog necesară pentru prepararea a 73 de porții de <i>Pește înăbușit în sos de tomate cu legume</i> , dacă pentru o porție de preparat se folosește 239 g de batog.                                                               | L 1 2                            |               |                                |                                  |         |     |  |       |     |  |                       |     |  |                         |     |  |        |   |  |

### Realizați calculele.

|      |                                                                                                                                                                                                                          |                                         |                                |                  |                |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------|------------------|----------------|
| 162. | Calculați costul 1 porții de "Pește copt cu roșii".                                                                                                                                                                      |                                         |                                |                  | L 0 1          |
|      | <b>Denumirea produselor</b>                                                                                                                                                                                              | <b>Masa brută pentru 100 porții, kg</b> | <b>Prețul pentru 1 kg, lei</b> | <b>Suma, lei</b> | 2 3 4          |
|      | Pește                                                                                                                                                                                                                    | 22,9                                    | 65,0                           |                  | 5 6 7          |
|      | Făină                                                                                                                                                                                                                    | 0,7                                     | 12,0                           |                  | 8 9 10         |
|      | Roșii                                                                                                                                                                                                                    | 20                                      | 40,0                           |                  |                |
|      | Ulei                                                                                                                                                                                                                     | 1,5                                     | 25,0                           |                  |                |
|      | Cașcaval                                                                                                                                                                                                                 | 0,7                                     | 137,0                          |                  |                |
|      | Unt                                                                                                                                                                                                                      | 1,0                                     | 135,0                          |                  |                |
|      | Sos                                                                                                                                                                                                                      | 15                                      | 25,0                           |                  |                |
|      | Suma totală                                                                                                                                                                                                              | -                                       | -                              |                  |                |
|      | Adaos la preț: 65 %                                                                                                                                                                                                      | -                                       | -                              |                  |                |
|      | Prețul de vânzare p/u 1 porție                                                                                                                                                                                           | -                                       | -                              |                  |                |
| 163. | Calculați masa netă a semipreparatului de pește și cantitatea de deșeuri, dacă pentru o porții se folosește 135 g de pește (masa brută), iar deșeurile rezultate la prelucrarea primară constituie 34 %.                 |                                         |                                |                  | L 0 1<br>2 3   |
| 164. | Calculați cantitatea de deșeuri rezultate în urma prelucrării primare a 320 kg de cambulă, dacă norma deșeurilor constituie 35 %.                                                                                        |                                         |                                |                  | L 0<br>1 2     |
| 165. | Calculați masa brută de șalău pentru prepararea a 23 de porții de <i>Pește în aluat prăjit</i> , dacă pentru o porție este necesar 192 g.                                                                                |                                         |                                |                  | L 0<br>1 2     |
| 166. | Calculați cantitatea de fileu cu piele și oase din macrou pentru prepararea a 16 porții de <i>Pește prăjit ca la Leningrad</i> , dacă pentru o porție se folosește 261 g de pește, iar norma deșeurilor constituie 32 %: |                                         |                                |                  | L 0 1<br>2 3 4 |
| 167. | Calculați masa netă de biban, necesară pentru prepararea a 32 de porții de <i>Pește înăbușit cu legume</i> , dacă masa brută de biban pentru o porție constituie 217 g, iar norma deșeurilor este 35%.                   |                                         |                                |                  | L 0 1<br>2 3 4 |
| 168. | Calculați cantitatea fileului veritabil, obținut din 63 kg de crap, dacă norma de deșeuri constituie 48 %.                                                                                                               |                                         |                                |                  | L 0 1<br>2 3 4 |
| 169. | Calculați cantitatea de șalău necesar pentru 37 de porții de <i>Chifteluțe</i> , dacă pentru o porție de chifteluțe se folosește 135 g de șalău.                                                                         |                                         |                                |                  | L 0<br>1 2     |

### Realizați calculele.

- 170.** Calculați cantitatea de materie primă pentru 83 de porții de *Pește înăbușit cu legume*, utilizând datele din tabel:

| Nr. | Materii prime   | Masa brută, 1 porție, g | Masa brută, 83 porții, kg |
|-----|-----------------|-------------------------|---------------------------|
| 1   | Șalău           | 209                     |                           |
| 2   | Cartofi         | 80                      |                           |
| 3   | Morcovi         | 40                      |                           |
| 4   | Ceapă           | 35                      |                           |
| 5   | Varză           | 50                      |                           |
| 6   | Ardei gras      | 38                      |                           |
| 7   | Suc de roșii    | 42                      |                           |
| 8   | Ulei vegetal    | 20                      |                           |
| 9   | Pătrunjel verde | 10                      |                           |

L 0 1  
2 3 4  
5 6 7  
8 9

- 171.** Calculați cantitatea de fileu pur din pește pentru 65 de porții de pârhoale, dacă pentru 3 porții se folosește 330 g de fileu.

L 0 1  
2 3

- 172.** Calculați masa brută de pește pentru prepararea a 19 porții de *Ruladă din masă tocată de pește*, dacă pentru o porție se folosește 125 g.

L 0  
1 2

- 173.** Calculați cantitatea de creveți congelați pentru prepararea a 21 de porții de *Creveți gratinați*, dacă pentru o porție este necesar 208 g de creveți.

L 0  
1 2

- 174.** Calculați masa brută de calmari, dacă după prelucrarea primară s-au obținut 3,468 kg de calmari, iar deșeurile constituie 23%.

L 0 1  
2 3

- 175.** Calculați numărul de porții de *Creveți copti în sos de smântână*, ce pot fi preparate din 1,3 kg de creveți congelați, dacă pentru o porție se folosește 208 g de creveți congelați.

L 0 1  
2 3

- 176.** Calculați masa scoicilor pectene fierte, dacă masa scoicilor crude este 1323 g, iar pierderile tehnologice la fierberea acestora constituie 49 %.

L 0 1  
2 3

- 177.** Calculați cantitatea de materie primă necesară pentru prepararea a 37 de porții de *Creveți fierți cu orez*.

| Materie primă     | Masa brută, 1 porție, g | Masa brută, 37 porții, kg |
|-------------------|-------------------------|---------------------------|
| Creveți congelați | 167                     |                           |
| Ceapă             | 36                      |                           |
| Margarină de masă | 5                       |                           |
| Orez fiert        | 120                     |                           |
| Cașcaval          | 16,3                    |                           |
| Sos de tomate     | 50                      |                           |

L 0 1  
2 3 4  
5 6



### RĂSPUNSURI

#### Modulul 8. PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE

| Nr d/o                                               | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                              | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 1.                                                   | lipide; vitamine                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |
| 2.                                                   | platou (farfurie); 8-10 bucăți                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, C        |
| 3.                                                   | gustative; lichidul (apa)                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 4.                                                   | bronhiile; opercule; cuțitul                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 5.                                                   | - mărimea peștelui<br>- specia<br>- metoda de tranșare<br>- destinația culinară                                                                                                                                                                               | 3 p, Î        |
| 6.                                                   | - grăsimea nu a fost încălzită suficient<br>- calitatea tigăii<br>- nu au fost făcute incizii pe piele<br>- calitatea peștelui                                                                                                                                | 4 p, Î        |
| 7.                                                   | - cu schelet osos<br>- cu schelet cartilaginos<br>- cu schelet mixt                                                                                                                                                                                           | 3 p, C        |
| 8.                                                   | - mașină de tocat<br>- malaxor<br>- dispozitiv de curățat pește                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 9.                                                   | <b>Aspectul exterior:</b> Forma peștelui păstrată, crustă crocantă, rumenită uniform.<br><b>Culoarea:</b> Crusta galben aurie (cafeniu deschis);<br>Carnea – alb-surie. <b>Consistența:</b> Carnea moale, succulentă, pătrunsă, se desprinde ușor de pe oase. | 6 p, Î        |
| 10.                                                  | <b>Aspectul exterior:</b> forma peștelui păstrată,<br><b>Consistența:</b> Carnea moale, succulentă, pătrunsă, se desprinde ușor de pe oase.                                                                                                                   | 4 p, Î        |
| 11.                                                  | Solzii: lucioși, curați și bine fixați<br>Branhiile: roșii, fără miros și mucozități<br>Ochii: limpezi, bulbucăți, transparenți                                                                                                                               | 6 p, Î        |
| 12.                                                  | - pește întreg fără cap<br>- gălățuși<br>- fileu cu piele fără oase<br>- fileu veritabil/pur                                                                                                                                                                  | 4 p, C        |
| 13.                                                  | refrigerat; sărat                                                                                                                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 14.                                                  | 1 mare;<br>2 mijlociu;<br>3 mic                                                                                                                                                                                                                               | 3 p, C        |
| 15.                                                  | gustative; castraveți                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 16.                                                  | proteinelor; deformarea / sfărâmarea                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 17.                                                  | fierbinte, durata, pierderile                                                                                                                                                                                                                                 | 3 p, Î        |
| 18.                                                  | rece, încălzirea                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |
| 19.                                                  | arde; crud                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 20.                                                  | grăsime; nerumenită (palidă)                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 21.                                                  | <b>Cauze:</b><br>2. Folosirea făinii de porumb măcinată mășcat.<br>4. a) Insuficiența de apă în timpul fierberii mămligii.<br>b) Durata scurtă de fierbere a mămligii.                                                                                        | 8 p, Î        |

| Nr d/o                                               | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                              | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                               |               |
|                                                      | <b>Remedieri:</b><br>1. Nu se remediază<br>3. Nu se remediază.                                                                                                                                                                                |               |
| 22.                                                  | 1. Bucățile se pun pe șervețel de hârtie, pentru ca surplusul de ulei să se absoarbă.<br>2. Se respectă temperatura și durata de prăjire în cantitate mare de grăsime.                                                                        | 4 p, A        |
| 23.                                                  | <b>Cauze:</b><br>2. Procesul tehnologic de preparare a peștelui nu a fost respectat.<br>3. Pe piele nu s-au făcut incizii.<br><b>Remedieri:</b><br>1. Se adaugă bulion nesărat.                                                               | 6 p, Î        |
| 24.                                                  | - pește fiert prin metoda de bază;<br>- pește fiert prin reducere;<br>- pește prăjit prin metoda de bază;<br>- pește prăjit în cantitate mare de grăsime;<br>- pește prăjit la grătar/rotisor;<br>- pește înăbușit;<br>- pește gratinat/ copt | 3 p, C        |
| 25.                                                  | dezosate; piele                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 26.                                                  | paletă; PC                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 27.                                                  | dezosază; pielea                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 28.                                                  | - cu solzi<br>- cu plăcuțe/ formațiuni osoase<br>- fără solzi                                                                                                                                                                                 | 3 p, C        |
| 29.                                                  | macerează; surplusul/ excesul                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 30.                                                  | minerale; 7 - 13 g                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 31.                                                  | 1. desărarea în apă curgătoare<br>2. desărarea în apă schimbătoare.                                                                                                                                                                           | 2 p, C        |
| 32.                                                  | 3. specific<br>4. străvezie / transparentă<br>5. 3. lucioși<br>6. limpezi<br>7. roșii, mucozitate<br>8. 6. elastic, dens / rigid                                                                                                              | 7 p, Î        |
| 33.                                                  | pielii; deșeurilor                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 34.                                                  | - cuțit;<br>- foarfece                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 35.                                                  | 1. pane făinos galben<br>2. pane făinos alb<br>3. pesmet alb<br>4. pesmet roșu                                                                                                                                                                | 4 p, C        |
| 36.                                                  | <b>Denumirea:</b><br>2. gălățuși<br>4. în formă de spirală sau "cifra opt"                                                                                                                                                                    | 10 p, Î       |

| Nr d/o                                                                                                                 | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                             | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |               |
|                                                                                                                        | <b>Metodele de tratare termică:</b><br>1. fierbere, fierbere prin reducere, prăjire prin metoda de bază, prăjire în cantitate mare de grăsime<br>3. fierbere, fierbere prin reducere, prăjire prin metoda de bază<br>5. prăjire în cantitate mare de grăsime |               |
| 37.                                                                                                                    | 1. pește (tranșat) întreg, fără cap<br>2. fileu veritabil/pur (fără piele și fără oase)<br>3. gălățuș<br>4. deșeuri alimentare                                                                                                                               | 4 p, C        |
| 38.                                                                                                                    | plat, solzi, întunecată                                                                                                                                                                                                                                      | 3 p, C        |
| 39.                                                                                                                    | fierț; călită; răzuit                                                                                                                                                                                                                                        | 3 p, C        |
| 40.                                                                                                                    | moluște; alungită; albastru                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 41.                                                                                                                    | orezului; roz, alb; creveți; suculenți.                                                                                                                                                                                                                      | 5 p, C        |
| 42.                                                                                                                    | mic / redus; cartilaginos                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 43.                                                                                                                    | naturală; cu adaos de pâine; pentru suflou                                                                                                                                                                                                                   | 3 p, C        |
| 44.                                                                                                                    | ovală; rumenă; puhavă                                                                                                                                                                                                                                        | 3 p, Î        |
| 45.                                                                                                                    | rumenesc; suprafața                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 46.                                                                                                                    | - prin tăietura de la abdomen<br>- prin tăietura dorsală/la spate<br>- prin orificiul format după decapitare                                                                                                                                                 | 4 p, Î        |
| 47.                                                                                                                    | - pește întreg<br>- pește decapitat<br>- fileu cu piele fără oase<br>- gălățuși                                                                                                                                                                              | 3 p, C        |
| 48.                                                                                                                    | 1. (a) omogenizarea insuficientă a masei tocate;<br>(b) temperatura de prăjire mică<br>2. remodelarea semipreparatelor<br>3. utilizarea panoului măcinat mășcat                                                                                              | 6 p, Î        |
| 49.                                                                                                                    | 4. rac de apă dulce<br>5. midii<br>6. calmari<br>7. crab<br>8. caracatiță<br>9. creveți                                                                                                                                                                      | 6 p, C        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                              |               |
| 50.                                                                                                                    | 4. înlăturarea capului împreună cu viscere<br>1. decongelarea<br>6. tranșarea în gălățuși<br>2. desolzirea<br>3. înlăturarea înotătoarelor<br>5. spălarea în apă curgătoare                                                                                  | 3 p, A        |
| 51.                                                                                                                    | 5. înlăturarea capului<br>4. spălarea<br>1. desolzirea<br>6. tranșarea în 2 jumătăți<br>3. eviscerarea<br>7. dezosarea<br>8. înlăturarea pielii<br>2. tăierea înotătoarelor                                                                                  | 6 p, A        |

| Nr d/o                                                                                                                 | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |
| 52.                                                                                                                    | 6. curățirea solzilor pe parte deschisă a peștelui<br>1. înlăturarea capului printr-o tăietură oblică<br>5. tăierea înotătoarelor<br>2. tăierea oaselor humerale și abdomenului<br>3. eviscerarea peștelui<br>7. spălarea minuțioasă a peștelui<br>4. înlăturarea pielii de pe partea întunecată a peștelui.                                                                                                                   | 7 p, A        |
| 53.                                                                                                                    | 6. decapitarea peștelui<br>7. înlăturarea înotătoarelor<br>4. eviscerarea peștelui<br>2. scoaterea pielii ca ciorapul<br>3. spintecarea abdomenului<br>5. spălarea peștelui<br>1. tăierea pielii în jurul capului                                                                                                                                                                                                              | 5 p, A        |
| 54.                                                                                                                    | 8. incorporarea albușurilor spumate<br>4. înmuierea pâinii decojite în lapte<br>2. filetarea peștelui.<br>5. trecerea peștelui cu pâinea înmuiată prin mașina de tocat de 2-3 ori<br>3. tăierea fileului de pește<br>6. adăugarea gălbenușurilor în masa tocată<br>1. curățirea peștelui<br>7. baterea masei tocate                                                                                                            | 5 p, A        |
| 55.                                                                                                                    | 7. aranjarea bucăților de pește prăjit în tigaia de porție<br>1. porționarea fileului de pește<br>2. prăjirea peștelui<br>10. coacerea în rolă timp de 15-20 min<br>8. acoperirea cartofilor și peștelui cu restul de sos<br>5. turnarea unei părți de sos în tigaia pregătită<br>6. aranjarea cartofilor prăjiți în tigaie<br>4. prepararea sosului de smântână<br>3. prăjirea cartofilor<br>9. presărarea cu cașcaval răzuit | 7 p, Î        |
| 56.                                                                                                                    | 7. prăjirea peștelui<br>8. servirea preparatului<br>3. prelucrarea primară a materiei prime<br>1. aprecierea calității materiei prime<br>4. pregătirea semipreparatului de pește<br>5. prepararea sosului<br>2. dozarea materiei prime<br>6. prepararea garniturii                                                                                                                                                             | 4 p, A        |
| 57.                                                                                                                    | 5. așezarea stridiilor pe gheață alimentară într-un strat<br>3. deschiderea cochiliilor cu cuțit special<br>2. spălarea sub jet de apă rece cu peria<br>4. desprinderea cării de pe cochilie<br>1. sortarea prin înlăturarea cochiliilor deschise                                                                                                                                                                              | 5 p, Î        |
| 58.                                                                                                                    | 3. blanșarea / opărirea<br>1. decongelarea<br>5. spălarea<br>4. curățarea pielii negre<br>2. eviscerarea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 5 p, Î        |

| Nr d/o                                                                                                                   | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                            | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b>   |                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 59.                                                                                                                      | 4. presărarea cașcavalului răzuit<br>2. aranjarea creveților fierți<br>1. așezarea orezului fiert pe platou<br>5. servirea sosului de tomate în sosieră<br>3. plasarea cepei călite                                                         | 5 p, Î        |
| 60.                                                                                                                      | 5. aranjarea preparatului pentru coacere,<br>3. prepararea sosului de smântână,<br>7. servirea preparatului<br>2. fierberea cartofilor,<br>6. coacerea preparatului,<br>4. fierberea creveților,<br>1. prelucrarea primară a materiei prime | 4 p, A        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 61.                                                                                                                      | morcovi, pătrunjel, mărar, piper negru boabe, frunze de dafin.                                                                                                                                                                              | 5 p, C        |
| 62.                                                                                                                      | palette PC, cuțite PC, mașina de tocat, malaxor                                                                                                                                                                                             | 4 p, Î        |
| 63.                                                                                                                      | Pește, făină de grâu, grăsime culinară, smântână, bulion de pește, cașcaval, cartofi, unt                                                                                                                                                   | 8 p, Î        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 64.                                                                                                                      | F) slab sărat                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 65.                                                                                                                      | F) până la 200 g                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 66.                                                                                                                      | F) se așază în vas cu pielea în sus                                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 67.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 68.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 69.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 70.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 71.                                                                                                                      | F) se înmoaie în liezon                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 72.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 73.                                                                                                                      | F) Peștele are valoare nutritivă înaltă, conținut sporit de proteine                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 74.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 75.                                                                                                                      | F) poate fi și în amestec de ulei cu grăsime.                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 76.                                                                                                                      | F) Cu pastă de tomate sau roșii proaspete.                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 77.                                                                                                                      | F) Cu pielea în jos.                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 78.                                                                                                                      | F) 1:4                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 79.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 80.                                                                                                                      | F) mai mici                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 81.                                                                                                                      | F) Cu acul de culinarie                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 82.                                                                                                                      | F) Sucul roz demonstrează că preparatul nu este gata. Sucul străveziu demonstrează că preparatul este gata                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 83.                                                                                                                      | F) până la 12 ore                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, C        |
| 84.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 85.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 86.                                                                                                                      | F) Prin orificiul capului                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, Î        |
| 87.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 88.                                                                                                                      | A                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |

| Nr d/o                                                                                                                   | Răspuns așteptat                                              | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect.</b> |                                                               |               |
| 89.                                                                                                                      | F) Se utilizează pește viu, refrigerat                        | 2 p, C        |
| 90.                                                                                                                      | F) Pentru asigurarea culorii uniforme                         | 2 p, Î        |
| 91.                                                                                                                      | A                                                             | 2 p, C        |
| 92.                                                                                                                      | F) Se adaugă pâine de grâu de calitate superioară             | 2 p, Î        |
| 93.                                                                                                                      | F) Pentru a asigura suculența preparatelor/ culoarea uniformă | 2 p, Î        |
| 94.                                                                                                                      | A                                                             | 2 p, C        |
| 95.                                                                                                                      | F) 8-10 bucăți                                                | 2 p, C        |
| 96.                                                                                                                      | A                                                             | 2 p, C        |
| 97.                                                                                                                      | F) asigură calități gustative plăcute                         | 2 p, Î        |
| 98.                                                                                                                      | A                                                             | 2 p, C        |
| 99.                                                                                                                      | F) Nu se utilizează în cantine.                               | 2 p, C        |
| 100.                                                                                                                     | F) pentru înlăturarea nisipului.                              | 2 p, C        |
| 101.                                                                                                                     | A                                                             | 2 p, C        |
| 102.                                                                                                                     | A                                                             | 2 p, Î        |
| 103.                                                                                                                     | F) conțin o cantitate mare de iod și fluor.                   | 2 p, C        |
| 104.                                                                                                                     | F) este acoperit de două cochilii.                            | 2 p, C        |
| 105.                                                                                                                     | F) nu sunt comestibile.                                       | 2 p, C        |
| 106.                                                                                                                     | A                                                             | 2 p, Î        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                               |                                                               |               |
| 107.                                                                                                                     | d) suculența produsului                                       | 2 p, Î        |
| 108.                                                                                                                     | c) călită                                                     | 2 p, Î        |
| 109.                                                                                                                     | a) tocăturilor                                                | 2 p, Î        |
| 110.                                                                                                                     | d) 2-3 min                                                    | 2 p, C        |
| 111.                                                                                                                     | d) cartofi prăjiți                                            | 2 p, C        |
| 112.                                                                                                                     | b) imprima preparatului suculență                             | 2 p, Î        |
| 113.                                                                                                                     | d) ulei vegetal                                               | 2 p, C        |
| 114.                                                                                                                     | c) sare                                                       | 2 p, Î        |
| 115.                                                                                                                     | a) 35°                                                        | 2 p, C        |
| 116.                                                                                                                     | b) opărește                                                   | 2 p, Î        |
| 117.                                                                                                                     | c) pesmet alb dublu                                           | 2 p, Î        |
| 118.                                                                                                                     | c) cartofi prăjiți din fierți                                 | 2 p, C        |
| 119.                                                                                                                     | b) spirală                                                    | 2 p, C        |
| 120.                                                                                                                     | b) polonez                                                    | 2 p, C        |
| 121.                                                                                                                     | b) 60-65°C;                                                   | 2 p, C        |
| 122.                                                                                                                     | a) înmoaie în clear                                           | 2 p, C        |
| 123.                                                                                                                     | d) file cu piele fără oase                                    | 2 p, C        |
| 124.                                                                                                                     | b) panarea peștelui prin făină                                | 2 p, Î        |
| 125.                                                                                                                     | d) file veritabil/ pur                                        | 2 p, Î        |
| 126.                                                                                                                     | c) castraveți murați                                          | 2 p, C        |
| 127.                                                                                                                     | b) mămăligă și mujdei                                         | 2 p, C        |
| 128.                                                                                                                     | d) file veritabil                                             | 2 p, Î        |
| 129.                                                                                                                     | c) (-)6 - (-)8°C                                              | 2 p, C        |
| 130.                                                                                                                     | d) dorsale                                                    | 2 p, C        |
| 131.                                                                                                                     | c) sos de roșii cu legume                                     | 2 p, C        |
| 132.                                                                                                                     | b) pane făinos alb                                            | 2 p, C        |
| 133.                                                                                                                     | b) fileu fără piele și fără oase                              | 2 p, C        |

| Nr d/o                                                                                                            | Răspuns așteptat                                                                                                                                | Puncte, nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                        |                                                                                                                                                 |               |
| 134.                                                                                                              | b) albușurilor spumate                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 135.                                                                                                              | c) prin orificiul format după decapitare                                                                                                        | 2 p, C        |
| 136.                                                                                                              | b) crustaceelor                                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 137.                                                                                                              | d) coada                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 138.                                                                                                              | a) caracatițele                                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 139.                                                                                                              | c) 3-4 min                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 140.                                                                                                              | c) 3 litri de apă și 30 g de sare                                                                                                               | 2 p, C        |
| 141.                                                                                                              | b) inele                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b> |                                                                                                                                                 |               |
| 142.                                                                                                              | 1) b; 2) d; 3) a; 4) c                                                                                                                          | 4 p, Î        |
| 143.                                                                                                              | 1) e; 2) d; 3) e; 4) c                                                                                                                          | 4 p, C        |
| 144.                                                                                                              | 1) b; 2) a, c; 3) b; 4) a; 5) b; 6) a, d; 7) a                                                                                                  | 9 p, Î        |
| 145.                                                                                                              | 1) c; 2) d; 3) e; 4) a                                                                                                                          | 4 p, C        |
| 146.                                                                                                              | 1) c, f; 2) e, h; 3) a, d, g; 4) b                                                                                                              | 8 p, C        |
| 147.                                                                                                              | 1) f; 2) d; 3) g; 4) a; 5) b                                                                                                                    | 5 p, Î        |
| 148.                                                                                                              | 1) 90°; 2) 30°                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 149.                                                                                                              | 1) c; 2) a; 3) e; 4) b                                                                                                                          | 4 p, Î        |
| 150.                                                                                                              | 1) c, f; 2) a, e; 3) b, d                                                                                                                       | 6 p, C        |
| 151.                                                                                                              | 1) f; 2) d; 3) a; 4) c; 5) b                                                                                                                    | 5 p, Î        |
| 152.                                                                                                              | 1) c; 2) d; 3) b; 4) a.                                                                                                                         | 4 p, Î        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                                                                       |                                                                                                                                                 |               |
| 153.                                                                                                              | 221 × 48 ÷ 100 = 106,8 (deșeuri)<br>221 - 106,8 = 114,92 g (masa netă la o porție)<br>114,92 × 19 = 2183,48 masa netă                           | 4 p, A        |
| 154.                                                                                                              | 135 - 65 = 70 (deșeuri la 1 porție)<br>70 × 100 ÷ 135 = 51,81%                                                                                  | 3 p, A        |
| 155.                                                                                                              | 7920 ÷ 240 = 33 porții                                                                                                                          | 2 p, A        |
| 156.                                                                                                              | 100% - 23 % = 77%<br>204 × 23 ÷ 77 = 60,94 (deșeuri)<br>204 + 60,94 = 264,94 g                                                                  | 3 p, A        |
| 157.                                                                                                              | 300 × 16 ÷ 100 = 48 g (deșeuri)<br>300 - 48 = 252 g (masa netă la 1 porție)<br>252 × 17 = 3859 g (masa netă la 17 porții)                       | 4 p, A        |
| 158.                                                                                                              | 250 × 30 ÷ 100 = 75 (deșeuri)<br>250 - 75 = 175 g (masa netă)<br>175 × 20 ÷ 100 = 35 g (pierderile)<br>175 - 35 = 140 g (masa produsului finit) | 4 p, A        |
| 159.                                                                                                              | Șalău: 22,350 kg<br>Ceapă: 0,450 kg<br>Rădăcină de pătrunjel: 0,525 kg<br>Ciuperci albe proaspete: 3,675 kg<br>Lămâie: 0,600 kg                 | 5 p, A        |
| 160.                                                                                                              | Nisetru: 4,375 g<br>Făină: 0,175 g<br>Ulei: 0,200 ml<br>Lămâie: 0,200 g                                                                         | 4 p, A        |
| 161.                                                                                                              | 73 × 239 = 17,447 kg                                                                                                                            | 2 p, A        |

| Nr d/o                      | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                 | Puncte, nivel |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                                                                                                                  |               |
| 162.                        | Pește: 1488,5 lei<br>Făină: 8,4 lei<br>Roșii: 800 lei<br>Ulei: 37,5 lei<br>Cașcaval: 95,9 lei<br>Unt: 135 lei<br>Sos: 375 lei<br>Suma totală: 2940 lei.<br>Aduș la preț: 1911 lei.<br>Preț de vânzare: 48,51 lei | 10 p, A       |
| 163.                        | 135 × 34 ÷ 100 = 45,9 g (deșeuri)<br>135 - 45,9 = 89,1 g (masa netă)                                                                                                                                             | 3 p, A        |
| 164.                        | 320 × 35 ÷ 100 = 112 kg                                                                                                                                                                                          | 2 p, A        |
| 165.                        | 192 × 23 = 4416 g = 4,416 kg                                                                                                                                                                                     | 2 p, A        |
| 166.                        | 261 × 32 ÷ 100 = 83,52 g;<br>261 - 83,52 = 177,48 g;<br>177,48 × 16 = 2839,68 g                                                                                                                                  | 4 p, A        |
| 167.                        | 217 × 35 ÷ 100 = 75,95 g (deșeuri);<br>217 - 75,95 = 141,05 g (masa netă pentru o porție)<br>141,05 × 32 = 4,513 kg (masa netă)                                                                                  | 4 p, A        |
| 168.                        | 63 × 48 ÷ 100 = 30,24 kg (deșeuri)<br>63 - 30,24 = 32,76 kg (masa netă)                                                                                                                                          | 4 p, A        |
| 169.                        | 135 × 37 = 4995 g                                                                                                                                                                                                | 2 p, A        |
| 170.                        | Șalău: 17,34 kg<br>Cartofi: 6,64 kg<br>Morcovi: 3,32 kg<br>Ceapă: 2,90 kg<br>Varză: 4,15 kg<br>Ardei gras: 3,15 kg<br>Suc de roșii: 3,48 kg<br>Ulei vegetal: 1,66 kg<br>Pătrunjel verde: 0,83 kg                 | 9 p, A        |
| 171.                        | 330 ÷ 3 = 110 g<br>110 × 65 = 7150 g                                                                                                                                                                             | 3 p, A        |
| 172.                        | 125 × 19 = 2375 g                                                                                                                                                                                                | 2 p, A        |
| 173.                        | 208 × 21 = 4368 g                                                                                                                                                                                                | 2 p, A        |
| 174.                        | 100 % - 23 % = 77 %<br>3,468 × 100 ÷ 77 = 4,5 kg                                                                                                                                                                 | 3 p, A        |
| 175.                        | 1,3 kg = 1300 g<br>1300 ÷ 208 = 6,25 porții                                                                                                                                                                      | 3 p, A        |
| 176.                        | 1323 × 49 ÷ 100 = 648,27 g<br>1323 - 648,27 = 674,73 g                                                                                                                                                           | 3 p, A        |
| 177.                        | Creveți congelați: 6,179 kg<br>Ceapă: 1,332 kg<br>Margarină de masă: 0,185 kg<br>Orez fiert: 4,44 kg<br>Cașcaval: 0,603 kg<br>Sos de tomate: 1,85 kg                                                             | 6 p, A        |

## **MODULUL 9**



# **PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE**

**TOTAL ITEMI: 300**

| Nr d/o                                               | Conținutul itemului                                                                                                                                                                                                                                                                         | Puncte, nivel  |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
| 1                                                    | Carnea este livrată în UAP în următoarele stări termice:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3   |
| 2                                                    | Scrieți etapele de recepționare calitativă și cantitativă a trunchiurilor de carne la UAP:<br>1. _____<br>2. verificare prezenței ștampilei controlului veterinaro-sanitar pe carcasele de carne<br>3. _____<br>4. _____<br>5. compararea cantității cărnii cântărite cu datele din factură | L 0 1<br>2 4 6 |
| 3                                                    | Calitatea cărnii proaspete se apreciază prin metoda _____ sau în urma analizelor de _____.                                                                                                                                                                                                  | L 0<br>1 2     |
| 4                                                    | Descrieți indicii de calitate la aprecierea organoleptică a cărnii de bovină decongelate:<br>Suprafața _____, nelipicioasă,<br>Consistența _____, la apăsare revine la forma inițială,<br>Culoarea _____ întunecată,<br>Mirosul _____, de carne calitativă.                                 | L 0 1<br>2 3 4 |
| 5                                                    | Carcasele de carne sunt constituite din următoarele țesuturi:<br>1. _____<br>2. adipos<br>3. _____<br>4. _____<br>5. epitelial                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3   |
| 6                                                    | Scrieți 3 utilaje care se folosesc la prelucrarea primară a cărnii:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3   |
| 7                                                    | Pentru evitarea pierderilor de substanțe nutritive, carcasele de carne se decongelează prin metoda _____, la temperatura de 0-8 °C, timp de 3-5 _____.                                                                                                                                      | L 0<br>1 2     |
| 8                                                    | Înainte de coacere, rulada din masă tocată de carne se _____ în câteva locuri pentru a elibera _____ care se vor forma în interior în timpul coacerii și care pot provoca _____ acesteia.                                                                                                   | L 0 1<br>2 3   |
| 9                                                    | Carnea de pasăre are valoare _____ înaltă și este mai _____ digerabilă decât carnea de porcina.                                                                                                                                                                                             | L 0<br>1 2     |
| 10                                                   | Pentru fierberea păsărilor, carcasele fasonate ale acestora se acoperă cu apă _____, se dau în clocot, se îndepărtează _____, se adaugă ceapă, _____ și sare.                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3   |



### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|    |                                                                                                                                                                                           |              |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 11 | Gradul de mărunțire a masei tocate de carne depinde de _____ găurilor sitei, instalate la mașina de _____.                                                                                | L 0<br>1 2   |
| 12 | După porționare, carnea fiartă se acoperă cu _____ și se aduce până la _____, se păstrează pe _____ până la servire.                                                                      | L 0 1<br>2 3 |
| 13 | Gradul de finisare a cărnii tratate termic se verifică cu ajutorul _____ de bucătărie și dacă carnea este gata, se elimină lichid _____.                                                  | L 0<br>1 2   |
| 14 | Pentru prepararea <i>Zrazelor de carne</i> , în mijlocul turtei din masa tocată se amplasează _____, după care semipreparatul se modelează în formă de _____, apoi se panează prin _____. | L 0 1<br>2 3 |
| 15 | La prepararea <i>Fripturii ca acasă</i> , _____ se înăbușă împreună cu _____ și garnitura cu care se servește.                                                                            | L 0<br>1 2   |
| 16 | <i>Bitocurile prăjite</i> din masa tocată de carne au formă _____ plată, iar suprafața acestora este acoperită cu un strat uniform de _____.                                              | L 0<br>1 2   |
| 17 | Pentru a îmbunătăți calitățile gustative, ficatul crud se _____ în apă sau în _____ rece.                                                                                                 | L 0<br>1 2   |
| 18 | Preparatul <i>Costiță la grătar</i> are forma _____, pe suprafață acestuia este clar imprimat _____ plasei grătarului.                                                                    | L 0<br>1 2   |
| 19 | <i>Papanașii ca la Tiraspol</i> au suprafața _____, forma de _____, gust și miros de _____ prăjită și usturoi.                                                                            | L 0 1<br>2 3 |
| 20 | <i>Carnea de bovină coaptă în sos de ceapă</i> se prepară împreună cu garnitura de cartofi _____, tăiați _____.                                                                           | L 0<br>1 2   |
| 21 | Tăierea carcasei de carne în specialități se numește _____.                                                                                                                               | L 0 1        |
| 22 | Înlăturarea cărnii de pe oase se numește _____.                                                                                                                                           | L 0 1        |
| 23 | Trecerea rapidă a unui produs alimentar prin flacăra se numește _____.                                                                                                                    | L 0 1        |
| 24 | Pentru pregătirea semipreparatului <i>Biftec tocat</i> , carnea de _____ se trece prin mașina de tocat, se adaugă _____ tăiată mărunt, se condimentează, apoi se dă formă _____ plată.    | L 0 1<br>2 3 |
| 25 | Înainte de înăbușire, carnea porționată se _____ pentru păstrarea formei și îmbunătățirea _____.                                                                                          | L 0<br>1 2   |
| 26 | Pentru prepararea <i>Frigărilor</i> , carnea de ovină se taie sub formă de _____, cu masa de _____ g.                                                                                     | L 0<br>1 2   |
| 27 | Înainte de prăjire, carnea pentru frigărui se _____ cu scopul de a _____ țesutul _____.                                                                                                   | L 0 1<br>2 3 |
| 28 | <p>Scrieți metodele de fasonare a carcaselor întregi de păsări:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p>                                                                       | L 0 1<br>2 3 |



| Completați spațiul liber cu răspunsul corect. |                                                                                                                                                                                         |                |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 29                                            | Carcasele păsărilor întregi se fasonează în formă compactă pentru a realiza fierberea _____ și pentru a ușura _____ după tratarea termică.                                              | L 0<br>1 2     |
| 30                                            | Țesutul epitelial al păsărilor este de culoare alb-roză sau _____ în funcție de _____ de pasăre și starea de îngrășare.                                                                 | L 0<br>1 2     |
| 31                                            | Completați indicii de calitate a carcasei de pasăre:<br>1. Pielea: curată, _____<br>2. Oasele: _____<br>3. Interiorul carcasei: fără _____ de sânge, fără _____ de conținut intestinal. | L 0 1<br>2 3 4 |
| 32                                            | După prăjire, <i>Rosbif</i> ul se porționează sub un unghi de _____, perpendicular _____ musculare.                                                                                     | L 0<br>1 2     |
| 33                                            | Pentru prepararea <i>Bitocurilor ca la Chișinău</i> , masa tocată de carne se _____ în formă rotundă plată, se _____ în clear, după care se _____ prin metoda de bază.                  | L 0 1<br>2 3   |
| 34                                            | Preparatele din masă tocată se prăjesc pe ambele părți până la _____, apoi se finisează în _____ timp de 4-5 min.                                                                       | L 0<br>1 2     |
| 35                                            | Preparatele din carne prăjite bucăți _____ se porționează, se stropesc cu _____ din carne și se servesc cu garnitură _____ sau compusă.                                                 | L 0 1<br>2 3   |
| 36                                            | Pentru fierberea cărnii bucăți mari, semipreparatele cu masa de _____, se acoperă cu apă _____ și se fierb la foc _____.                                                                | L 0 1<br>2 3   |
| 37                                            | <i>Chifteluțele moldovenești</i> se înăbușă în sos _____, iar mămăliga se servește în calitate de _____.                                                                                | L 0<br>1 2     |
| 38                                            | Gradul de finisare a <i>Steak-ului</i> se determină:<br>1. cu ajutorul termometrului sau _____ de bucătărie<br>2. prin metoda palpării _____.                                           | L 0<br>1 2     |
| 39                                            | Consistența preparatului <i>File cu ciuperci și sos</i> trebuie să fie moale, _____, iar carnea și ciupercile să-și păstreze _____.                                                     | L 0<br>1 2     |
| 40                                            | Pentru a păstra carnea fiartă mai mult de 3 ore, aceasta se _____, se acoperă cu _____ alimentară și se păstrează la _____.                                                             | L 0 1<br>2 3   |
| 41                                            | După înăbușirea cărnii se obține _____ concentrat, care se folosește pentru prepararea _____.                                                                                           | L 0<br>1 2     |
| 42                                            | Organele sau viscerele comestibile din corpul animalelor se numesc _____.                                                                                                               | L 0 1          |
| 43                                            | Semipreparatele de pasăre bucăți mici pot fi obținute din:<br>1. carcase de păsări _____,<br>2. carcase cu fileul _____,<br>3. spatele rămas după _____ carcaselor.                     | L 0 1<br>2 3   |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| Completați spațiul liber cu răspunsul corect.                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------|---------------------------------------------|--|--------------|
| 44                                                                                       | Masa tocată din carne se bate pentru înglobarea aerului care asigură _____ acesteia și repartizarea _____ a condimentelor.                                                                                                                                                                                                                                      | L 0<br>1 2                |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 45                                                                                       | La pregătirea masei tocate din pasăre slabă, carnea poate fi tocată împreună cu _____, pentru a mări cantitatea de _____ și a spori valoarea nutritivă.                                                                                                                                                                                                         | L 0<br>1 2                |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 46                                                                                       | <i>Friptura poftoasă</i> este preparată prin înăbușire, din carne de _____ prăjită, aranjată în _____ de lut împreună cu bitocuri din _____.                                                                                                                                                                                                                    | L 0 1<br>2 3              |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 47                                                                                       | <i>Ostropelul</i> se pregătește din carne de _____, care se înăbușă împreună cu _____, iar în calitate de garnitură se servește _____.                                                                                                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3              |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 48                                                                                       | <i>Pârjoala Noroc</i> se prepară din carne tocată de pasăre și de _____, care după modelare, se panează prin _____ și se prăjește în cantitate _____ de grăsime.                                                                                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3              |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 49                                                                                       | Semipreparatul de pasăre pentru <i>Ragu</i> , preventiv se _____ până la rumenire, apoi se _____ la capac împreună cu pireul de tomate.                                                                                                                                                                                                                         | L 0<br>1 2                |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 50                                                                                       | Carnea de rață se asociază cu <i>Varză murată înăbușită</i> pentru că varza murată creează mediul _____, care favorizează _____ cărnii grase.                                                                                                                                                                                                                   | L 0<br>1 2                |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 51                                                                                       | Indicii de calitate a preparatului <i>Găină prăjită</i> sunt:<br>Suprafața: _____ uniform,<br>Consistența: _____, moale,<br>La străpungere, se elimină suc _____.                                                                                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3              |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 52                                                                                       | Scrieți cauzele defectelor preparatelor din subproduse de carne. <table><tr><th>Defecte</th><th>Cauze</th></tr><tr><td>1. Pelița de pe limba fiartă se înlătura greu</td><td></td></tr><tr><td>2. Ficatul prăjit este uscat</td><td></td></tr><tr><td>3. Rinichii de porcină au un miros neplăcut</td><td></td></tr></table>                                    | Defecte                   | Cauze                      | 1. Pelița de pe limba fiartă se înlătura greu |                                                                                          | 2. Ficatul prăjit este uscat |          | 3. Rinichii de porcină au un miros neplăcut |  | L 0 2<br>4 6 |
| Defecte                                                                                  | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                           |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 1. Pelița de pe limba fiartă se înlătura greu                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 2. Ficatul prăjit este uscat                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 3. Rinichii de porcină au un miros neplăcut                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 53                                                                                       | Scrieți denumirile semipreparatelor din imagini și metodele de tratare termică a acestora: <table><tr><th>Semipreparate</th><th>Denumirea semipreparatului</th><th>Metode de tratare termică</th></tr><tr><td>1<br/></td><td><br/><br/></td><td><br/><br/></td></tr></table> | Semipreparate             | Denumirea semipreparatului | Metode de tratare termică                     | 1<br> | <br><br>                     | <br><br> | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7<br>8 9 10           |  |              |
| Semipreparate                                                                            | Denumirea semipreparatului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Metode de tratare termică |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |
| 1<br> | <br><br>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <br><br>                  |                            |                                               |                                                                                          |                              |          |                                             |  |              |

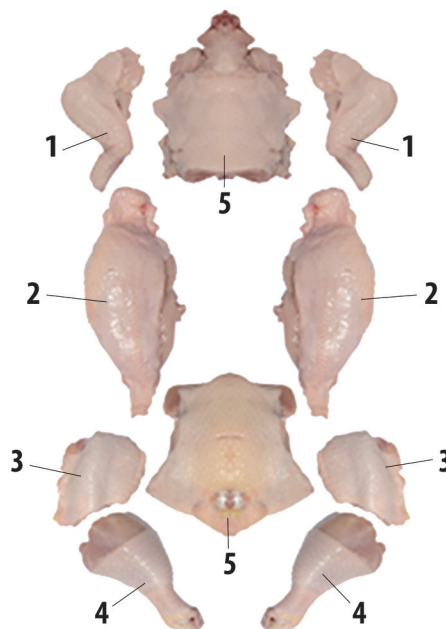
Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|                                                                                         | <table><tr><th>Semipreparate</th><th>Denumirea semipreparatului</th><th>Metode de tratare termică</th></tr><tr><td>2<br/></td><td><div></div><div></div><div></div></td><td><div></div><div></div><div></div></td></tr><tr><td>3<br/></td><td><div></div><div></div><div></div></td><td><div></div><div></div><div></div></td></tr><tr><td>4<br/></td><td><div></div><div></div><div></div></td><td><div></div><div></div><div></div></td></tr><tr><td>5<br/></td><td><div></div><div></div><div></div></td><td><div></div><div></div><div></div></td></tr></table> | Semipreparate                       | Denumirea semipreparatului | Metode de tratare termică | 2<br> | <div></div> <div></div> <div></div> | <div></div> <div></div> <div></div> | 3<br> | <div></div> <div></div> <div></div> | <div></div> <div></div> <div></div> | 4<br> | <div></div> <div></div> <div></div> | <div></div> <div></div> <div></div> | 5<br> | <div></div> <div></div> <div></div> | <div></div> <div></div> <div></div> |  |  |  |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Semipreparate                                                                           | Denumirea semipreparatului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Metode de tratare termică           |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
| 2<br>  | <div></div> <div></div> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <div></div> <div></div> <div></div> |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
| 3<br>  | <div></div> <div></div> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <div></div> <div></div> <div></div> |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
| 4<br>  | <div></div> <div></div> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <div></div> <div></div> <div></div> |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
| 5<br> | <div></div> <div></div> <div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <div></div> <div></div> <div></div> |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
| 54                                                                                      | <p>Selectați subprodusele de carne conform categoriei și completați tabelul.</p> <p>Capete, ficat, rinichi, buze de bovină, plămâni, limbi, picioare, creier, inimi, urechi de porcină, stomacuri de porcină, ugere, cozi de bovină, părți carnoase.</p> <table><tr><th>Categoria I</th><th>Categoria II</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Categoria I                         | Categoria II               |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  | <div>L 0 1</div> <div>2 3 4</div> <div>5 6 7</div> <div>8 9 10</div> <div>11 12</div> <div>13 14</div> |
| Categoria I                                                                             | Categoria II                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |
| 55                                                                                      | <p>Completați spațiile libere cu operațiile tehnologice de obținere a semipreparatelor din masă tocată de carne naturală.</p> <div><div>1. verificarea calității</div><div>2. _____</div><div>3. tocarea cărnii</div><div>4. _____</div><div>5. omogenizarea</div><div>6. _____</div><div>7. modelarea semipreparatelor</div></div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <div>L 0 1</div> <div>2 3</div>     |                            |                           |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                        |                                     |                                     |                                                                                         |                                     |                                     |  |  |  |                                                                                                        |

Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

**56** Identificați părțile anatomice ale carcasei de pasăre obținute după tranșare și scrieți denumirea acestora în spațiul rezervat.

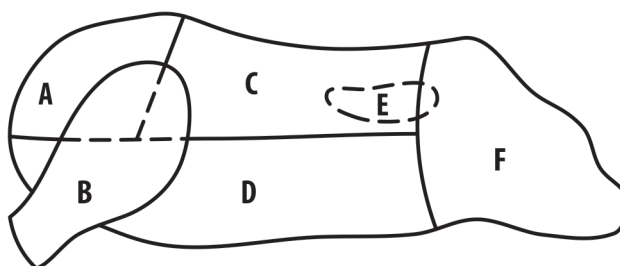
1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_



L 0 1  
2 3  
4 5

**57** Asociați specialitățile de porcină marcate cu litere în schema de tranșare, cu denumirile acestora:

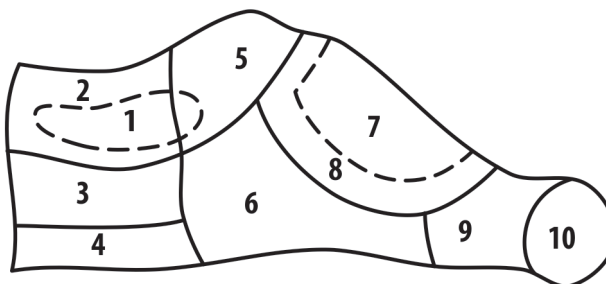
- \_\_\_\_\_ spată
- \_\_\_\_\_ ceafă
- \_\_\_\_\_ pulpă
- \_\_\_\_\_ piept
- \_\_\_\_\_ mușchiuleț
- \_\_\_\_\_ cotlet



L 0 1  
2 3 4  
5 6

**58** Scrieți denumirile specialităților de carne, marcate cu cifre în schema de tranșare a sfertului posterior al carcasei de bovină:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

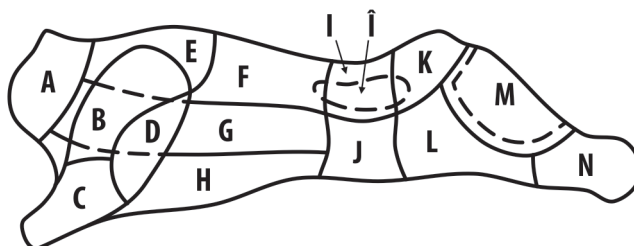


L 0 1  
2 3 4  
5  
6  
7  
8  
9  
10

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

**59** Asociați specialitățile de bovină, marcate cu litere în schema de tranșare, cu denumirile acestora:

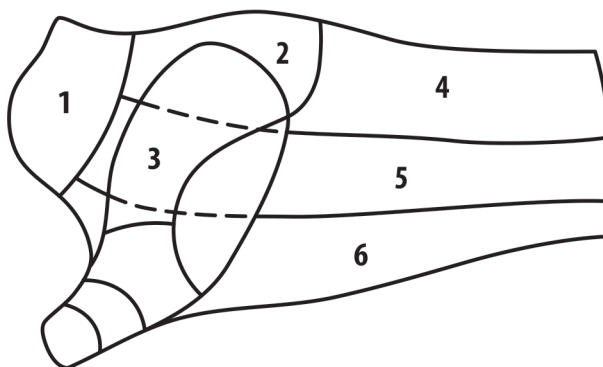
- \_\_\_ mușchiuleț;
- \_\_\_ partea laterală a pulpei;
- \_\_\_ rasol;
- \_\_\_ fleică;
- \_\_\_ partea interioară a pulpei;
- \_\_\_ gât;
- \_\_\_ blet;
- \_\_\_ antricot
- \_\_\_ partea de sus a pulpei;



- \_\_\_ vrăbioară;
- \_\_\_ greabăn;
- \_\_\_ spată;
- \_\_\_ piept

**60** Scrieți denumirile specialităților de carne, marcate cu cifre în schema de tranșare a sfertului anterior al carcasi de bovină:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_



**61** Completați tabela cu denumirea și forma semipreparatelor din masă tocată de carne, reprezentate în imagini.

| Semipreparate                                                                         | Denumirea și forma semipreparatului |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| a  | denumirea: _____<br>forma: _____    |
| b  | denumirea: _____<br>forma: _____    |

Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| Semipreparate                                                                         | Denumirea și forma semipreparatului |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| c    | denumirea: _____<br>forma: _____    |
| d    | denumirea: _____<br>forma: _____    |
| e    | denumirea: _____<br>forma: _____    |
| f   | denumirea: _____<br>forma: _____    |
| g  | denumirea: _____<br>forma: _____    |

62

Completați tabela prin scrierea denumirii subproduselor de pasăre din imagini și destinația culinară a acestora.

| Subproduse                                                                            | Denumirea subproduselor și destinația culinară |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 1  | denumirea _____<br>destinația _____<br>_____   |
| 2  | denumirea _____<br>destinația _____<br>_____   |

L

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10



Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| Subproduse                                                                              | Denumirea subproduselor și destinația culinară     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| 3<br>  | denumirea<br>_____<br>destinația<br>_____<br>_____ |
| 4<br>  | denumirea<br>_____<br>destinația<br>_____<br>_____ |
| 5<br> | denumirea<br>_____<br>destinația<br>_____<br>_____ |

**63**

Selectați din imaginile de mai jos ingredientele întrebuințate pentru pregătirea semipreparatului *Pârjoală deosebită de pasăre* și scrieți denumirile acestora:

|                                                                                           |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>1  | <br>2  | <br>3  | <br>4  | <br>5  |
| <br>6  | <br>7  | <br>8  | <br>9  | <br>10 |
| <br>11 | <br>12 | <br>13 | <br>14 | <br>15 |

L 0 1  
 2 3  
 4 5



### Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice

prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 64 | Numerotați operațiile procesului tehnologic de prelucrare primară a carcaselor de carne congelată.<br>____ spălarea<br>____ pregătirea semipreparatelor<br>____ tranșarea<br>____ decongelarea<br>____ zvântarea<br>____ sortarea                                                                                                           | L 0 4 |
| 65 | Ordonați etapele procesului tehnologic de prelucrare primară a păsărilor întregi.<br>____ îndepărtarea gâtului<br>____ spălarea<br>____ flambarea<br>____ îndepărtarea picioarelor<br>____ pregătirea semipreparatelor<br>____ eviscerarea<br>____ îndepărtarea capului                                                                     | L 0 4 |
| 66 | Ordonați operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Biftecului natural</i> .<br>____ uscare<br>____ condimentare<br>____ tăiere<br>____ decongelare<br>____ prăjire<br>____ batere<br>____ spălare                                                                                                                                  | L 0 4 |
| 67 | Numerotați etapele procesului tehnologic de preparare a <i>Pilafului din pasăre</i> .<br>____ înăbușirea cărnii de pasăre<br>____ călirea legumelor<br>____ prelucrarea primară a păsărilor<br>____ prezentarea și servirea preparatului<br>____ porționarea cărnii de pasăre<br>____ finisarea pilafului<br>____ prăjirea cărnii de pasăre | L 0 5 |

| <b>Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>68</b>                                                                                                              | <p>Numerotați operațiile tehnologice de obținere a preparatului <i>Ciulama de pui</i>.</p> <p>____ strecurarea fierturii</p> <p>____ prăjirea în unt a bucăților de carne</p> <p>____ tranșarea cărnii de pui în bucăți a câte 45-50 g</p> <p>____ tăierea legumelor cubulețe</p> <p>____ călirea făinii</p> <p>____ servirea preparatului</p> <p>____ fierberea puiului în cantitate mică de apă cu adaos de legume</p> <p>____ înăbușirea cărnii de pui în sos</p> <p>____ îmbinarea smântânii cu făina călită</p> | L 0 5                              |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                    |
| <b>69</b>                                                                                                              | <p>Selectați subprodusele de carne din șirul de mai jos:</p> <p>Ficat, spată, piept, inimă, vrăbioară, greabăn, limbă, gât, fleică, rinichi, antricot, creier, mușchiuleț, pulpă.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>L 0 1</p> <p>2 3</p> <p>4 5</p> |
| <b>70</b>                                                                                                              | <p>Selectați din șirul de mai jos echipamentul tehnologic necesar pentru prelucrarea primară a pasărilor:</p> <p>Butuc de tăiat, ferestrău de oase, masă de producere, mașină de tocat, arzător de gaz, ciocănaș de bucătărie, pensetă, cântar electronic, cuvă de spălat, frigider.</p>                                                                                                                                                                                                                             | <p>L 0 1</p> <p>2 3 4</p>          |
| <b>71</b>                                                                                                              | <p>Selectați din șirul de mai jos ustensilele folosite la pregătirea semipreparatului <i>Pârjoală ca la Kiev</i>:</p> <p>Cuptor, farfurie, friteuză, polonic, cuțit CC, cuțit CF, pahar gradat, paletă CF, paletă CC, robot de bucătărie, ciocănaș de bucătărie, mașină de tocat, lopățică de lemn.</p>                                                                                                                                                                                                              | <p>L 0 1</p> <p>2 3</p> <p>4 5</p> |
| <b>72</b>                                                                                                              | <p>Selectați din șirul de produse, elementele de decor pentru bucate de carne:</p> <p>Creveți, castraveți murați, mere, gogoșari, migdale, pomușoare, cașcaval, rădăcină de pătrunjel, fasole, măsline, capere.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>L 0 1</p> <p>2 3</p>            |
| <b>73</b>                                                                                                              | <p>Selectați din șirul de mai jos preparatele de carne panate.</p> <p>Biftec, langhet, romstec, carne de bovină la rolă, escalop, șnițel, fileu, antricot, zraze bătute.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>L 0</p> <p>1 2</p>              |
| <b>74</b>                                                                                                              | <p>Selectați denumirea utilajului și ustensilelor folosite în secția de prelucrare primară a cărnii:</p> <p>Mașină de curățat cartofi, tigaie basculantă, feliator gastronomic, mașina de tocat, laminator, frigider, cuptor electric, malaxor, plită electrică, mecanism de afănat, friteuză, mixer, butuc pentru tranșat, grătar electric.</p>                                                                                                                                                                     | <p>L 0 1</p> <p>2 3</p> <p>4 5</p> |

Încercuțiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuțiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|    |                                                                                                                                                                    |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 75 | Carnea este un furnizor important de proteine necesare pentru regenerarea și formarea țesuturilor noi în organismul uman.<br>A F _____                             | L 0 2 |
| 76 | Carnea de calitate superioară se caracterizează prin conținut înalt de țesut conjunctiv.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 77 | Țesutul adipos al cărnii este constituit din grăsimi care sporește valoarea energetică a acesteia.<br>A F _____                                                    | L 0 2 |
| 78 | Pentru a reduce durata de decongelare a cărnii, aceasta se ține în apă caldă.<br>A F _____                                                                         | L 0 2 |
| 79 | Pentru verificarea calității cărnii congelate, la străpungerea acesteia cu un cuțit înfierbântat, mirosul emanat este specific cărnii proaspete.<br>A F _____      | L 0 2 |
| 80 | Prospețimea cărnii congelate se apreciază prin străpungerea acesteia cu acul culinar.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 81 | Spălarea cărnii se realizează sub jet de apă fierbinte pentru a înlătura cheagurile de sânge.<br>A F _____                                                         | L 0 2 |
| 82 | Defalcarea (deflaxarea) este operația de îndepărtare a cărnii de pe oase.<br>A F _____                                                                             | L 0 2 |
| 83 | La pregătirea semipreparatelor naturale din porcină, tendoanele și peliculele se înlătură pentru a evita deformarea preparatului la tratarea termică.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 84 | Pentru a păstra substanțele nutritive, carnea se decongelează în aer.<br>A F _____                                                                                 | L 0 2 |
| 85 | Pentru sporirea valorii nutritive, bucatele de carne se servesc cu garnituri de legume, crupe și paste făinoase.<br>A F _____                                      | L 0 2 |
| 86 | Carnea cu conținut mare de țesut conjunctiv se digeră greu.<br>A F _____                                                                                           | L 0 2 |
| 87 | Carnea tăiată în bucăți mici se spală pentru a reduce încărcătura microbiană.<br>A F _____                                                                         | L 0 2 |
| 88 | Carnea cu o cantitate înaltă de țesut conjunctiv se prepară prin prăjire.<br>A F _____                                                                             | L 0 2 |
| 89 | La fierberea cărnii prin metoda de bază, pierderile cantitative sunt mai mici decât la fierberea cărnii în cantitate redusă de lichid.<br>A F _____                | L 0 2 |

| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 90                                                                                                                                       | Semipreparatele naturale porționate din carne se panează prin pesmet măcinat pentru păstrarea suculenței.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 91                                                                                                                                       | Pentru a ușura curățarea limbii de piele după fierbere, această se scufundă în apă fierbinte.<br>A F _____                                                                             | L 0 2 |
| 92                                                                                                                                       | Marinarea contribuie la sporirea calităților gustative și aromatice ale cărnii.<br>A F _____                                                                                           | L 0 2 |
| 93                                                                                                                                       | După rumenire, <i>Chifteluțele din carne</i> se înăbușă la foc moderat, fiind aranjate în straturi suprapuse.<br>A F _____                                                             | L 0 2 |
| 94                                                                                                                                       | Semipreparatele din carne se panează prin pesmeți măcinați pentru a micșora durata de prăjire.<br>A F _____                                                                            | L 0 2 |
| 95                                                                                                                                       | Preparatele din mușchiuleț de bovină se tratează termic prin prăjire, deoarece mușchiulețul de bovină este format din fibre musculare fine.<br>A F _____                               | L 0 2 |
| 96                                                                                                                                       | Înainte de prăjire, semipreparatele naturale din carne se panează prin pesmeți.<br>A F _____                                                                                           | L 0 2 |
| 97                                                                                                                                       | Înainte de prăjire, carcassele găștelor și rațelor se ung cu smântână.<br>A F _____                                                                                                    | L 0 2 |
| 98                                                                                                                                       | La prepararea <i>Gulașului</i> din carne se adaugă morcov pentru redarea culorii și gustului.<br>A F _____                                                                             | L 0 2 |
| 99                                                                                                                                       | În timpul înăbușirii, <i>Pilaful</i> se amestecă periodic pentru a obține o masă omogenă.<br>A F _____                                                                                 | L 0 2 |
| 100                                                                                                                                      | Până la servire, <i>Carnea fiartă</i> se păstrează în bulionul fierbinte, deoarece, <i>Carnea fiartă</i> păstrată în bulionul fierbinte își menține calitățile gustative.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 101                                                                                                                                      | Pentru a păstra suculența cărnii la prăjire, semipreparatele tăiate în bucăți mici se aranjează în tigaie, în strat gros.<br>A F _____                                                 | L 0 2 |
| 102                                                                                                                                      | Pireul de roșii utilizat la înăbușirea cărnii contribuie la înmuierea țesutului conjunctiv.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 103                                                                                                                                      | Pentru fierberea unui kg de carne se folosește 1-1,5 litri de apă, deoarece la fierberea intensivă a cărnii apa se evaporă.<br>A F _____                                               | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                                  |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 104 | Pentru fierberea unui kilogram de carne se folosește 1-1,5 litri de apă, deoarece la fierberea cărnii în cantitate mare de apă scade valoarea nutritivă a acesteia.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 105 | După prăjire la cuptor, suprafața <i>Rosbifului</i> a rămas palidă din cauza stropirii excesive a acestuia cu suc eliminat din carne.<br>A F _____                               | L 0 2 |
| 106 | Înainte de fierberea la vapori, <i>Bitocurile tocate</i> din carne se panează dublu.<br>A F _____                                                                                | L 0 2 |
| 107 | <i>Pârjoalele tocate</i> se păstrează la frigider pentru a fi servite mai târziu.<br>A F _____                                                                                   | L 0 2 |
| 108 | La servire, <i>Rosbiful</i> se taie bucăți de-a curmezișul fibrelor musculare și se stropește cu suc de carne, eliminat la prăjire.<br>A F _____                                 | L 0 2 |
| 109 | Preparatul <i>Carne de bovină coaptă în sos de ceapă</i> se servește cu garnitură complexă.<br>A F _____                                                                         | L 0 2 |
| 110 | <i>Carnea împănată</i> se servește cu sos preparat din lichidul obținut la înăbușirea acesteia.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 111 | La ornarea preparatelor calde din carne se folosesc legume și fructe crude.<br>A F _____                                                                                         | L 0 2 |
| 112 | La selectarea elementelor de decor pentru preparatele de carne, se ține cont de armonizarea componentelor în funcție de gust, formă și culoare.<br>A F _____                     | L 0 2 |
| 113 | Marinarea contribuie la înmuierea țesutului muscular și la micșorarea duratei de prăjire a cărnii.<br>A F _____                                                                  | L 0 2 |
| 114 | Preparatul <i>Friptura ca acasă</i> se servește cu terci fărmicios de orez.<br>A F _____                                                                                         | L 0 2 |
| 115 | <i>Pilaful</i> poate fi preparat din carne de bovină, porcină sau ovină.<br>A F _____                                                                                            | L 0 2 |
| 116 | Pentru a prepara <i>Carne de bovină înabușită în sos dulce acriu</i> , se folosesc caise uscate.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 117 | Temperatura de servire a bucatelor de bază din carne de bovină este 85 °C, iar cea din carne de pasăre este de 75 °C.<br>A F _____                                               | L 0 2 |
| 118 | La tăierea <i>Biftecului din bovină</i> , tratat termic până la gradul de prăjire „medium rare”, se elimină suc transparent.<br>A F _____                                        | L 0 2 |

| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b></p> <p><b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                                            |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 119                                                                                                                                                               | În calitate de garnitură pentru <i>Carnea fiartă la aburi</i> se servesc legume prăjite, deoarece legumele prăjite sporesc valoarea nutritivă a preparatului.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 120                                                                                                                                                               | La prăjirea preparatelor din carne panate, pierderile masei sunt mai mici, deoarece panarea împiedică evaporarea lichidului din carne.<br>A F _____                        | L 0 2 |
| 121                                                                                                                                                               | Carnea înăbușită împreună cu garnitura devine mai aromată și mai succulentă.<br>A F _____                                                                                  | L 0 2 |
| 122                                                                                                                                                               | Decorurile se aleg în funcție de ingredientele preparatului, vesela pe care se montează și categoria UAP.<br>A F _____                                                     | L 0 2 |
| 123                                                                                                                                                               | <i>Biftecul natural</i> se servește cu ou fiert pașot.<br>A F _____                                                                                                        | L 0 2 |
| 124                                                                                                                                                               | <i>Chifteluțele din carne</i> se servesc cu pireu de cartofi și cu sosul în care s-au înăbușit.<br>A F _____                                                               | L 0 2 |
| 125                                                                                                                                                               | <i>Rulada umplută cu macaroane</i> se servește cu garnitură complexă.<br>A F _____                                                                                         | L 0 2 |
| 126                                                                                                                                                               | <i>Escalopul natural</i> se servește a câte două bucăți la o porție, stropite cu unt topit.<br>A F _____                                                                   | L 0 2 |
| 127                                                                                                                                                               | Subprodusele din carne sunt ușor alterabile pentru că au un conținut sporit de grăsime.<br>A F _____                                                                       | L 0 2 |
| 128                                                                                                                                                               | Masa tocată din carne reprezintă un amestec omogen, cu miros caracteristic de carne și condimente.<br>A F _____                                                            | L 0 2 |
| 129                                                                                                                                                               | Pentru prepararea masei tocate, carnea se sarează până la tocare.<br>A F _____                                                                                             | L 0 2 |
| 130                                                                                                                                                               | Condimentele adăugate în masa tocată asigură succulența preparatului.<br>A F _____                                                                                         | L 0 2 |
| 131                                                                                                                                                               | Pentru remedierea gustului condimentat în exces a cărnii înăbușite, se adaugă sos necondimentat și se continuă tratarea termică.<br>A F _____                              | L 0 2 |
| 132                                                                                                                                                               | În masa tocată pentru <i>Chifteluțe moldovenești</i> se adaugă usturoi.<br>A F _____                                                                                       | L 0 2 |
| 133                                                                                                                                                               | Împănarea cărnii constă în trecerea semipreparatelor prin făină, ou și pesmeți.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 134                                                                                                                                                               | Tigaia basculantă este utilizată pentru prepararea bucatelor fierte din carne în cantități mari.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |

Încercuțiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuțiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|     |                                                                                                                                                                       |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 135 | Masa elementelor de decor pentru bucatele de carne poate să constituie maxim 30 – 40 % din masa preparatului.<br>A F _____                                            | L 0 2 |
| 136 | Grăsimea de pasăre are valoare nutritivă înaltă.<br>A F _____                                                                                                         | L 0 2 |
| 137 | Carnea de pasăre asigură preparatelor o valoare nutritivă ridicată, datorită conținutului sporit de proteine.<br>A F _____                                            | L 0 2 |
| 138 | Carnea de găină tânără este utilizată pentru prepararea bucatelor prăjite, deoarece carnea de găină tânără are fibre musculare fine.<br>A F _____                     | L 0 2 |
| 139 | Carnea de pasăre are țesut muscular cu un conținut mai înalt de colagen decât carnea de bovină.<br>A F _____                                                          | L 0 2 |
| 140 | Carcasele de rață se decongelează la temperatura camerei, timp de 5-6 ore.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 141 | Carnea vânatului cu pene este de culoare mai deschisă decât carnea păsărilor domestice.<br>A F _____                                                                  | L 0 2 |
| 142 | Vânatul se livrează la UAP în stare congelată, cu pene.<br>A F _____                                                                                                  | L 0 2 |
| 143 | Carnea de pasăre tânără conține mai multe substanțe extractive decât carnea de pasăre matură.<br>A F _____                                                            | L 0 2 |
| 144 | La prelucrarea primară, carnea de vânat cu pene este supusă operației de fezandare.<br>A F _____                                                                      | L 0 2 |
| 145 | Carnea de vânat cu pene conține mai puțină grăsime decât carnea păsărilor domestice.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 146 | Carnea de vânat cu pene conține o cantitate scăzută de țesut conjunctiv.<br>A F _____                                                                                 | L 0 2 |
| 147 | Carnea de vânat cu pene se caracterizează prin miros specific pronunțat.<br>A F _____                                                                                 | L 0 2 |
| 148 | Găinile și curcile mature se fierb, iar bulionul obținut se folosește pentru prepararea sosurilor servite cu bucate de carne.<br>A F _____                            | L 0 2 |
| 149 | Carnea de găină bătrână se întrebuițează pentru prepararea masei tocate, deoarece carnea de găină bătrână are un conținut înalt de substanțe extractive.<br>A F _____ | L 0 2 |



| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b><br/> <b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                  |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>150</b>                                                                                                                                                      | Carnea de gâscă sau rață se întrebuițează pentru prepararea bucatelor fierte de bază.<br>A F _____                                               | L 0 2 |
| <b>151</b>                                                                                                                                                      | Carnea de rață se servește cu <i>Varză înăbușită</i> , deoarece carnea de rață este grasă.<br>A F _____                                          | L 0 2 |
| <b>152</b>                                                                                                                                                      | Carnea de pasăre se tratează termic mai repede decât cea de bovină, deoarece carnea de pasăre conține mai puțin colagen.<br>A F _____            | L 0 2 |
| <b>153</b>                                                                                                                                                      | Masa tocată din carne de pasăre pentru sufleu este puhavă, deoarece în compoziția acesteia se adaugă lapte rece.<br>A F _____                    | L 0 2 |
| <b>154</b>                                                                                                                                                      | Pentru evitarea pierderilor de substanțe nutritive la fierberea cărnii de pasăre, semipreparatele se pun la fiert în apă fierbinte.<br>A F _____ | L 0 2 |
| <b>155</b>                                                                                                                                                      | Carnea de pasăre tânără conține o cantitate mai mare de substanțe extractive decât carnea de pasăre matură.<br>A F _____                         | L 0 2 |
| <b>156</b>                                                                                                                                                      | <i>Friptura poftoasă</i> se servește cu mămăligă și sos mujdei.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| <b>157</b>                                                                                                                                                      | Pentru prepararea <i>Pârjoalei ca la capitală</i> se utilizează gamba de pasăre.<br>A F _____                                                    | L 0 2 |
| <b>158</b>                                                                                                                                                      | Înainte de coacere, carcassele puilor se ung cu smântână pentru păstrarea suculenței cărnii.<br>A F _____                                        | L 0 2 |
| <b>159</b>                                                                                                                                                      | La prepararea <i>Tocanei de pasăre</i> se utilizează subproduse de pasăre.<br>A F _____                                                          | L 0 2 |
| <b>160</b>                                                                                                                                                      | Înainte de prăjire a preparatului <i>Pui tabaka</i> , carcasa puiului se taie de-a lungul coloanei vertebrale și se aplatizează.<br>A F _____    | L 0 2 |
| <b>161</b>                                                                                                                                                      | Pentru prepararea bucatelor prăjite din găini mature, acestea se fierb preventiv.<br>A F _____                                                   | L 0 2 |
| <b>162</b>                                                                                                                                                      | După fierbere, carcasa de pasăre se porționează și se păstrează în bulion la frigider până la servire.<br>A F _____                              | L 0 2 |
| <b>163</b>                                                                                                                                                      | Bucatele de carne, preparate cu defecte neesențiale, pot fi comercializate, dacă defectele sunt remediate.<br>A F _____                          | L 0 2 |

| Încercuți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 164                                                | Carnea cu conținut de fibre musculare fine și țesut conjunctiv mai puțin dezvoltat este:<br>a) carnea de bovină<br>b) carnea de porcină<br>c) carnea de găină<br>d) carnea de rață                 | L 0 2 |
| 165                                                | Carnea de pui se caracterizează prin:<br>a) conținut scăzut de țesut conjunctiv;<br>b) conținut ridicat de țesut adipos;<br>c) fibre musculare dense;<br>d) fibre musculare cu aspect marmorat.    | L 0 2 |
| 166                                                | Carnea de pui proaspătă se caracterizează prin consistență:<br>a) moale<br>b) elastică<br>c) densă<br>d) rigidă                                                                                    | L 0 2 |
| 167                                                | Pentru prepararea bucatelor din carne, la fierberea acestora prin metoda de bază, raportul dintre carne și apă este:<br>a) 1 : 0,5<br>b) 1 : 1,5<br>c) 1 : 2,5<br>d) 1 : 3,5                       | L 0 2 |
| 168                                                | Păsările mature se tratează termic prin:<br>a) fierbere prin metoda de bază<br>b) fierbere în cantitate redusă de apă<br>c) prăjire prin metoda de bază<br>d) prăjire în cantitate mare de grăsime | L 0 2 |
| 169                                                | La prepararea masei tocate, carnea de pasăre se trece prin mașina de tocat împreună cu:<br>a) grăsime culinară<br>b) grăsime interioară<br>c) unt de frișcă<br>d) margarină de masă                | L 0 2 |
| 170                                                | Pentru <i>Ragu</i> carnea de pasăre se taie bucăți cu masa de:<br>a) 25-30 g<br>b) 40-50 g<br>c) 65-70 g<br>d) 80-90 g                                                                             | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                              |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 171                                                 | Pentru o porție de <i>Pilaf</i> , carnea de pasăre se taie a câte:<br>a) 2-3 bucăți<br>b) 4-5 bucăți<br>c) 6-7 bucăți<br>d) 8-9 bucăți                                                                                       | L 0 2 |
| 172                                                 | Miezul de pâine, adăugat în masa tocată pentru chifteluțe, asigură:<br>a) forma preparatului<br>b) omogenizarea masei tocate<br>c) afânarea masei tocate<br>d) suculența preparatului                                        | L 0 2 |
| 173                                                 | Masa tocată de pasăre pentru sufleu se consideră calitativă dacă o porțiune din aceasta, pusă în vas cu apă:<br>a) se va scufunda în apă<br>b) va rămâne la suprafață<br>c) se va dispersa în apă<br>d) va rămâne suspendată | L 0 2 |
| 174                                                 | <i>Antricotul natural</i> se servește cu:<br>a) amestec de unt cu verdeață<br>b) amestec de unt cu creveți<br>c) sos de smântână<br>d) sos de lapte                                                                          | L 0 2 |
| 175                                                 | Preparatele din carne se asociază cu elementele de decor în funcție de:<br>a) culoare, miros<br>b) culoare, formă<br>c) consistență, culoare<br>d) mărime, consistență                                                       | L 0 2 |
| 176                                                 | Semipreparatele porționate naturale se păstrează la temperatura de 6 °C, timp de:<br>a) 48 ore<br>b) 36 ore<br>c) 24 ore<br>d) 12 ore                                                                                        | L 0 2 |
| 177                                                 | La fierberea cărnii, sarea se adaogă:<br>a) la începutul fierberii<br>b) în timpul fierberii<br>c) la sfârșitul fierberii<br>d) după fierbere                                                                                | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                              |       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 178                                                 | Befstroganov se prepară cu sos:<br>a) alb cu ou<br>b) de smântână<br>c) de ciuperci<br>d) polonez                                                                                            | L 0 2 |
| 179                                                 | Pentru aromatizarea și îmbunătățirea gustului cărnii, la fierberea acesteia se adaugă:<br>a) morcov și ceapă<br>b) sfeclă și praz<br>c) roșii și ardei<br>d) mărar și leuștean               | L 0 2 |
| 180                                                 | Pentru prepararea <i>Biftecului natural</i> se utilizează carne de:<br>a) porcină<br>b) ovină<br>c) bovină<br>d) caprină                                                                     | L 0 2 |
| 181                                                 | Materia primă specifică adăugată în masa tocată pentru <i>Biftec</i> este:<br>a) ceapa<br>b) slănina<br>c) pâinea<br>d) usturoiul                                                            | L 0 2 |
| 182                                                 | Îmbogățirea cu oxigen a masei tocate se asigură prin:<br>a) batere<br>b) răcire<br>c) tocare<br>d) congelare                                                                                 | L 0 2 |
| 183                                                 | În timpul fierberii, în carne se produc următoarele modificări:<br>a) îmbogățirea cu substanțe minerale<br>b) sporirea valorii calorice<br>c) micșorarea volumului<br>d) creșterea volumului | L 0 2 |
| 184                                                 | Apa adăugată în masa tocată asigură:<br>a) valoarea calorică<br>b) valoarea nutritivă<br>c) legarea masei tocate<br>d) suculența produsului                                                  | L 0 2 |
| 185                                                 | La servirea <i>Biftecului tocat</i> , pe suprafața acestuia se așază:<br>a) varză călită<br>b) ceapă călită<br>c) cartofi fri<br>d) ceapă fri                                                | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                        |       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 186                                                 | Suculența <i>Mititeilor la grătar</i> <b>nu</b> este influențată de:<br>a) marinarea cărnii înainte de tocare<br>b) adăugarea bicarbonatului de sodiu<br>c) modelarea semipreparatelor<br>d) afânarea masei tocate                     | L 0 2 |
| 187                                                 | Pentru prepararea <i>Mititeilor la grătar</i> se va folosi carne de:<br>a) porcină<br>b) bovină<br>c) ovină<br>d) vițel                                                                                                                | L 0 2 |
| 188                                                 | La servirea <i>Biftecului tocat natural</i> , pe suprafața acestuia se plasează:<br>a) omletă<br>b) ou ochi<br>c) ou fiert<br>d) ou pașot                                                                                              | L 0 2 |
| 189                                                 | După prăjire, <i>Zrazele tocate</i> sunt îmbibate cu grăsime în exces, din cauza:<br>a) tocării cărnii împreună cu grăsimea<br>b) panării realizate neuniform<br>c) prăjirii la temperatură joasă<br>d) prăjirii la temperatură înaltă | L 0 2 |
| 190                                                 | Preparatul <i>Friptură poftoasă</i> se servește cu garnitura:<br>a) mămligă cu unt<br>b) mazăre verde cu ceapă<br>c) bitocuri din cartofi<br>d) varză înăbușită                                                                        | L 0 2 |
| 191                                                 | <i>Pârjoala ca la Kiev</i> se prepară din carne de:<br>a) curcan<br>b) rață<br>c) găină<br>d) gâscă                                                                                                                                    | L 0 2 |
| 192                                                 | Operația tehnologică de tăiere a carcaselor pentru obținerea semipreparatelor bucăți mari este:<br>a) dezosare<br>b) defolcare<br>c) tranșare<br>d) tocare                                                                             | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 193                                                 | La servirea <i>Costiței naturale cu garnitură complexă</i> , se recomandă amplasarea cărnii pe:<br>a) o latură a platoului<br>b) ambele margini ale platoului<br>c) mijlocul platoului<br>d) platou separat | L 0 2 |
| 194                                                 | Tranșarea carcasei de porcină se începe cu separarea:<br>a) pieptului<br>b) mușchiulețului<br>c) spatei<br>d) pulpei                                                                                        | L 0 2 |
| 195                                                 | Preparatul de carne înăbușit împreună cu garnitura este:<br>a) Carne împănată –<br>b) Friptură ca acasă<br>c) Carne de vită în sos dulce-acriu<br>d) Tocană de porc                                         | L 0 2 |
| 196                                                 | Baterea masei tocate din carne asigură:<br>a) suculența preparatului<br>b) aspect exterior plăcut<br>c) calități gustative înalte<br>d) valoare nutritivă înaltă                                            | L 0 2 |
| 197                                                 | Frunzele de salată, folosite pentru ornarea preparatelor de carne, se aranjează:<br>a) deasupra preparatului<br>b) pe platoul de servire<br>c) pe farfuria suport<br>d) în stânga preparatului              | L 0 2 |
| 198                                                 | Preparatul de carne pregătit fără sos la cuptor este:<br>a) Limbă coaptă<br>b) Sarmale cu carne și orez<br>c) Budincă de cartofi cu carne<br>d) Carne cu varză la cuptor                                    | L 0 2 |
| 199                                                 | Din masa tocată de carne cu pâine se obține preparatul:<br>a) Bitoc ca la Chișinău<br>b) Pârjoală naturală tocată<br>c) Pârjoală tocată<br>d) Biftec tocat                                                  | L 0 2 |
| 200                                                 | Carnea caracterizată prin fibre musculare fine, fără grăsime, este:<br>a) carnea de vițel<br>b) carnea de bovină<br>c) carnea de porcină<br>d) carnea de ovină                                              | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 201                                                 | <p>Selectați poziția semipreparatelor repartizate după gramaj, în ordinea crescătoare:</p> <p>a) azu, friptură, langhet, antricot, gulaș, rosbif</p> <p>b) azu, befstroganov, rosbif, langhet, gulaș, biftec</p> <p>c) befstroganov, azu, gulaș, antricot, biftec, rosbif</p> <p>d) befstroganov, biftec, azu, antricot, gulaș, rosbif</p>                          | L 0 2 |
| 202                                                 | <p>Preparatul de carne, înăbușit fără garnitură, este:</p> <p>a) Azu</p> <p>b) Pilaf</p> <p>c) Friptură ca acasă</p> <p>d) Gulaș</p>                                                                                                                                                                                                                                | L 0 2 |
| 203                                                 | <p>Preparatul culinar, care la servire se decorează cu ceapă prăjită, este:</p> <p>a) Pârjoala ca la Kiev</p> <p>b) Bitocul ca la Chișinău</p> <p>c) Biftecul natural</p> <p>d) Pârjoala naturală</p>                                                                                                                                                               | L 0 2 |
| 204                                                 | <p>Preparatul de carne tratat termic fără garnitură este:</p> <p>a) Azu</p> <p>b) Pilaf</p> <p>c) Friptură ca acasă</p> <p>d) Ficat prăjit cu ceapă</p>                                                                                                                                                                                                             | L 0 2 |
| 205                                                 | <p>La realizarea decorurilor pentru preparate de carne, se efectuează operații de:</p> <p>a) tăiere, asamblare, montare</p> <p>b) batere, asamblare, montare</p> <p>c) turnare, pasare, montare</p> <p>d) spumare, decupare, montare</p>                                                                                                                            | L 0 2 |
| 206                                                 | <p>Limba fiartă se imersează în apă rece pentru:</p> <p>a) răcirea semipreparatului</p> <p>b) curățirea pielii</p> <p>c) păstrarea succulenței</p> <p>d) păstrarea gustului</p>                                                                                                                                                                                     | L 0 2 |
| 207                                                 | <p>Materia primă folosită la prepararea masei tocate pentru <i>Chifteluțe moldovenești</i> este:</p> <p>a) carne de bovină, carne de pasăre, pâine, apă, usturoi</p> <p>b) carne de bovină, carne de pasăre, pesmeți, verdeață</p> <p>c) carne de bovină, carne de porcină, pâine, apă, ceapă</p> <p>d) carne de bovină, carne de porcină, ceapă, făină de grâu</p> | L 0 2 |



| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 208                                                 | Preparatul culinar obținut din masa tocată naturală de carne, în care se adaugă slănină tăiată cuibușoare, se numește:<br>a) Perișoare<br>b) Biftec<br>c) Șnițel<br>d) Langhet                                                                                                     | L 0 2 |
| 209                                                 | Preparatul din fileu de pasăre în interiorul căreia se așază o bucățică de unt este:<br>a) Pârjoala Noroc<br>b) Pârjoala ca la Kiev<br>c) Pârjoala naturală<br>d) Pârjoala ca la capitală                                                                                          | L 0 2 |
| 210                                                 | Pentru tratarea termică a preparatului <i>Pui tabaca</i> se utilizează<br>a) soteu cu capac<br>b) friteuza electrică<br>c) tigaia cu capac greu<br>d) tigaia basculantă                                                                                                            | L 0 2 |
| 211                                                 | Subprodusele de pasăre sunt:<br>a) inimă, ficat, uger<br>b) cap, picioare, pipote<br>c) aripioare, gambe, spată<br>d) urechi, limbă, rinichi                                                                                                                                       | L 0 2 |
| 212                                                 | Semipreparatele de pasăre, aranjate în ordine descrescătoare a gramajului, sunt:<br>a) pilaf, pârjoală ca la capitală, tocană de pui<br>b) pui tabaka, pârjoală ca la Kiev, pilaf<br>c) pilaf, pui tabaka, pârjoală ca la Kiev<br>d) tocană de pui, pârjoală ca la capitală, pilaf | L 0 2 |
| 213                                                 | Durata de fierbere a cărnii de pasăre matură este:<br>a) 1-1,5 ore<br>b) 2-2,5 ore<br>c) 3-3,5 ore<br>d) 4-4,5 ore                                                                                                                                                                 | L 0 2 |
| 214                                                 | <i>Bitocurile din carne de pasăre</i> , preparate la aburi, se servesc cu sos:<br>a) de smântână<br>b) alb cu ou<br>c) roșu de bază<br>d) alb cu vin                                                                                                                               | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 215                                                 | Preparatul de pasăre, la pregătirea căruia se păstrează osul, este:<br>a) Costița la grătar<br>b) Pârjoala Noroc<br>c) Pârjoala ca la Kiev<br>d) Cotlet natural                                                                                       | L 0 2 |
| 216                                                 | La fierberea cărnii de pasăre, legumele rădăcinoase se adaogă:<br>a) la începutul fierberii<br>b) în timpul fierberii<br>c) la sfârșitul fierberii<br>d) după fierbere                                                                                | L 0 2 |
| 217                                                 | La fierberea cărnii de pasăre prin metoda de bază, raportul dintre carne și apă este:<br>a) 1 : 0,5<br>b) 1 : 1,5<br>c) 1 : 2,5<br>d) 1 : 3,5                                                                                                         | L 0 2 |
| 218                                                 | Condimentele folosite pentru fierberea cărnii de pasăre sunt:<br>a) piper negru măcinat, sare, frunză de dafin,<br>b) ienibahar, frunză de dafin, scorțișoară<br>c) piper negru boabe, frunză de dafin, sare<br>d) frunză de dafin, scorțișoară, sare | L 0 2 |
| 219                                                 | Sosul alb la aburi, servit cu bucate din carne de pasăre, se drege cu:<br>a) vin alb fiert<br>b) oțet de masă<br>c) moare de varză<br>d) moare de castraveți                                                                                          | L 0 2 |
| 220                                                 | Legumele pentru <i>Pilaf de pasăre</i> se taie<br>a) cubulețe mari<br>b) cubulețe mici<br>c) bare<br>d) pai                                                                                                                                           | L 0 2 |
| 221                                                 | La prepararea <i>Pilafului din pasăre</i> , după absorbirea completă a lichidului, pilaful se finisează:<br>a) la foc mare;<br>b) la foc mic;<br>c) la aburi<br>d) pe marmită                                                                         | L 0 2 |

Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|                                                                                                            |                                                                                                                                                                     |                                                                                                    |                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 222                                                                                                        | Pentru tratarea termică a <i>Pârjoalei ca la Kiev</i> se utilizează:<br>a) grătarul<br>b) plita electrică<br>c) marmita<br>d) friteuza                              | L 0 2                                                                                              |                       |
| 223                                                                                                        | Preparatul specific bucătăriei moldovenești este:<br>a) Pui tabaka<br>b) Pârjoala ca la capitală<br>c) Pilaful de pasăre<br>d) Ostropel de pasăre                   | L 0 2                                                                                              |                       |
| 224                                                                                                        | Sosul alb cu ou poate fi folosit pentru servirea:<br>a) Fripturii poftoase<br>b) Pilafului de pasăre<br>c) Bitocului la aburi<br>d) Puiului prăjit                  | L 0 2                                                                                              |                       |
| 225                                                                                                        | Preparatul din carne de pasăre înăbușit împreună cu garnitura este:<br>a) Ciulama de pui<br>b) Friptura poftoasă<br>c) Pârjoala ca la capitală<br>d) Pârjoala noroc | L 0 2                                                                                              |                       |
| 226                                                                                                        | Pentru pregătirea semipreparatului <i>Ragu de pasăre</i> , carnea se taie bucățele cu masa de:<br>a) 25 - 30 g<br>b) 40 - 50 g<br>c) 100 - 120 g<br>d) 125 - 150 g  | L 0 2                                                                                              |                       |
| 227                                                                                                        | Preparatul de pasăre din bucătăria moldovenească servit cu sos mujdei este:<br>a) Ciulama de pui<br>b) Pui prăjit<br>c) Pârjoala noroc<br>d) Friptura poftoasă      | L 0 2                                                                                              |                       |
| Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. |                                                                                                                                                                     |                                                                                                    |                       |
| 228                                                                                                        | Asociați speciile de păsări din coloana A cu destinația culinară a acestora din coloana B.                                                                          |                                                                                                    | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
|                                                                                                            | A. Specii de păsări                                                                                                                                                 | B. Destinația culinară                                                                             |                       |
|                                                                                                            | ___ 1. găină bătrână<br>___ 2. curcă<br>___ 3. rață                                                                                                                 | a) pentru obținerea masei tocate<br>b) pentru prăjire<br>c) pentru înăbușire<br>d) pentru fierbere |                       |

| 229                                                                                                                    | Asociați operațiile de prelucrare primară a păsărilor din coloana A cu descrierea acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               | L 0 1<br>2 3<br>4 5            |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                        | <table><tr><th>A. Operații</th><th>B. Descrierea operațiilor</th></tr><tr><td>____ 1. eviscerarea<br/>____ 2. zvântarea<br/>____ 3. decongelarea<br/>____ 4. înlăturarea membrelor<br/>____ 5. flambarea</td><td>a) aranjarea carcaselor de păsări într-un rând, pe stelaje în camera frigorifică<br/>b) înlăturarea rămășițelor de pene cu ajutorul arzătorului de gaz.<br/>c) tăierea picioarelor la nivelul articulațiilor<br/>d) înlăturarea organelor interne și intestinelor<br/>e) ștergerea carcaselor cu șervețele de bumbac</td></tr></table> | A. Operații                   | B. Descrierea operațiilor      | ____ 1. eviscerarea<br>____ 2. zvântarea<br>____ 3. decongelarea<br>____ 4. înlăturarea membrelor<br>____ 5. flambarea | a) aranjarea carcaselor de păsări într-un rând, pe stelaje în camera frigorifică<br>b) înlăturarea rămășițelor de pene cu ajutorul arzătorului de gaz.<br>c) tăierea picioarelor la nivelul articulațiilor<br>d) înlăturarea organelor interne și intestinelor<br>e) ștergerea carcaselor cu șervețele de bumbac |
| A. Operații                                                                                                            | B. Descrierea operațiilor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               |                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ____ 1. eviscerarea<br>____ 2. zvântarea<br>____ 3. decongelarea<br>____ 4. înlăturarea membrelor<br>____ 5. flambarea | a) aranjarea carcaselor de păsări într-un rând, pe stelaje în camera frigorifică<br>b) înlăturarea rămășițelor de pene cu ajutorul arzătorului de gaz.<br>c) tăierea picioarelor la nivelul articulațiilor<br>d) înlăturarea organelor interne și intestinelor<br>e) ștergerea carcaselor cu șervețele de bumbac                                                                                                                                                                                                                                        |                               |                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 230                                                                                                                    | Asociați grupurile semipreparate de carne din coloana A cu preparatele din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                               | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7<br>8 9 |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                        | <table><tr><th>A. Grupuri de semipreparate</th><th>B. Preparate</th></tr><tr><td>____ 1. naturale<br/>____ 2. panate<br/>____ 3. umplute<br/>____ 4. tocate</td><td>a) Papanashi ca la Tiraspol<br/>b) Chifteluțe moldovenești<br/>c) Costiță la grătar<br/>d) Ruladă de carne cu paste<br/>e) Bitoc ca la Chișinău<br/>f) Befstroganov</td></tr></table>                                                                                                                                                                                               | A. Grupuri de semipreparate   | B. Preparate                   | ____ 1. naturale<br>____ 2. panate<br>____ 3. umplute<br>____ 4. tocate                                                | a) Papanashi ca la Tiraspol<br>b) Chifteluțe moldovenești<br>c) Costiță la grătar<br>d) Ruladă de carne cu paste<br>e) Bitoc ca la Chișinău<br>f) Befstroganov                                                                                                                                                   |
| A. Grupuri de semipreparate                                                                                            | B. Preparate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ____ 1. naturale<br>____ 2. panate<br>____ 3. umplute<br>____ 4. tocate                                                | a) Papanashi ca la Tiraspol<br>b) Chifteluțe moldovenești<br>c) Costiță la grătar<br>d) Ruladă de carne cu paste<br>e) Bitoc ca la Chișinău<br>f) Befstroganov                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               |                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 231                                                                                                                    | Asociați tipul masei tocate de carne din coloana A cu preparatele de carne din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                               | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6          |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                        | <table><tr><th>A. Tipul masei tocate</th><th>B. Preparate</th></tr><tr><td>____ 1. naturală<br/>____ 2. de pârjoale<br/>____ 3. de sufleu</td><td>a) Mititei<br/>b) Pârjoală Noroc<br/>c) Chiftele<br/>d) Găluște (Cnele)<br/>e) Ruladă<br/>f) Brizol</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                 | A. Tipul masei tocate         | B. Preparate                   | ____ 1. naturală<br>____ 2. de pârjoale<br>____ 3. de sufleu                                                           | a) Mititei<br>b) Pârjoală Noroc<br>c) Chiftele<br>d) Găluște (Cnele)<br>e) Ruladă<br>f) Brizol                                                                                                                                                                                                                   |
| A. Tipul masei tocate                                                                                                  | B. Preparate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ____ 1. naturală<br>____ 2. de pârjoale<br>____ 3. de sufleu                                                           | a) Mititei<br>b) Pârjoală Noroc<br>c) Chiftele<br>d) Găluște (Cnele)<br>e) Ruladă<br>f) Brizol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               |                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 232                                                                                                                    | Asociați metodele de tratament termic din coloana A cu sortimentul preparatelor de carne din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                               | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7        |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                        | <table><tr><th>A. Metode de tratament termic</th><th>B. Preparate</th></tr><tr><td>____ 1. Coacere<br/>____ 2. Înăbușire<br/>____ 3. Prăjire de bază<br/>____ 4. Prăjire în cantitate mare de grăsime</td><td>a) Ruladă tocată<br/>b) Pârjoală ca la Kiev<br/>c) Gulaș<br/>d) Șnițel<br/>e) Friptură ca acasă<br/>f) Sarmale moldovenești<br/>g) Romstec</td></tr></table>                                                                                                                                                                              | A. Metode de tratament termic | B. Preparate                   | ____ 1. Coacere<br>____ 2. Înăbușire<br>____ 3. Prăjire de bază<br>____ 4. Prăjire în cantitate mare de grăsime        | a) Ruladă tocată<br>b) Pârjoală ca la Kiev<br>c) Gulaș<br>d) Șnițel<br>e) Friptură ca acasă<br>f) Sarmale moldovenești<br>g) Romstec                                                                                                                                                                             |
| A. Metode de tratament termic                                                                                          | B. Preparate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| ____ 1. Coacere<br>____ 2. Înăbușire<br>____ 3. Prăjire de bază<br>____ 4. Prăjire în cantitate mare de grăsime        | a) Ruladă tocată<br>b) Pârjoală ca la Kiev<br>c) Gulaș<br>d) Șnițel<br>e) Friptură ca acasă<br>f) Sarmale moldovenești<br>g) Romstec                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |                                |                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 233                                                                    | Asociați tipul de carne din coloana A cu categoria de calitate după starea de îngrășare a acesteia din coloana B.                                                                                                                                                                                                 | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7     |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                        | <table><tr><th>A. Tipul de carne</th><th>B. Categoria de calitate</th></tr><tr><td>____ 1. bovină<br/>____ 2. porcină<br/>____ 3. ovină</td><td>a) categoria I<br/>b) grasă<br/>c) categoria II<br/>d) de bacon<br/>e) slabă</td></tr></table>                                                                    | A. Tipul de carne           | B. Categoria de calitate | ____ 1. bovină<br>____ 2. porcină<br>____ 3. ovină                     | a) categoria I<br>b) grasă<br>c) categoria II<br>d) de bacon<br>e) slabă                                               |
| A. Tipul de carne                                                      | B. Categoria de calitate                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                             |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
| ____ 1. bovină<br>____ 2. porcină<br>____ 3. ovină                     | a) categoria I<br>b) grasă<br>c) categoria II<br>d) de bacon<br>e) slabă                                                                                                                                                                                                                                          |                             |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
| 234                                                                    | Asociați tipul de carne din coloana A cu semipreparatele ce se obțin din aceasta din coloana B.                                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6       |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
|                                                                        | <table><tr><th>A. Tipul de carne</th><th>B. Semipreparate</th></tr><tr><td>____ 1. bovină<br/>____ 2. porcină<br/>____ 3. ovină</td><td>a) gulaș<br/>b) azu<br/>c) befstroganov<br/>d) ragu</td></tr></table>                                                                                                     | A. Tipul de carne           | B. Semipreparate         | ____ 1. bovină<br>____ 2. porcină<br>____ 3. ovină                     | a) gulaș<br>b) azu<br>c) befstroganov<br>d) ragu                                                                       |
| A. Tipul de carne                                                      | B. Semipreparate                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                             |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
| ____ 1. bovină<br>____ 2. porcină<br>____ 3. ovină                     | a) gulaș<br>b) azu<br>c) befstroganov<br>d) ragu                                                                                                                                                                                                                                                                  |                             |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
| 235                                                                    | Asociați grupurile de semipreparate din coloana A cu semipreparatele corespunzătoare din coloana B.                                                                                                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3<br>4 5         |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
|                                                                        | <table><tr><th>A. Grupuri de semipreparate</th><th>B. Semipreparate</th></tr><tr><td>____ 1. mari<br/>____ 2. porționate<br/>____ 3. mici</td><td>a) langhet<br/>b) frigărui<br/>c) antricot<br/>d) friptură<br/>e) rosbif</td></tr></table>                                                                      | A. Grupuri de semipreparate | B. Semipreparate         | ____ 1. mari<br>____ 2. porționate<br>____ 3. mici                     | a) langhet<br>b) frigărui<br>c) antricot<br>d) friptură<br>e) rosbif                                                   |
| A. Grupuri de semipreparate                                            | B. Semipreparate                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                             |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
| ____ 1. mari<br>____ 2. porționate<br>____ 3. mici                     | a) langhet<br>b) frigărui<br>c) antricot<br>d) friptură<br>e) rosbif                                                                                                                                                                                                                                              |                             |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
| 236                                                                    | Asociați gradul de prăjire a cărnii din coloana A cu culoarea în secțiune a preparatelor, descrisă în coloana B.                                                                                                                                                                                                  | L 0 1<br>2 3                |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
|                                                                        | <table><tr><th>A. Gradul de prăjire</th><th>B. Culoarea în secțiune</th></tr><tr><td>____ 1. prăjită puțin<br/>____ 2. prăjită mediu<br/>____ 3. prăjită bine</td><td>a) de la sur, până la cafeniu<br/>b) de la roșu, până la sur<br/>c) de la roz, până la sur<br/>d) de la roșu, până la roz</td></tr></table> | A. Gradul de prăjire        | B. Culoarea în secțiune  | ____ 1. prăjită puțin<br>____ 2. prăjită mediu<br>____ 3. prăjită bine | a) de la sur, până la cafeniu<br>b) de la roșu, până la sur<br>c) de la roz, până la sur<br>d) de la roșu, până la roz |
| A. Gradul de prăjire                                                   | B. Culoarea în secțiune                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                             |                          |                                                                        |                                                                                                                        |
| ____ 1. prăjită puțin<br>____ 2. prăjită mediu<br>____ 3. prăjită bine | a) de la sur, până la cafeniu<br>b) de la roșu, până la sur<br>c) de la roz, până la sur<br>d) de la roșu, până la roz                                                                                                                                                                                            |                             |                          |                                                                        |                                                                                                                        |

| Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |                                  |                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| 237                                                                                                                                                                 | Asociați preparatele de carne din coloana A cu caracteristicile aspectului exterior al acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0 1<br>2 3 4        |                                  |                                  |
|                                                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Preparate de carne</th><th>B. Caracteristici ale aspectului</th></tr><tr><td>____ 1. Pilaf<br/>____ 2. Biftec natural<br/>____ 3. Befstroganov<br/>____ 4. Gulaș</td><td>a) bucata porționată, tăiată perpendicular fibrelor musculare<br/>b) forma regulată de cârnăciori<br/>c) carnea în formă de cubulețe, în sos<br/>d) orezul cu legume și bucățele de carne, repartizate uniform<br/>e) bucățele de carne în formă de bare, acoperite cu sos</td></tr></table>                                |                       | A. Preparate de carne            | B. Caracteristici ale aspectului |
| A. Preparate de carne                                                                                                                                               | B. Caracteristici ale aspectului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                                  |                                  |
| ____ 1. Pilaf<br>____ 2. Biftec natural<br>____ 3. Befstroganov<br>____ 4. Gulaș                                                                                    | a) bucata porționată, tăiată perpendicular fibrelor musculare<br>b) forma regulată de cârnăciori<br>c) carnea în formă de cubulețe, în sos<br>d) orezul cu legume și bucățele de carne, repartizate uniform<br>e) bucățele de carne în formă de bare, acoperite cu sos                                                                                                                                                                                                                                                 |                       |                                  |                                  |
| 238                                                                                                                                                                 | Asociați semipreparatele din masă tocată de carne din coloana A cu formele acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |                                  |                                  |
|                                                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Semipreparate</th><th>B. Forme</th></tr><tr><td>____ 1. pârjoale<br/>____ 2. șnițel<br/>____ 3. bitoc<br/>____ 4 chifteluțe<br/>____ 5. perișoare<br/>____ 6. mititei</td><td>a) bile cu diametru 1,5-2 cm<br/>b) bile cu diametru 3-4 cm<br/>c) brichetă plată<br/>d) ovală cu un capăt ascuțit<br/>e) ovală plată<br/>f) rotundă plată<br/>g) cârnăcior</td></tr></table>                                                                                                                          |                       | A. Semipreparate                 | B. Forme                         |
| A. Semipreparate                                                                                                                                                    | B. Forme                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |                                  |                                  |
| ____ 1. pârjoale<br>____ 2. șnițel<br>____ 3. bitoc<br>____ 4 chifteluțe<br>____ 5. perișoare<br>____ 6. mititei                                                    | a) bile cu diametru 1,5-2 cm<br>b) bile cu diametru 3-4 cm<br>c) brichetă plată<br>d) ovală cu un capăt ascuțit<br>e) ovală plată<br>f) rotundă plată<br>g) cârnăcior                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |                                  |                                  |
| 239                                                                                                                                                                 | Asociați semipreparatele porționate din fileu de pasăre din coloana A cu particularitățile specifice de preparare a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |                                  |                                  |
|                                                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Semipreparate porționate</th><th>B. Particularități de preparare</th></tr><tr><td>____ 1. Pârjoală Noroc<br/>____ 2. Pârjoală panată de pasăre<br/>____ 3. Pârjoală ca la Kiev<br/>____ 4. Pârjoală umplută de pasăre<br/>____ 5. Pârjoală ca la capitală</td><td>a) se umple cu ciuperci<br/>b) se umple cu cașcaval și verdeață<br/>c) se panează în pâine albă tăiată pai<br/>d) se înmoaie în liezon și se panează în pesmeți<br/>e) se umple cu unt verde și se panează dublu</td></tr></table> |                       | A. Semipreparate porționate      | B. Particularități de preparare  |
| A. Semipreparate porționate                                                                                                                                         | B. Particularități de preparare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |                                  |                                  |
| ____ 1. Pârjoală Noroc<br>____ 2. Pârjoală panată de pasăre<br>____ 3. Pârjoală ca la Kiev<br>____ 4. Pârjoală umplută de pasăre<br>____ 5. Pârjoală ca la capitală | a) se umple cu ciuperci<br>b) se umple cu cașcaval și verdeață<br>c) se panează în pâine albă tăiată pai<br>d) se înmoaie în liezon și se panează în pesmeți<br>e) se umple cu unt verde și se panează dublu                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                       |                                  |                                  |
| 240                                                                                                                                                                 | Asociați grupurile deșeurilor alimentare ce rezultă la prelucrarea primară a păsărilor din coloana A cu deșeurile corespunzătoare acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |                                  |                                  |
|                                                                                                                                                                     | <table><tr><th>A. Grupuri de deșeuri alimentare</th><th>B. Deșeuri alimentare</th></tr><tr><td>____ 1. Subproduse comestibile<br/>____ 2. Organe interne</td><td>a) plămâni<br/>b) inimi<br/>c) gâturi<br/>d) piele<br/>e) ficat<br/>f) pipote</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                       |                       | A. Grupuri de deșeuri alimentare | B. Deșeuri alimentare            |
| A. Grupuri de deșeuri alimentare                                                                                                                                    | B. Deșeuri alimentare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |                                  |                                  |
| ____ 1. Subproduse comestibile<br>____ 2. Organe interne                                                                                                            | a) plămâni<br>b) inimi<br>c) gâturi<br>d) piele<br>e) ficat<br>f) pipote                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |                                  |                                  |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|     |                                                                                  |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 241 | Asociați denumirile preparatelor din masă tocată de carne cu imaginile acestora. | L 0 1 |
|     | ___ 1. Perișoare                                                                 | 2 3 4 |
|     | ___ 2. Zrazze tocate                                                             | 5 6   |
|     | ___ 3. Biftec natural tocat                                                      |       |
|     | ___ 4. Șnițel natural tocat                                                      |       |
|     | ___ 5. Ruladă tocată                                                             |       |
|     | ___ 6. Chiftele                                                                  |       |

### Preparate



a



b



c



d



e



f

|     |                                                                                                                             |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 242 | Asociați defectele preparatelor prăjite din masă tocată de carne din coloana A cu cauzele apariției acestora din coloana B. | L 0 1 |
|     |                                                                                                                             | 2 3 4 |

### A. Defecte

- \_\_\_ 1. Preparate deformate
- \_\_\_ 2. Preparate crude în interior
- \_\_\_ 3. Preparate îmbibate cu grăsime
- \_\_\_ 4. Preparate cu consistență densă

### B. Cauze

- a) încălzirea insuficientă a uleiului
- b) dozarea greșită a condimentelor
- c) adăugarea insuficientă a substanțelor liante
- d) prăjirea la temperatură mare
- e) afânarea insuficientă a masei tocate

|     |                                                                                              |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 243 | Asociați preparatele culinare din coloana A cu forma și dimensiunile acestora din coloana B. | L 0 1 |
|     |                                                                                              | 2 3 4 |

### A. Preparate culinare

- \_\_\_ 1. Befstroganov
- \_\_\_ 2. Pilaf
- \_\_\_ 3. Azu
- \_\_\_ 4. Frigărui

### B. Forme și dimensiuni

- a) cubulețe, 30-40 g
- b) cubulețe, 20-30 g
- c) bețișoare, 5-7 g
- d) bețișoare, 10-15 g



| Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                                 |                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| 244                                                                                                                                                          | Asociați procedeele de tratament termic din coloana A, aplicate la pregătirea preparatelor culinare, din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |                                 |                                 |
|                                                                                                                                                              | <table><tr><th>A. Procedee de tratament termic</th><th>B. Preparate culinare</th></tr><tr><td>____ 1. prăjire (bucăți mari)<br/>____ 2. prăjire (bucăți porționate)<br/>____ 3. prăjire (bucăți mici)<br/>____ 4. înăbușire<br/>____ 5. coacere</td><td>a) Gulaș<br/>b) Befstroganov<br/>c) Costiță naturală<br/>d) Piept umplut<br/>e) Rosbif<br/>f) Sarmale</td></tr></table>                                                                         |                       | A. Procedee de tratament termic | B. Preparate culinare           |
| A. Procedee de tratament termic                                                                                                                              | B. Preparate culinare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                                 |                                 |
| ____ 1. prăjire (bucăți mari)<br>____ 2. prăjire (bucăți porționate)<br>____ 3. prăjire (bucăți mici)<br>____ 4. înăbușire<br>____ 5. coacere                | a) Gulaș<br>b) Befstroganov<br>c) Costiță naturală<br>d) Piept umplut<br>e) Rosbif<br>f) Sarmale                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |                                 |                                 |
| 245                                                                                                                                                          | Asociați tipurile de panare din coloana A cu preparatele culinare din carne, la care acestea se utilizează, din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |                                 |                                 |
|                                                                                                                                                              | <table><tr><th>A. Tipuri de panare</th><th>B. Preparate culinare</th></tr><tr><td>____ 1. pesmeți măcinați<br/>____ 2. pesmeți din pâine albă tăiată pai<br/>____ 3. aluat subțire (clear)<br/>____ 4. liezon și pesmeți<br/>____ 5. făină de grâu</td><td>a) Pârjoale tocate<br/>b) Bitocuri ca la Chișinău<br/>c) Chifteluțe moldovenești<br/>d) Pârjoală ca la capitală<br/>e) Ruladă din carne tocată<br/>f) Pârjoală ca la Kiev</td></tr></table>  |                       | A. Tipuri de panare             | B. Preparate culinare           |
| A. Tipuri de panare                                                                                                                                          | B. Preparate culinare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                                 |                                 |
| ____ 1. pesmeți măcinați<br>____ 2. pesmeți din pâine albă tăiată pai<br>____ 3. aluat subțire (clear)<br>____ 4. liezon și pesmeți<br>____ 5. făină de grâu | a) Pârjoale tocate<br>b) Bitocuri ca la Chișinău<br>c) Chifteluțe moldovenești<br>d) Pârjoală ca la capitală<br>e) Ruladă din carne tocată<br>f) Pârjoală ca la Kiev                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                                 |                                 |
| 246                                                                                                                                                          | Asociați preparatele de carne din coloana A cu ingredientele specifice acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3 4        |                                 |                                 |
|                                                                                                                                                              | <table><tr><th>A. Preparate de carne</th><th>B. Ingrediente specifice</th></tr><tr><td>____ 1. Friptură de casă<br/>____ 2. Pilaf<br/>____ 3. Azu<br/>____ 4. Ruladă de carne</td><td>a) orez<br/>b) cartofi<br/>c) paste făinoase<br/>d) castraveți murați</td></tr></table>                                                                                                                                                                           |                       | A. Preparate de carne           | B. Ingrediente specifice        |
| A. Preparate de carne                                                                                                                                        | B. Ingrediente specifice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |                                 |                                 |
| ____ 1. Friptură de casă<br>____ 2. Pilaf<br>____ 3. Azu<br>____ 4. Ruladă de carne                                                                          | a) orez<br>b) cartofi<br>c) paste făinoase<br>d) castraveți murați                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |                                 |                                 |
| 247                                                                                                                                                          | Asociați grupurile de semipreparate din carne din coloana A cu particularitățile specifice de preparare a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 1<br>2 3 4        |                                 |                                 |
|                                                                                                                                                              | <table><tr><th>A. Grupuri de semipreparate</th><th>B. Particularități de preparare</th></tr><tr><td>____ 1. Natural<br/>____ 2. Panat<br/>____ 3. Umplut<br/>____ 4. Tocat</td><td>a) Trecerea cărnii prin pesmeți sau făină<br/>b) Aranjarea pe mijlocul bucății de carne a diferitor ingrediente<br/>c) Mărunțirea cărnii, folosind dispozitive speciale<br/>d) Baterea cărnii cu ciocănașul de bucătărie și condimentarea acesteia</td></tr></table> |                       | A. Grupuri de semipreparate     | B. Particularități de preparare |
| A. Grupuri de semipreparate                                                                                                                                  | B. Particularități de preparare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                       |                                 |                                 |
| ____ 1. Natural<br>____ 2. Panat<br>____ 3. Umplut<br>____ 4. Tocat                                                                                          | a) Trecerea cărnii prin pesmeți sau făină<br>b) Aranjarea pe mijlocul bucății de carne a diferitor ingrediente<br>c) Mărunțirea cărnii, folosind dispozitive speciale<br>d) Baterea cărnii cu ciocănașul de bucătărie și condimentarea acesteia                                                                                                                                                                                                         |                       |                                 |                                 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|     |                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |                         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 248 | Asociați preparatele de carne din coloana A cu sosurile recomandate pentru servirea acestora din coloana B.                                                  |                                                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3 4          |
|     | <b>A. Preparate de carne</b><br>____ 1. Bovină fiartă<br>____ 2. Crenvurști fierți<br>____ 3. Pârjoale fierte în apă redusă<br>____ 4. Creieri fierți        | <b>B. Sosuri</b><br>a) alb de bază<br>b) de smântână cu hrean<br>c) sos la aburi<br>d) de ceapă cu muștar                                                                  |                         |
| 249 | Asociați tipurile de carne din coloana A cu specialitățile de carne din coloana B.                                                                           |                                                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6   |
|     | <b>A. Tipuri de carne</b><br>____ 1. bovină<br>____ 2. porcină                                                                                               | <b>B. Specialități de carne</b><br>a) fleică<br>b) blet<br>c) cotlet<br>d) vrăbioară<br>e) ceafă<br>f) gât                                                                 |                         |
| 250 | Asociați semipreparatele de carne din coloana A cu specialitățile de carne, din care acestea se obțin, din coloana B.                                        |                                                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3<br>4 5     |
|     | <b>A. Semipreparate de carne</b><br>____ 1. Biftec<br>____ 2. Romstec<br>____ 3. Azu<br>____ 4. Langhet<br>____ 5. Pilaf                                     | <b>B. Specialități de carne</b><br>a) fleică<br>b) antricot<br>c) cotlet<br>d) partea laterală a piciorului<br>e) ceafă<br>f) mușchiuleț<br>g) spată                       |                         |
| 251 | Asociați grupurile de semipreparate de pasăre din coloana A cu preparatele corespunzătoare din coloana B.                                                    |                                                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7 |
|     | <b>A. Grupuri de semipreparate</b><br>____ 1. naturale<br>____ 2. panate<br>____ 3. umplute<br>____ 4. tocate                                                | <b>B. Preparate</b><br>a) Pui Tabaka<br>b) Bitocuri de pasăre la aburi<br>c) Pârjoală ca la capitală<br>d) Zraze de pasăre<br>e) Perișoare de pasăre                       |                         |
| 252 | Asociați preparatele de pasăre din coloana A cu tratamentele termice specifice pregătirii acestora, din coloana B.                                           |                                                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3<br>4 5     |
|     | <b>A. Preparate de pasăre</b><br>____ 1. Ragu de pasăre<br>____ 2. Cotlet natural<br>____ 3. Pârjoală ca la Kiev<br>____ 4. Pilaf<br>____ 5. Pârjoală tocată | <b>B. Tratamente termice</b><br>a) prăjire prin metoda de bază<br>b) coacere<br>c) înăbușire<br>d) fierbere prin metoda de bază<br>e) prăjire în cantitate mare de grăsime |                         |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

**253** Asociați preparatele de pasăre din coloana A cu ingredientele specifice, folosite la prepararea acestora, din coloana B.

| A. Preparate de pasăre         | B. Ingrediente specifice |
|--------------------------------|--------------------------|
| ___ 1. Pilaf de pasăre         | a) cartofi               |
| ___ 2. Friptură poftoasă       | b) cașcaval              |
| ___ 3. Pârjoală ca la Kiev     | c) orez                  |
| ___ 4. Pârjoală ca la capitală | d) pesmeți tăiați pai    |
| ___ 5. Pârjoală Noroc          | e) unt răcit             |

L 0 1  
2 3  
4 5

**254** Asociați semipreparatele din masă tocată din carne de pasăre din coloana A cu operațiile specifice de pregătire a acestora din coloana B.

| A. Semipreparate din masă tocată    | B. Operații specifice                   |
|-------------------------------------|-----------------------------------------|
| ___ 1. Pârjoală deosebită de pasăre | a) se umple cu ciuperci                 |
| ___ 2. Bitocuri umplute de pasăre   | b) se panează în pâine albă tăiată pai  |
| ___ 3. Zraze tocate de pasăre       | c) se panează în pesmeți din pâine albă |
| ___ 4. Perișoare de pasăre          | d) se umple cu dovlecei și morcovi      |
|                                     | e) se modelează în formă de biluțe      |

L 0 1  
2 3 4

**255** Asociați denumirile preparatelor de pasăre cu imaginile acestora.

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| ___ 1. Pârjoală Noroc      | ___ 4. Pârjoală ca la capitală |
| ___ 2. Pârjoală tocată     | ___ 5. Pulpă umplută           |
| ___ 3. Pârjoală ca la Kiev | ___ 6. Bitoc tocat la aburi    |

L 0 1  
2 3 4  
5 6

### Preparate de pasăre



a



b



c



d



e



f

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|     |                                                                                                                                     |       |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 256 | I. Scrieți denumirea utilajului și vaselor în spațiul rezervat.                                                                     | L 0 1 |
|     | II. Asociați preparatele de pasăre din coloana A cu utilajul sau vasele specifice, utilizate la prepararea acestora, din coloana B. | 2 3 4 |
|     | _____ 1. Pârjoală ca la Kiev                                                                                                        | 5 6   |
|     | _____ 2. Pui Tabaka                                                                                                                 | 7 8   |
|     | _____ 3. Bitocuri tocate la aburi                                                                                                   |       |
|     | _____ 4. Friptură poftoasă                                                                                                          |       |

### Utilaje și vase



a. \_\_\_\_\_



b. \_\_\_\_\_



c. \_\_\_\_\_



d. \_\_\_\_\_

257

Asociați preparatele de pasăre din coloana A cu operațiile specifice de pregătire a acestora din coloana B.

| A. Preparate de pasăre           | B. Operații specifice                                        |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| _____ 1. Ciulama de pui          | a) aranjarea umpluturii în mijlocul turtelor din masă tocată |
| _____ 2. Pârjoală ca la capitală | b) modelarea în formă rotundă plată                          |
| _____ 3. Pârjoală ca la Kiev     | c) înăbușirea cărnii prăjite în sos                          |
| _____ 4. Bitocuri la aburi       | d) panarea în pesmeți tăiați pai                             |
| _____ 5. Pârjoală Noroc          | e) aranjarea untului răcit în mijlocul fileului              |

L 0 1

2 3

4 5

| Realizați calculele. |                                                                                                                                                                             |                                  |                                    |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| 258                  | Calculați cantitatea de ceapă prăjită în cantitate mare de grăsime, utilizată la servirea a 5 porții de bifttec tocat, dacă la o porție se folosește 25g.                   | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 259                  | Calculați cantitatea de slănină necesară pentru prepararea a 15 porții de Bifttec tocat, dacă pentru o porție se folosește 18 g de slănină.                                 | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 260                  | Calculați cantitatea de deșeuri rezultată la prelucrarea primară a 30 kg de carne de bovină, dacă norma deșeurilor constituie 26 %.                                         | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 261                  | Calculați cantitatea de deșeuri rezultată la prelucrarea primara a 35 kg de carne semigrasă, dacă norma deșeurilor constituie 17% deșeuri.                                  | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 262                  | Calculați cantitatea necesară de carne de porcină pentru prepararea a 24 de porții de Frigăru, dacă pentru prepararea 1 porții se folosește 173 g de carne.                 | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 263                  | Calculați numărul de porții de Șnițel care se vor obține din 3,864 kg de carne de porcină, dacă pentru 1 porție se folosesc 168 g de carne.                                 | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 264                  | Calculați cantitatea de carne necesară pentru prepararea a 4 porții de Antricot, dacă pentru prepararea a 6 porții se folosesc 1296 g de carne.                             | L 0 1<br>2 3                     |                                    |
| 265                  | Calculați cantitatea de carne de bovină pentru pregătirea 26 porții de Zraze bătute, dacă pentru o porție se folosește 227 g carne.                                         | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 266                  | Calculați cantitatea de materie primă pentru 56 porții de Ficat prăjit cu ceapă și completați tabelul de mai jos.                                                           |                                  | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6              |
|                      | Materie primă                                                                                                                                                               | Masa brută<br>pentru 1 porție, g | Masa brută<br>pentru 56 porții, kg |
|                      | Ficat de bovină                                                                                                                                                             | 99                               |                                    |
|                      | Usturoi                                                                                                                                                                     | 10                               |                                    |
|                      | Făină de grâu                                                                                                                                                               | 5                                |                                    |
|                      | Slănină                                                                                                                                                                     | 13                               |                                    |
|                      | Roșii proaspete                                                                                                                                                             | 40                               |                                    |
|                      | Ceapă                                                                                                                                                                       | 52                               |                                    |
| 267                  | Calculați numărul porțiilor de Limbă fiartă de porcină ce se vor obține din 1870 g de limbă, dacă pentru o porție se folosește 170 g.                                       | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 268                  | Calculați cantitatea necesară de carne de bovină pentru prepararea a 27 porții de Carne înăbușită, dacă pentru 2 porții se folosesc 454 g.                                  | L 0 1<br>2 3                     |                                    |
| 269                  | Calculați cantitatea de Ficat prăjit ce se va obține din 7 kg de ficat, dacă pierderile la prăjire constituie 37 %.                                                         | L 0 1<br>2 3                     |                                    |
| 270                  | Calculați numărul de porții de Tocană de porc, care se vor obține din 2,076 kg de porcină, dacă pentru 1 porție este necesar 173 g de carne.                                | L 0<br>1 2                       |                                    |
| 271                  | Calculați cantitatea necesară de carne și morcov pentru prepararea a 24 de porții de Carne împănată, dacă pentru 10 porții se folosește 280 g de morcov și 1700 g de carne. | L 0 1<br>2 3 4                   |                                    |

### Realizați calculele.

|     |                                                                                                                                                                                                   |                                      |                                        |                       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|
| 272 | Calculați cantitatea necesară de materie primă pentru prepararea a 12 porții de <i>Gulaș</i> .                                                                                                    |                                      |                                        | L 0 1                 |
|     | <b>Materia primă</b>                                                                                                                                                                              | <b>Masa brută pentru 1 porție, g</b> | <b>Masa brută pentru 12 porții, g</b>  | 2 3                   |
|     | Porcină                                                                                                                                                                                           | 162                                  |                                        | 4 5                   |
|     | Ceapă                                                                                                                                                                                             | 24                                   |                                        |                       |
|     | Făină                                                                                                                                                                                             | 5                                    |                                        |                       |
|     | Pastă de tomate                                                                                                                                                                                   | 15                                   |                                        |                       |
|     | Grăsime culinară                                                                                                                                                                                  | 7                                    |                                        |                       |
| 273 | Calculați procentul de deșeuri rezultate la prelucrarea primară a 864 g de carne, dacă masa netă obținută constituie 636 g.                                                                       |                                      |                                        | L 0 1<br>2 3          |
| 274 | Calculați cantitatea de carne și frunze de vie necesară pentru prepararea a 50 porții de <i>Sarmale moldovenești</i> , dacă pentru 6 porții se folosesc 522 g de carne și 384 g de frunze de vie. |                                      |                                        | L 0 1<br>2 3 4        |
| 275 | Calculați numărul de porții de <i>Sarmale moldovenești</i> obținute din 7,656 kg de carne de porcină (masa brută), dacă pentru o porție este necesar 87 g de carne.                               |                                      |                                        | L 0 1<br>2 3          |
| 276 | Calculați masa unei porții de <i>Steak de porcină</i> , dacă pentru prepararea a 10 porții, este necesar 1470 g de carne (masa netă), iar pierderile tehnologice la prăjire constituie 31, 97%.   |                                      |                                        | L 0 1<br>2 3 4        |
| 277 | Calculați cantitatea necesară de materie primă pentru prepararea a 15 porții de <i>Chifteluțe</i> .                                                                                               |                                      |                                        | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
|     | <b>Materia primă</b>                                                                                                                                                                              | <b>Masa brută pentru 1 porție, g</b> | <b>Masa brută pentru 15 porții, kg</b> |                       |
|     | Porcină                                                                                                                                                                                           | 68                                   |                                        |                       |
|     | Bovină                                                                                                                                                                                            | 58                                   |                                        |                       |
|     | Ceapă                                                                                                                                                                                             | 16                                   |                                        |                       |
|     | Făină de grâu                                                                                                                                                                                     | 12                                   |                                        |                       |
|     | Margarină                                                                                                                                                                                         | 8                                    |                                        |                       |
|     | Usturoi                                                                                                                                                                                           | 3                                    |                                        |                       |
| 278 | Calculați masa netă a cărnii de bovină dacă masa carcasei de bovină este 400 kg, iar norma deșeurilor constituie 38 %.                                                                            |                                      |                                        | L 0 1<br>2 3          |
| 279 | Calculați necesarul de materie primă pentru prepararea a 22 de porții de <i>Friptură ca acasă</i>                                                                                                 |                                      |                                        | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |
|     | <b>Materia primă</b>                                                                                                                                                                              | <b>Masa brută pentru 1 porție, g</b> | <b>Masa brută pentru 22 porții, g</b>  |                       |
|     | Bovină                                                                                                                                                                                            | 162                                  |                                        |                       |
|     | Cartofi                                                                                                                                                                                           | 253                                  |                                        |                       |
|     | Ceapă                                                                                                                                                                                             | 30                                   |                                        |                       |
|     | Pastă de tomate                                                                                                                                                                                   | 15                                   |                                        |                       |
|     | Grăsime culinară                                                                                                                                                                                  | 12                                   |                                        |                       |



| Realizați calculele. |                                                                                                                                                                                                               |                                        |                     |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------|
| 280                  | Calculați necesarul de materie primă pentru prepararea a 55 de porții de <i>Pilaf din iepure</i> .                                                                                                            |                                        | L 0 1               |
|                      | <b>Materii prime</b>                                                                                                                                                                                          | <b>Masa brută pentru 1 porție, g</b>   | 2 3 4               |
|                      |                                                                                                                                                                                                               | <b>Masa brută pentru 55 porții, kg</b> | 5 6                 |
|                      | Iepure                                                                                                                                                                                                        | 176                                    |                     |
|                      | Margarină                                                                                                                                                                                                     | 20                                     |                     |
|                      | Ceapă                                                                                                                                                                                                         | 24                                     |                     |
|                      | Morcov                                                                                                                                                                                                        | 25                                     |                     |
|                      | Pireu de roșii                                                                                                                                                                                                | 10                                     |                     |
|                      | Orez                                                                                                                                                                                                          | 65                                     |                     |
| 281                  | Calculați cantitatea de carne de bovină (masa netă și masa cărnii fierte) din 84 kg (masa brută), dacă deșeurile la prelucrarea primară constituie 26%, iar pierderile tehnologice la fierbere constituie 40% |                                        | L 0 1<br>2 3 4<br>5 |
| 282                  | Calculați cantitatea de carne de bovină obținută după prelucrarea primară a 56 kg de carne, dacă norma deșeurilor constituie 26%.                                                                             |                                        | L 0 1<br>2 3        |
| 283                  | Calculați numărul de porții de <i>Escalop</i> care se vor obține din 3,114 kg de carne de porcină, dacă pentru 1 porție se folosește 173 g de carne.                                                          |                                        | L 0<br>1 2          |
| 284                  | Calculați cantitatea de <i>Rinichi de bovină fierți</i> , care se va obține din 5 kg (masa netă) de rinichi curățiți, dacă pierderile tehnologice la fierbere constituie 47%.                                 |                                        | L 0 1<br>2 3        |
| 285                  | Calculați cantitatea pierderilor tehnologice rezultate la prelucrarea primară a 85 kg de curci, dacă norma pierderilor tehnologice constituie 8,2 %.                                                          |                                        | L 0<br>1 2          |
| 286                  | Calculați cantitatea pierderilor tehnologice rezultate după prelucrarea primară a 45 kg de găini, dacă masa netă de găini prelucrate constituie 69,9 %.                                                       |                                        | L 0 1<br>2 3        |
| 287                  | Calculați masa netă a gănilor semieviscerate, obținută după prelucrarea a 63 kg de găini, dacă norma pierderilor tehnologice constituie 30,1 %.                                                               |                                        | L 0 1<br>2 3        |
| 288                  | Calculați masa netă a puilor eviscerați, obținută după prelucrarea a 57 kg de pui, dacă norma pierderilor tehnologice constituie 2,4 %.                                                                       |                                        | L 0 1<br>2 3        |
| 289                  | Calculați masa subproduselor comestibile rezultată după prelucrarea primară a 90 kg de rațe, dacă norma pierderilor tehnologice constituie 35,3 %, din care subprodusele constituie 25,9 %.                   |                                        | L 0 1<br>2 3        |
| 290                  | Calculați cantitatea de grăsime interioară, rezultată după prelucrarea primară a 79 kg de curci, dacă norma pierderilor tehnologice constituie 25,9 %, din care grăsimea constituie 1,4 %.                    |                                        | L 0 1<br>2 3        |
| 291                  | Calculați cantitatea deșeurilor tehnice, rezultate după prelucrarea primară a 98 kg de găște, dacă norma pierderilor tehnologice constituie 12 %, din care deșeurile tehnice constituie 3 %.                  |                                        | L 0 1<br>2 3        |



### Realizați calculele.

|     |                                                                                                                                                                                       |                                              |                                             |                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------|
| 292 | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea masei tocate din 700 g de carne de pasăre, utilizând datele pentru prepararea masei tocate din 1000 g de carne.               |                                              |                                             | L 0 1<br>2 3 4      |
|     | <b>Materie primă</b>                                                                                                                                                                  | <b>Masa brută<br/>pentru 1000 g de carne</b> | <b>Masa brută<br/>pentru 700 g de carne</b> |                     |
|     | Pâine albă de grâu                                                                                                                                                                    | 250                                          |                                             |                     |
|     | Lapte sau apă                                                                                                                                                                         | 350                                          |                                             |                     |
|     | Unt de frișcă                                                                                                                                                                         | 50                                           |                                             |                     |
|     | Sare                                                                                                                                                                                  | 20                                           |                                             |                     |
| 293 | Calculați cantitatea de materie primă necesare pentru pregătirea a 39 de porții de <i>Bitoc tocat de pasăre</i> .                                                                     |                                              |                                             | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
|     | <b>Materie primă</b>                                                                                                                                                                  | <b>Masa brută<br/>pentru 1 porție, g</b>     | <b>Masa brută<br/>pentru 39 porții, g</b>   |                     |
|     | Carne de pasăre                                                                                                                                                                       | 180                                          |                                             |                     |
|     | Pâine albă de grâu                                                                                                                                                                    | 18                                           |                                             |                     |
|     | Lapte sau apă                                                                                                                                                                         | 26                                           |                                             |                     |
|     | Grăsime interioară                                                                                                                                                                    | 3                                            |                                             |                     |
|     | Sare                                                                                                                                                                                  | 2                                            |                                             |                     |
| 294 | Calculați numărul de porții de <i>Pârjoală ca la Kiev</i> care se vor obține din 3,234 kg de fileu de găină, dacă pentru o porție se folosește 231 g.                                 |                                              |                                             | L 0<br>1 2          |
| 295 | Calculați cantitatea de smântână, utilizată la prepararea a 28 porții de <i>Ciulama de pui</i> , dacă la o porție se folosește 40 g.                                                  |                                              |                                             | L 0<br>1 2          |
| 296 | Calculați cantitatea de fileu necesară pentru prepararea a 12 porții de <i>Pârjoală naturală de pasăre</i> , dacă pentru prepararea a 4 porții se folosesc 1144 g de fileu de pasăre. |                                              |                                             | L 0 1<br>2 3        |
| 297 | Calculați cantitatea de <i>Pasăre fiartă</i> ce se va obține din 6,3 kg de carne de pasăre prelucrată, dacă pierderile tehnologice la fierbere constituie 25%.                        |                                              |                                             | L 0 1<br>2 3        |
| 298 | Calculați cantitatea necesară de carne de pasăre și pâine pentru prepararea a 24 de porții de <i>Perişoare</i> , dacă pentru 6 porții se folosește 90 g de pâine și 1236 g de carne.  |                                              |                                             | L 0 1<br>2 3 4      |
| 299 | Calculați cantitatea necesară de materie primă pentru prepararea a 36 de porții de <i>Pilaf de pasăre</i>                                                                             |                                              |                                             | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
|     | <b>Materia primă</b>                                                                                                                                                                  | <b>Masa brută<br/>pentru 1 porție, g</b>     | <b>Masa brută<br/>pentru 36 porții, g</b>   |                     |
|     | Pasăre                                                                                                                                                                                | 213                                          |                                             |                     |
|     | Ceapă                                                                                                                                                                                 | 18                                           |                                             |                     |
|     | Morcov                                                                                                                                                                                | 19                                           |                                             |                     |
|     | Pastă de tomate                                                                                                                                                                       | 10                                           |                                             |                     |
|     | Orez                                                                                                                                                                                  | 70                                           |                                             |                     |
| 300 | Calculați numărul de porții de <i>Iepure la rotisor</i> care se vor obține din 3,168 kg de carne de iepure, dacă masa brută pentru o porție este de 176 g.                            |                                              |                                             | L 0<br>1 2          |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 9. PREPARAREA BUCATELOR DIN CARNE

| Nr. d/o                                              | Răspuns așteptat                                                                                                    | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                     |               |
| 1                                                    | răcită; refrigerată; congelată                                                                                      | 3 p, C        |
| 2                                                    | 1. verificarea prezenței certificatului de calitate<br>3. aprecierea organoleptică a cărnii<br>4. cântărirea cărnii | 6 p, Î        |
| 3                                                    | organoleptică; laborator                                                                                            | 2 p, C        |
| 4                                                    | <b>suprafața:</b> umedă;<br><b>consistența:</b> elastică; culoarea: roșie;<br><b>mirosul:</b> specific              | 4 p, Î        |
| 5                                                    | - muscular;<br>- conjunctiv;<br>- osos                                                                              | 3 p, C        |
| 6                                                    | - mașina de tocat carne;<br>- malaxorul;<br>- fereștrău de oase;<br>- cântar                                        | 3 p, C        |
| 7                                                    | lentă; zile                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 8                                                    | străpunge; vaporii (aburii); deformarea                                                                             | 3 p, Î        |
| 9                                                    | nutritivă; ușor.                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 10                                                   | fierbinte; spuma; rădăcinoase                                                                                       | 3 p, C        |
| 11                                                   | diametrul (mărima); tocat                                                                                           | 2 p, Î        |
| 12                                                   | bulion; fierbere; marmită                                                                                           | 3 p, C        |
| 13                                                   | acului; transparent                                                                                                 | 2 p, C        |
| 14                                                   | umplutura; brichetă/ pateu (oval turtită); pesmeți                                                                  | 3 p, Î        |
| 15                                                   | carnea; sosul                                                                                                       | 2 p, C        |
| 16                                                   | rotundă; paneu (pesmeți)                                                                                            | 2 p, C        |
| 17                                                   | macerează; lapte                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 18                                                   | ovală; desenul                                                                                                      | 2 p, C        |
| 19                                                   | rumenă; cârnăciori (ruladă); carne                                                                                  | 3 p, C        |
| 20                                                   | fierți; rondele                                                                                                     | 2 p, C        |
| 21                                                   | tranșare                                                                                                            | 1 p, C        |
| 22                                                   | dezosare                                                                                                            | 1 p, C        |
| 23                                                   | flambare                                                                                                            | 1 p, C        |
| 24                                                   | bovină; slănină; rotundă                                                                                            | 3 p, Î        |
| 25                                                   | Rumenește (prăjește); gustului                                                                                      | 2 p, Î        |
| 26                                                   | cubulețe; 30-40                                                                                                     | 2 p, C        |
| 27                                                   | marinează; înmuia; conjunctiv                                                                                       | 3 p, Î        |
| 28                                                   | - cu o ață;<br>- cu 2 ațe;<br>- în buzunărașe                                                                       | 3 p, C        |
| 29                                                   | uniformă; porționarea;                                                                                              | 2 p, Î        |
| 30                                                   | galben; specia                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 31                                                   | 1. întreagă / fără tăieturi;<br>2. întregi;<br>3. cheaguri; resturi                                                 | 4 p, C        |
| 32                                                   | 90 °; fibrelor                                                                                                      | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                              | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                         | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 33                                                   | modelează; înmoaie; prăjesc                                                                                                                                                                                                                              | 3 p, Î        |
| 34                                                   | rumenire; cuptor                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 35                                                   | mari; suc; simplă                                                                                                                                                                                                                                        | 3 p, Î        |
| 36                                                   | 1,5-2 kg; fierbinte; mic                                                                                                                                                                                                                                 | 3 p, Î        |
| 37                                                   | marinadă; garnitură                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 38                                                   | acului; suprafeței                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 39                                                   | suculentă; forma;                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 40                                                   | răcește; peliculă; frigider                                                                                                                                                                                                                              | 3 p, Î        |
| 41                                                   | bulion; sosurilor                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 42                                                   | subproduse                                                                                                                                                                                                                                               | 1 p, C        |
| 43                                                   | 1. bătrâne;<br>2. deteriorat;<br>3. tranșarea                                                                                                                                                                                                            | 3 p, C        |
| 44                                                   | afânarea; uniformă                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, Î        |
| 45                                                   | pielea; grăsime                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 46                                                   | pasăre; ulcele; cartofi                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, Î        |
| 47                                                   | pasăre; sos; mămăliga                                                                                                                                                                                                                                    | 3 p, Î        |
| 48                                                   | porcină (porc); pesmeți; mare                                                                                                                                                                                                                            | 3 p, Î        |
| 49                                                   | prăjește; înăbușă                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 50                                                   | acid; digestia (asimilarea)                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, Î        |
| 51                                                   | <b>suprafața:</b> rumenită;<br><b>consistența:</b> suculentă / pătrunsă;<br>suc transparent                                                                                                                                                              | 3 p, Î        |
| 52                                                   | <b>Cauze:</b><br>1.Limba nu a fost scufundată în apă rece după fierbere.<br>2.Ficatul a fost prăjit prea mult timp.<br>3.a) Rinichii nu au fost macerați suficient timp.<br>3. b) la macerare, apa nu a fost schimbată de mai multe ori.                 | 6 p, Î        |
| 53                                                   | <b>Denumirea</b><br>1. carne împănată<br>2. cotlet natural/ costiță naturală<br>3. befstroganov<br>4. frigărui<br>5. gulaș<br><b>Metode de tratare termică</b><br>1. coacere<br>2. prăjire, coacere<br>3. prăjire<br>4. prăjire, coacere<br>5. înăbușire | 10 p, Î       |
| 54                                                   | <b>categoria I</b> (ficat, rinichi, limbi, creier, inimi, ugere, cozi de bovină, părți carnoase);<br><b>categoria II</b> (plămâni, capete, stomacuri de porcină, picioare, buze de bovină, urechi de porcină)                                            | 14 p, C       |

| Nr. d/o                                              | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                        | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |               |
| 55                                                   | 2. prelucrarea primară<br>4. condimentarea<br>6. baterea                                                                                                                                                                                                                                | 3 p, Î        |
| 56                                                   | 1. aripioare<br>2. piept<br>3. șolduri<br>4. gambe<br>5. spate                                                                                                                                                                                                                          | 5 p, C        |
| 57                                                   | spată - B;<br>ceafă - A;<br>pulpă - F;<br>piept - D;<br>mușchiuleț - E;<br>cotlet - C.                                                                                                                                                                                                  | 6 p, C        |
| 58                                                   | 1. mușchiuleț<br>2. vrăbioară<br>3. blet / margine de vrăbioară<br>4. fleică<br>5. partea de sus a pulpei<br>6. partea laterală a pulpei<br>7. partea interioară a pulpei<br>8. partea exterioară a pulpei<br>9. rasol<br>10. cheie                                                     | 10 p, Î       |
| 59                                                   | - mușchiuleț - Î;<br>- partea laterală a pulpei - L;<br>- rasol - N;<br>- fleică - J;<br>- partea interioară a pulpei - M;<br>- gât - A;<br>- blet - G;<br>- antricot - F;<br>- partea de sus a pulpei - K;<br>- vrăbioară - I;<br>- spată - B, C, D;<br>- greabăn - E;<br>- piept - H; | 13 p, Î       |
| 60                                                   | 1. gât<br>2. partea de sub spată<br>3. spata<br>4. antricot<br>5. blet/ margine de vrăbioară<br>6. 6. piept                                                                                                                                                                             | 6 p, Î        |
| 61                                                   | a) perișoare, bile cu diametru 1,5-2 cm<br>b) chifteluțe, bile cu diametru 3-4 cm<br>c) zraze, brichetă plată<br>d) pârlă, ovală cu un capăt ascuțit<br>e) șnițel, ovală plată<br>f) bitoc, rotundă plată<br>g) mititei, cârnăcior                                                      | 14 p, Î       |

| Nr. d/o                                                                                                                | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 62                                                                                                                     | 1. piele de pasăre, pentru umplut/ poate fi adăugată în masă tocată<br>2. oase, pentru fierberea bulionului<br>3. pipote, pentru ragu, bucate reci și gustări<br>4. inimi, pentru ragu<br>5. ficat, pentru ragu și pate din ficat                                                                                                                                           | 10 p, C       |
| 63                                                                                                                     | 2. apă<br>3. pulpe de pui<br>6. pesmeți<br>7. pâine albă<br>9. sare                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 5 p, C        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |               |
| 64                                                                                                                     | 2. spălarea<br>6. pregătirea semipreparatelor<br>4. tranșarea<br>1. decongelarea<br>3. zvântarea<br>5. sortarea                                                                                                                                                                                                                                                             | 0/4 p, A      |
| 65                                                                                                                     | 3. îndepărtarea gâtului<br>6. spălarea<br>1. flambarea<br>4. îndepărtarea picioarelor<br>7. pregătirea semipreparatelor<br>5. eviscerare<br>2. îndepărtarea capului                                                                                                                                                                                                         | 0/4 p, A      |
| 66                                                                                                                     | 3. uscare<br>6. condimentare<br>4. tăiere<br>1. decongelare<br>7. prăjire<br>5. batere<br>2. spălarea                                                                                                                                                                                                                                                                       | 0/4 p, A      |
| 67                                                                                                                     | 5. înăbușirea cârnii de pasăre<br>4. călirea legumelor<br>1. prelucrarea primară a păsărilor<br>7. prezentarea și servirea preparatului<br>2. porționarea cârnii de pasăre<br>6. finisarea pilafului<br>3. prăjirea cârnii de pasăre                                                                                                                                        | 0/5 p, A      |
| 68                                                                                                                     | 4. strecurarea fierturii<br>5. prăjirea în unt a bucăților de carne<br>1. tranșarea cârnii de pui în bucăți a câte 45-50 g<br>2. tăierea legumelor cubulețe<br>6. călirea făinii<br>9. servirea preparatului<br>3. fierberea bucăților de carne în cantitate mică de apă cu adaos de legume<br>8. înăbușirea cârnii de pui în sos<br>7. îmbinarea smântânii cu făina călită | 0/5 p, A      |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                       | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                       |                                                                                        |               |
| 69                                                                                                                                           | inimă; rinichi; limbă; ficat; creier                                                   | 5 p, C        |
| 70                                                                                                                                           | masă de producere; arzător de gaz; pensetă; cuvă de spălat                             | 4 p, C        |
| 71                                                                                                                                           | cuțit CC; paletă CC; ciocănaș de bucătărie; farfurie; lopățiță de lemn                 | 5 p, C        |
| 72                                                                                                                                           | castraveți murați; gogoșari; pomușoare                                                 | 3 p, C        |
| 73                                                                                                                                           | Șnițel; romstec                                                                        | 2 p, C        |
| 74                                                                                                                                           | mașină de tocat; frigider; malaxor; mecanism de afânat; butuc pentru tranșat           | 5 p, C        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                        |               |
| 75                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 76                                                                                                                                           | F) Conținut înalt de țesut muscular / conținut scăzut de țesut conjunctiv.             | 2 p, C        |
| 77                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 78                                                                                                                                           | F) Carnea se decongelează în aer.                                                      | 2 p, Î        |
| 79                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 80                                                                                                                                           | F) Prin străpungere cu cuțitul înfierbântat.                                           | 2 p, C        |
| 81                                                                                                                                           | F) Se realizează sub jet de apă rece.                                                  | 2 p, Î        |
| 82                                                                                                                                           | F) Înlăturarea peliculelor și tendoanelor                                              | 2 p, C        |
| 83                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 84                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 85                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 86                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 87                                                                                                                                           | F) Este interzis; se diminuează valoarea nutritivă                                     | 2 p, Î        |
| 88                                                                                                                                           | F) Prin înăbușire/ fierbere                                                            | 2 p, Î        |
| 89                                                                                                                                           | F) mai mari                                                                            | 2 p, Î        |
| 90                                                                                                                                           | F) Semipreparatele naturale nu se panează.                                             | 2 p, Î        |
| 91                                                                                                                                           | F) apă rece                                                                            | 2 p, Î        |
| 92                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 93                                                                                                                                           | F) într-un singur strat                                                                | 2 p, Î        |
| 94                                                                                                                                           | F) Pentru păstrarea substanțelor nutritive și suculenței.                              | 2 p, Î        |
| 95                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 96                                                                                                                                           | F) Nu se panează.                                                                      | 2 p, C        |
| 97                                                                                                                                           | F) Se stropesc cu apă.                                                                 | 2 p, C        |
| 98                                                                                                                                           | F) Nu se adaugă morcov; se adaugă pireu de roșii,                                      | 2 p, Î        |
| 99                                                                                                                                           | F) Nu se amestecă                                                                      | 2 p, Î        |
| 100                                                                                                                                          | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 101                                                                                                                                          | F) Se aranjează în strat subțire.                                                      | 2 p, Î        |
| 102                                                                                                                                          | A)                                                                                     | 2 p, C        |
| 103                                                                                                                                          | F) Deoarece într-o cantitate mai mare de apă cresc pierderile de substanțe extractive. | 2 p, Î        |
| 104                                                                                                                                          | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 105                                                                                                                                          | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 106                                                                                                                                          | F) Nu se panează.                                                                      | 2 p, Î        |
| 107                                                                                                                                          | F) Nu se păstrează/se servesc imediat după prăjire.                                    | 2 p, C        |
| 108                                                                                                                                          | A)                                                                                     | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                   | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                    |               |
| 109                                                                                                                                          | F) Se servește cu garnitura cu care a fost preparată.              | 2 p, C        |
| 110                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 111                                                                                                                                          | F) Se folosesc legume și fructe tratate termic                     | 2 p, C        |
| 112                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 113                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 114                                                                                                                                          | F) Se servește cu garnitura cu care a fost preparată               | 2 p, C        |
| 115                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 116                                                                                                                                          | F) Se folosesc prune uscate.                                       | 2 p, C        |
| 117                                                                                                                                          | F) 65 °C pentru toate tipurile de carne.                           | 2 p, C        |
| 118                                                                                                                                          | F) Se elimină suc roz.                                             | 2 p, Î        |
| 119                                                                                                                                          | F) Nu se servesc legume prăjite/ se servesc legume fierte.         | 2 p, Î        |
| 120                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 121                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 122                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 123                                                                                                                                          | F) Se servește cu ou prăjit ochiuri.                               | 2 p, C        |
| 124                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 125                                                                                                                                          | F) Se servește fără garnitură                                      | 2 p, C        |
| 126                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 127                                                                                                                                          | F) Au un conținut sporit de apă.                                   | 2 p, Î        |
| 128                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 129                                                                                                                                          | F) Se sarează după tocare                                          | 2 p, C        |
| 130                                                                                                                                          | F) Asigură gustul și mirosul preparatului.                         | 2 p, Î        |
| 131                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 132                                                                                                                                          | F) Se adaugă ceapă.                                                | 2 p, C        |
| 133                                                                                                                                          | F) Constă în introducerea în carne a barelor de slănină sau legume | 2 p, Î        |
| 134                                                                                                                                          | F) Pentru prepararea bucatelor prăjite                             | 2 p, C        |
| 135                                                                                                                                          | F) 15 – 20 %                                                       | 2 p, C        |
| 136                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 137                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 138                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 139                                                                                                                                          | F) mai puțin collagen                                              | 2 p, Î        |
| 140                                                                                                                                          | F) Se decongelează la frigider.                                    | 2 p, C        |
| 141                                                                                                                                          | F) Este de culoare mai întunecată.                                 | 2 p, C        |
| 142                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 143                                                                                                                                          | F) Conține mai puține substanțe extractive.                        | 2 p, Î        |
| 144                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 145                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 146                                                                                                                                          | F) Conține o cantitate mare de țesut conjunctiv                    | 2 p, C        |
| 147                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, C        |
| 148                                                                                                                                          | A)                                                                 | 2 p, Î        |
| 149                                                                                                                                          | F) Deoarece carnea de găină bătrână este vânjoasă.                 | 2 p, Î        |
| 150                                                                                                                                          | F) Pentru bucate prăjite sau înăbușite.                            | 2 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                  | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                   |               |
| 151                                                                                                                                          | A)                                                                | 2 p, Î        |
| 152                                                                                                                                          | A)                                                                | 2 p, Î        |
| 153                                                                                                                                          | F) Se adaugă albuș de ouă.                                        | 2 p, Î        |
| 154                                                                                                                                          | A)                                                                | 2 p, Î        |
| 155                                                                                                                                          | F) Carne de pasăre matură conține mai multe substanțe extractive. | 2 p, C        |
| 156                                                                                                                                          | F) Se servește cu bitocuri din cartofi.                           | 2 p, C        |
| 157                                                                                                                                          | F) Se utilizează fileu de pasăre.                                 | 2 p, C        |
| 158                                                                                                                                          | A)                                                                | 2 p, Î        |
| 159                                                                                                                                          | A)                                                                | 2 p, C        |
| 160                                                                                                                                          | F) Se taie de-a lungul pieptului                                  | 2 p, C        |
| 161                                                                                                                                          | A)                                                                | 2 p, C        |
| 162                                                                                                                                          | F) Se păstrează pe marmită                                        | 2 p, C        |
| 163                                                                                                                                          | A)                                                                | 2 p, Î        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                   |                                                                   |               |
| 164                                                                                                                                          | c) carnea de găină                                                | 2 p, C        |
| 165                                                                                                                                          | a) conținut scăzut de țesut conjunctiv                            | 2 p, C        |
| 166                                                                                                                                          | b) elastică                                                       | 2 p, C        |
| 167                                                                                                                                          | b) 1 : 1,5                                                        | 2 p, C        |
| 168                                                                                                                                          | a) fierbere prin metoda de bază                                   | 2 p, C        |
| 169                                                                                                                                          | b) grăsime interioară,                                            | 2 p, C        |
| 170                                                                                                                                          | b) 40-50 g                                                        | 2 p, C        |
| 171                                                                                                                                          | b) 4-5 bucăți                                                     | 2 p, C        |
| 172                                                                                                                                          | c) suculența preparatului                                         | 2 p, Î        |
| 173                                                                                                                                          | b) rămâne la suprafață                                            | 2 p, Î        |
| 174                                                                                                                                          | a) amestec de unt verde cu verdeață                               | 2 p, C        |
| 175                                                                                                                                          | b) culoare, formă;                                                | 2 p, Î        |
| 176                                                                                                                                          | b) 36 ore                                                         | 2 p, C        |
| 177                                                                                                                                          | b) în timpul fierberii                                            | 2 p, C        |
| 178                                                                                                                                          | b) de smântână                                                    | 2 p, C        |
| 179                                                                                                                                          | a) morcov și ceapă.                                               | 2 p, Î        |
| 180                                                                                                                                          | c) bovină                                                         | 2 p, C        |
| 181                                                                                                                                          | b) slănină;                                                       | 2 p, C        |
| 182                                                                                                                                          | a) baterie                                                        | 2 p, Î        |
| 183                                                                                                                                          | c) micșorarea volumului                                           | 2 p, Î        |
| 184                                                                                                                                          | d) suculența produsului                                           | 2 p, Î        |
| 185                                                                                                                                          | d) ceapă fri                                                      | 2 p, C        |
| 186                                                                                                                                          | c) modelarea semipreparatelor                                     | 2 p, Î        |
| 187                                                                                                                                          | b) bovină                                                         | 2 p, C        |
| 188                                                                                                                                          | b) ou ochi                                                        | 2 p, C        |
| 189                                                                                                                                          | c) prăjirii la temperatură joasă                                  | 2 p, Î        |
| 190                                                                                                                                          | c) Bitocuri din cartofi                                           | 2 p, C        |
| 191                                                                                                                                          | c) găină                                                          | 2 p, C        |
| 192                                                                                                                                          | c) tranșare                                                       | 2 p, C        |
| 193                                                                                                                                          | a) pe o latură a platoului                                        | 2 p, C        |
| 194                                                                                                                                          | b) mușchiulețului                                                 | 2 p, C        |
| 195                                                                                                                                          | b) Friptură ca acasă                                              | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                           | Răspuns așteptat                                           | Puncte, nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                        |                                                            |               |
| 196                                                                                                               | a) suculența preparatului                                  | 2 p, Î        |
| 197                                                                                                               | b) pe platoul de servire                                   | 2 p, C        |
| 198                                                                                                               | c) budincă de cartofi cu carne                             | 2 p, C        |
| 199                                                                                                               | c) pârjoală tocată                                         | 2 p, C        |
| 200                                                                                                               | a) carnea de vițel                                         | 2 p, C        |
| 201                                                                                                               | c) befstroganov, azu, gulaș, antricot, biftec, rosbif      | 4 p, Î        |
| 202                                                                                                               | d) Gulaș                                                   | 2 p, C        |
| 203                                                                                                               | c) Biftec natural                                          | 2 p, C        |
| 204                                                                                                               | d) ficat prăjit cu ceapă                                   | 2 p, C        |
| 205                                                                                                               | a) tăiere, asamblare, montare                              | 2 p, C        |
| 206                                                                                                               | b) curățirea pielitei                                      | 2 p, Î        |
| 207                                                                                                               | d) carne de bovină, carne de porcină, ceapă, făină de grâu | 2 p, C        |
| 208                                                                                                               | b) biftec                                                  | 2 p, C        |
| 209                                                                                                               | b) pârjoala ca la Kiev                                     | 2 p, C        |
| 210                                                                                                               | c) Tigaia cu capac greu                                    | 2 p, C        |
| 211                                                                                                               | b) Cap, picioare, pipote                                   | 2 p, C        |
| 212                                                                                                               | b) pui tabaka, pârjoală ca la Kiev, pilaf                  | 3 p, Î        |
| 213                                                                                                               | a) 1-1,5 ore                                               | 2 p, C        |
| 214                                                                                                               | b) Sos alb cu ou                                           | 2 p, C        |
| 215                                                                                                               | c) Pârjoala ca la Kiev                                     | 2 p, C        |
| 216                                                                                                               | b) în timpul fierberii                                     | 2 p, C        |
| 217                                                                                                               | c) 1:2,5                                                   | 2 p, C        |
| 218                                                                                                               | c) piper negru boabe, frunză de dafin, sare                | 2 p, C        |
| 219                                                                                                               | a) vin alb fiert                                           | 2 p, C        |
| 220                                                                                                               | b) cubulețe mici                                           | 2 p, C        |
| 221                                                                                                               | b) la foc mic                                              | 2 p, Î        |
| 222                                                                                                               | d) friteuza                                                | 2 p, C        |
| 223                                                                                                               | d) Ostropel de pasăre                                      | 2 p, C        |
| 224                                                                                                               | c) Bitocului la aburi                                      | 2 p, C        |
| 225                                                                                                               | b) friptura poftoasă                                       | 2 p, C        |
| 226                                                                                                               | b) 40-50 g                                                 | 2 p, C        |
| 227                                                                                                               | b) pui prăjit                                              | 2 p, C        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b> |                                                            |               |
| 228                                                                                                               | 1) a, c; 2) b, d; 3) b, c;                                 | 6 p, Î        |
| 229                                                                                                               | 1) d; 2) e; 3) a; 4) c; 5) b                               | 5 p, Î        |
| 230                                                                                                               | 1) a, c, f; 2) b, e; 3) d; 4) b, d, e                      | 9 p, Î        |
| 231                                                                                                               | 1) a, b, f; 2) c, e; 3) d                                  | 6 p, C        |
| 232                                                                                                               | 1) a, f; 2) c, e; 3) d, g; 4) b                            | 7 p, C        |
| 233                                                                                                               | 1) a, c; 2) b, d, e; 3) a, c.                              | 7 p, C        |
| 234                                                                                                               | 1) a, b, c; 2) a, d; 3) d                                  | 6 p, C        |
| 235                                                                                                               | 1) e; 2) a, c; 3) b, d.                                    | 5 p, C        |
| 236                                                                                                               | 1) d; 2) c; 3) a                                           | 3 p, Î        |
| 237                                                                                                               | 1) d; 2) a; 3) e; 4) c                                     | 4 p, Î        |
| 238                                                                                                               | 1) d; 2) e; 3) f; 4) b; 5) a; 6) h                         | 6 p, C        |
| 239                                                                                                               | 1) b; 2) d; 3) e; 4) a; 5) c                               | 5 p, C        |
| 240                                                                                                               | 1) c, d; 2) b, e, f;                                       | 5 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                           | Răspuns așteptat                                                                                                                                               | Puncte, nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b> |                                                                                                                                                                |               |
| 241                                                                                                               | Perişoare - b;<br>Zraze tocate - e;<br>Biftec natural tocat - a;<br>Şniţel natural tocat - c;<br>Ruladă tocată - d;<br>Chiftele - f                            | 6 p, C        |
| 242                                                                                                               | 1) c; 2) d; 3) a; 4) e                                                                                                                                         | 4 p, Î        |
| 243                                                                                                               | 1) c; 2) b; 3) d; 4) a                                                                                                                                         | 4 p, C        |
| 244                                                                                                               | 1) d, e; 2) c; 3) b; 4) a; 5) f                                                                                                                                | 6 p, Î        |
| 245                                                                                                               | 1) a; 2) d; 3) b; 4) e, f; 5) c                                                                                                                                | 6 p, C        |
| 246                                                                                                               | 1) b; 2) a; 3) d; 4) c                                                                                                                                         | 4 p, C        |
| 247                                                                                                               | 1) d; 2) a; 3) b; 4) c                                                                                                                                         | 4 p, Î        |
| 248                                                                                                               | 1) b; 2) d; 3) c; 4) a                                                                                                                                         | 4 p, C        |
| 249                                                                                                               | 1) a, b, d, f; 2) c, e                                                                                                                                         | 6 p, C        |
| 250                                                                                                               | 1) f; 2) b; 3) d; 4) f; 5) g                                                                                                                                   | 5 p, Î        |
| 251                                                                                                               | 1) a; 2) c, d; 3) d; 4) b, d, e                                                                                                                                | 7 p, Î        |
| 252                                                                                                               | 1) c; 2) a; 3) e; 4) c; 5) a                                                                                                                                   | 5 p, Î        |
| 253                                                                                                               | 1) c; 2) a; 3) e; 4) d; 5) b                                                                                                                                   | 5 p, Î        |
| 254                                                                                                               | 1) c; 2) d; 3) a; 4) e                                                                                                                                         | 4 p, Î        |
| 255                                                                                                               | 1) b; 2) d; 3) e; 4) a; 5) f; 6) c                                                                                                                             | 6 p, C        |
| 256                                                                                                               | <b>Sarcina I</b><br>a) tigaie cu capac presă<br>b) aparat pentru fierbere la aburi<br>c) friteuză<br>d) ulcică<br><b>Sarcina II</b><br>1) c; 2) a; 3) b; 4) d; | 8 p, C        |
| 257                                                                                                               | 1) c; 2) d; 3) e; 4) b; 5) a                                                                                                                                   | 5 p, Î        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                                                                       |                                                                                                                                                                |               |
| 258                                                                                                               | $5 \times 25 = 125$ g                                                                                                                                          | 2 p, A        |
| 259                                                                                                               | $18 \times 15 = 270$ g                                                                                                                                         | 2 p, A        |
| 260                                                                                                               | $30 \times 26 \div 100 = 7,8$ kg                                                                                                                               | 2 p, A        |
| 261                                                                                                               | $35 \times 17 \div 100 = 5,95$ kg                                                                                                                              | 2 p, A        |
| 262                                                                                                               | $173 \times 24 = 4152 = 4,152$ kg                                                                                                                              | 2 p, A        |
| 263                                                                                                               | $3,864$ kg = 3864 g<br>$3864 \div 168 = 23$ porții                                                                                                             | 2 p, A        |
| 264                                                                                                               | $1296 \div 6 = 216$ g (1 porție)<br>$216 \times 4 = 864$ g                                                                                                     | 3 p, A        |
| 265                                                                                                               | $26 \times 227 = 5902$ g                                                                                                                                       | 2 p, A        |
| 266                                                                                                               | Ficat de bovină: 5,544<br>Usturoi: 0,560<br>Făină de grâu: 0,280<br>Slănină: 0,728<br>Roșii proaspete: 2,240<br>Ceapă: 2,912                                   | 6 p, A        |
| 267                                                                                                               | $1870 \div 170 = 11$ porții                                                                                                                                    | 2 p, A        |
| 268                                                                                                               | $454 \div 2 = 227$ g<br>$227 \times 27 = 6129$ g                                                                                                               | 3 p, A        |

| Nr. d/o                     | Răspuns așteptat                                                                                                                           | Puncte, nivel |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                                            |               |
| 269                         | $7 \times 37 \div 100 = 2,59$ kg<br>$7 - 2,59 = 4,41$ kg                                                                                   | 3 p, A        |
| 270                         | $2,076 \div 173 = 12$ porții                                                                                                               | 2 p, A        |
| 271                         | Morcov:<br>$280 \div 10 = 28$<br>$28 \times 24 = 672$ g<br>Carne:<br>$1700 \div 10 = 170$ g<br>$170 \times 24 = 4080$ g                    | 4 p, A        |
| 272                         | Porcină: 1944<br>Ceapă: 288<br>Făină: 60<br>Pastă de tomate: 180<br>Grăsime culinară: 84                                                   | 5 p, A        |
| 273                         | $864\text{g} - 636\text{g} = 228\text{g}$ (masa deșeurilor)<br>$228 \times 100 \div 864 = 26,38\%$                                         | 3 p, A        |
| 274                         | Carne:<br>$522 \div 6 = 87$ g<br>$87 \times 50 = 4350$ g<br>Frunze de vie:<br>$384 \div 6 = 64$ g<br>$64 \times 50 = 3200$ g               | 4 p, A        |
| 275                         | $7,656\text{ kg} = 7656\text{ g}$<br>$7656 \div 87 = 88$ porții                                                                            | 3 p, A        |
| 276                         | $1470 \times 31,97 \div 100 = 469,9\text{ g}$ (aprox. - 470 g)<br>$1470 - 470 = 1000\text{ g}$<br>$1000 \div 10 = 100\text{ g}$ (1 porție) | 4 p, A        |
| 277                         | Porcină: 1,020<br>Bovină: 0,870<br>Ceapă: 0,240<br>Făină de grâu: 0,180<br>Margarină: 0,120<br>Usturoi: 0,045                              | 6 p, A        |
| 278                         | $400 \times 38 \div 100 = 152$ kg<br>$400 - 152 = 248$ kg                                                                                  | 3 p, A        |
| 279                         | Bovină: 3564<br>Cartofi: 5556<br>Ceapă: 660<br>Pastă de tomate: 330<br>Grăsime culinară: 264                                               | 5 p, A        |
| 280                         | Iepure: 9,680<br>Margarină: 1,100<br>Ceapă: 1,320<br>Morcov: 1,375<br>Pireu de roșii: 0,550<br>Orez: 3,575                                 | 6 p, A        |
| 281                         | $84 \times 26 \div 100 = 21,84$ kg<br>$84 - 21,84 = 62,16$ kg<br>$62,16 \times 40 \div 100 = 24,86$ kg<br>$62,16 - 24,86 = 37,3$ kg        | 5 p, A        |
| 282                         | $56 \times 26 \div 100 = 14,56$ kg<br>$56 - 14,56 = 41,44$ kg                                                                              | 3 p, A        |

| Nr. d/o              | Răspuns așteptat                                                                               | Puncte, nivel |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Realizați calculele. |                                                                                                |               |
| 283                  | $3,114 \text{ kg} = 3114 \text{ g}$<br>$3114 \div 173 = 18 \text{ porții}$                     | 2 p, A        |
| 284                  | $5 \times 47 \div 100 = 2,35 \text{ kg}$<br>$5 - 2,35 = 2,65 \text{ kg}$                       | 3 p, A        |
| 285                  | $85 \times 8,2 \div 100 = 6,97 \text{ kg}$                                                     | 2 p, A        |
| 286                  | $45 \times 69,9 \% \div 100 \% = 31,45 \text{ kg}$<br>$45 - 31,45 = 13,55 \text{ kg}$          | 3 p, A        |
| 287                  | $63 \times 30,1 \div 100 = 18,96 \text{ kg}$<br>$63 - 18,96 = 44,04 \text{ kg}$                | 3 p, A        |
| 288                  | $57 \times 2,4 \div 100 = 1,37 \text{ kg}$<br>$57 - 1,37 = 55,63 \text{ kg}$                   | 3 p, A        |
| 289                  | $90 \times 35,3 \div 100 = 31,77 \text{ kg}$<br>$31,77 \times 25,9 \div 100 = 8,22 \text{ kg}$ | 3 p, A        |
| 290                  | $79 \times 25,9 \div 100 = 20,46 \text{ kg}$<br>$20,46 \times 1,4 \div 100 = 0,28 \text{ kg}$  | 3 p, A        |
| 291                  | $98 \times 12 \div 100 = 11,76 \text{ kg}$<br>$11,76 \times 3 \div 100 = 0,35 \text{ kg}$      | 3 p, A        |
| 292                  | Pâine: 175<br>Lapte: 245<br>Unt: 35<br>Sare: 14                                                | 4 p, A        |

| Nr. d/o              | Răspuns așteptat                                                                                                                                     | Puncte, nivel |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Realizați calculele. |                                                                                                                                                      |               |
| 293                  | Carne: 7020<br>Pâine: 702<br>Lapte: 1014 Grăsime: 117<br>Sare: 78                                                                                    | 5 p, A        |
| 294                  | $3234 \div 231 = 14 \text{ porții}$                                                                                                                  | 2 p, A        |
| 295                  | $28 \times 40 = 1120 \text{ g}$                                                                                                                      | 2 p, A        |
| 296                  | $1144 \div 4 = 286 \text{ g (1 porție)}$<br>$286 \times 12 = 3432 \text{ g}$                                                                         | 3 p, A        |
| 297                  | $6,3 \times 25 \div 100 = 1,575 \text{ kg}$<br>$6,3 - 1,575 = 4,725 \text{ kg}$                                                                      | 3 p, A        |
| 298                  | Pâine:<br>$90 \div 6 = 15 \text{ g}$<br>$15 \times 4 = 360 \text{ g}$<br>Carne:<br>$1236 \div 6 = 206 \text{ g}$<br>$206 \times 24 = 4944 \text{ g}$ | 4 p, A        |
| 299                  | Pasăre: 7668<br>Ceapă: 648<br>Morcov: 684<br>Pastă de tomate: 360<br>Orez: 2520                                                                      | 5 p, A        |
| 300                  | $3,168 : 176 = 18 \text{ porții}$                                                                                                                    | 2 p, A        |



**MODULUL 10**



# **PREPARAREA BUCATELOR RECI ȘI GUSTĂRILOR**

**TOTAL ITEMI: 128**

| Nr. d/o                                              | Conținutul itemului                                                                                                                                                                                                | Puncte, nivel  |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                    |                |
| 1                                                    | Rolul principal al salatelor în alimentație este de a:<br>1. spori _____ de mâncare<br>2. favoriza _____ preparatului<br>3. completa valoarea _____ a preparatului<br>4. îmbunătăți _____ exterior al preparatului | L 0 1<br>2 3 4 |
| 2                                                    | La prepararea salatelor, ingredientele se amestecă și se _____, iar o parte din acestea pot fi lăsate pentru _____.                                                                                                | L 0<br>1 2     |
| 3                                                    | Verdeața folosită la prepararea bucatelor reci se păstrează în _____ cel mult o oră, pentru a micșora pierderile de _____.                                                                                         | L 0<br>1 2     |
| 4                                                    | Bucatele și gustările reci provoacă pofta de _____, datorită aspectului exterior _____ și gustului de condimente sau picant.                                                                                       | L 0<br>1 2     |
| 5                                                    | Elementele de decor pentru bucate și gustări reci se _____ în funcție de culoare, _____ și gust.                                                                                                                   | L 0<br>1 2     |
| 6                                                    | Scrieți grupele de bucate reci în funcție de tehnologia de preparare:<br>_____<br>_____<br>_____                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3   |
| 7                                                    | Se interzice utilizarea feliatorului gastronomic pentru tăierea produselor gastronomice _____, cărnii sau peștelui cu _____ sau brânzei moi.                                                                       | L 0<br>1 2     |
| 8                                                    | Produsele destinate pentru prepararea tartinelor se taie cu _____ minute înainte de servire și se păstrează la _____, acoperite cu _____ alimentară.                                                               | L 0 1<br>2 3   |
| 9                                                    | Pentru a păstra frunzele de salată proaspete, acestea se țin în _____, acoperite cu tifon _____.                                                                                                                   | L 0<br>1 2     |
| 10                                                   | Pentru a micșora conținutul de sare, scrumbia se macerează în _____ rece, timp de _____ ore, pe parcursul cărora lichidul se schimbă de 3-4 ori.                                                                   | L 0<br>1 2     |
| 11                                                   | Ouăle fierte _____ și crăpate pot fi folosite pentru a prepara _____ și vinegrete de carne.                                                                                                                        | L 0<br>1 2     |
| 12                                                   | Pentru obținerea aspectului limpede și a gustului plăcut al <i>Aspicului de carne</i> , la începutul _____ bulionului, se înlătură _____ și grăsimea.                                                              | L 0<br>1 2     |
| 13                                                   | Pentru păstrarea formei la porționare, preparatul rece <i>Găina umplută</i> se ține sub _____ timp de 6-8 ore, la _____.                                                                                           | L 0<br>1 2     |
| 14                                                   | <i>Fasolița</i> are crăpături la _____, deoarece consistența acesteia este _____.                                                                                                                                  | L 0<br>1 2     |
| 15                                                   | Pentru prepararea aspicului, gelatina se acoperă cu apă fiartă și _____, se lasă pentru _____, apoi se încălzește la foc _____ până la dizolvare completă.                                                         | L 0 1<br>2 3   |

| Completați spațiul liber cu răspunsul corect.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------|-----------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| 16                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Dacă consistența <i>Fasoliței</i> este prea densă, după pasare, compoziția obținută se amestecă cu _____ rămasă după fierberea fasolelor sau cu apă _____.                                                                                                                                                                | L 0<br>1 2                                 |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| 17                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | La pregătirea roșiilor pentru umplut, se taie partea _____ a roșiilor, în jurul _____, iar miezul se extrage cu ajutorul _____.                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3                               |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| 18                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Completați caracteristicile organoleptice ale preparatului rece <i>Pulpă umplută</i> .<br>Aspect exterior:<br>Bucăți de pulpă tăiate _____, cu contur regulat<br>Umplutura _____ și nu se risipă<br>Suprafața _____ uniform<br>Consistență:<br>Fină, moale, _____<br>Culoarea:<br>La suprafață _____<br>În secțiune _____ | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6                      |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| 19                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Completați etapele tehnologice de preparare a <i>Scrumbie cu garnitură</i> .<br>1. Fierberea legumelor și ouălor<br>2. _____<br>3. Tăierea legumelor și ouălor<br>4. Tranșarea scrumbiei în fileu cu piele fără oase<br>5. _____<br>6. Aranjarea componentelor pe farfurie<br>7. _____<br>8. Servirea preparatului        | L 0 2<br>4 6                               |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| 20                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Scrieți 2 cauze care pot afecta integritatea albușului ouălor fierte, folosite la prepararea <i>Ouălor umplute</i> .<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                              | L 0<br>2 4                                 |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| 21                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Scrieți 2 deosebiri dintre gustări calde și preparatele de bază:<br>1. _____<br>2. _____                                                                                                                                                                                                                                  | L 0<br>2 4                                 |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| 22                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Scrieți denumirea veselei din imagini, precum și a grupurilor de bucate reci și gustări ce se servesc în aceasta.                                                                                                                                                                                                         | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7<br>8 9 10<br>11 12 |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| <table><tr><th>Vesela</th><th>Denumirea</th><th>Grupe de bucate reci și gustări</th></tr><tr><td>1.<br/></td><td></td><td></td></tr><tr><td>2.<br/></td><td></td><td></td></tr></table> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            | Vesela | Denumirea | Grupe de bucate reci și gustări | 1.<br> |  |  | 2.<br> |  |  |
| Vesela                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Denumirea                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Grupe de bucate reci și gustări            |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| 1.<br>                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |
| 2.<br>                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                            |        |           |                                 |                                                                                           |  |  |                                                                                           |  |  |

Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| Vesela                                                                                | Denumirea | Grupe de bucate reci și gustări |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------|
| 3.   |           |                                 |
| 4.   |           |                                 |
| 5.   |           |                                 |
| 6.  |           |                                 |

**23** Completați spațiile libere cu cerințele de calitate a scrumbiei marinate:

- Ochi \_\_\_\_\_
- Trunchi \_\_\_\_\_ și cărnos
- Suprafață \_\_\_\_\_, de culoare albastră-metalic
- Miros \_\_\_\_\_ de scrumbie sărată și condimente

L 0 1  
2 3 4

**24** Completați indicii de calitate a *Tartinelor cu salam*:

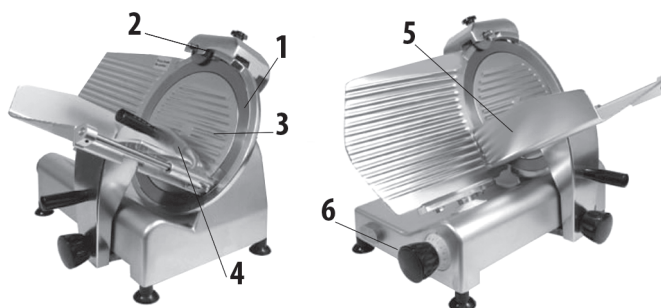
- feliile de pâine tăiate cu lungimea de 10-12 cm și grosimea \_\_\_\_\_ cm;
- salamul fără \_\_\_\_\_, ațe, porțiuni \_\_\_\_\_;
- salamul aranjat \_\_\_\_\_, acoperind pe deplin felia de pâine; elementele de decor \_\_\_\_\_, combinate armonios, bine fixate.

L 0 1  
2 3  
4 5

Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

**25** Identificați piesele feliatorului electric, indicate în imagine:

- \_\_\_\_\_ cuțit  
\_\_\_\_\_ ascuțitoare  
\_\_\_\_\_ reglator de lățime  
\_\_\_\_\_ disc de calibrare  
\_\_\_\_\_ recipient pentru alimente feliate  
\_\_\_\_\_ placă mobilă pentru alimente cu poziție reglabilă



L 0 1  
2 3 4  
5 6

| Completați spațiul liber cu răspunsul corect.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                           |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 26                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | La prepararea <i>Vinegretei de legume</i> se folosește cântar pentru dozarea _____ și cana gradată pentru măsurarea _____ pentru dresură. | L 0<br>1 2          |
| 27                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Legumele fierte pentru salate se taie cu cuțit marcat _____, pe paletă marcată _____, în secția <i>bucate</i> _____.                      | L 0 1<br>2 3        |
| 28                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Salatele se servesc pe platouri sau în _____, cu temperatura de până la _____ °C                                                          | L 0<br>1 2          |
| 29                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Identificați gustările calde reprezentate în imagini și scrieți denumirile acestora în spațiul rezervat.                                  | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
| <div>    </div> <div> <p>a. _____</p> <p>b. _____</p> <p>c. _____</p> </div>       |                                                                                                                                           |                     |
| <div>    </div> <div> <p>d. _____</p> <p>e. _____</p> <p>f. _____</p> </div>    |                                                                                                                                           |                     |
| <div>    </div> <div> <p>g. _____</p> <p>h. _____</p> <p>i. _____</p> </div> |                                                                                                                                           |                     |
| <div>    </div> <div> <p>j. _____</p> <p>k. _____</p> <p>l. _____</p> </div> |                                                                                                                                           |                     |



| Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 30                                                                                                                      | Numerotați etapele procesului tehnologic de preparare a <i>Tartinelor cu cașcaval</i> .<br>____ pregătirea elementelor de decor<br>____ tăierea pâinii<br>____ ornarea tartinelor<br>____ tăierea cașcavalului<br>____ alifierea untului<br>____ asamblarea tartinelor                                                                                                                                  | L 0 3 |
| 31                                                                                                                      | Numerotați operațiile tehnologice de preparare a gustării <i>Vinete tocate</i> .<br>____ Coacerea vinetelor<br>____ Tocarea vinetelor<br>____ Servirea preparatului<br>____ Călirea cepei<br>____ Omogenizarea componentelor<br>____ Spălarea legumelor                                                                                                                                                 | L 0 3 |
| 32                                                                                                                      | Numerotați operațiile tehnologice de preparare a <i>Fasoliței</i> .<br>____ fierberea fasolelor<br>____ pasarea fasolelor<br>____ aranjarea fasolelor pasate pe platou<br>____ hidratarea fasolelor<br>____ dregerea fasolelor cu usturoi tocat<br>____ alegerea fasolelor de impurități<br>____ ornarea cu ceapă călită și verdeață                                                                    | L 0 4 |
| 33                                                                                                                      | Ordonati operațiile de pregătire a scrumbiei sărate pentru preparatul <i>Scrumbie cu garnitură</i> .<br>____ Tăierea abdomenului<br>____ Înlăturarea înotătoarelor<br>____ Înlăturarea coloanei vertebrale<br>____ Înlăturarea viscerelor<br>____ Înlăturarea pielii<br>____ Tranșarea în două jumătăți<br>____ Înlăturarea capului<br>____ Spălarea cavității abdominale<br>____ Macerarea în apă rece | L 0 5 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 34                                                  | Temperatura de păstrare a bucatelor și gustărilor reci este:<br>a) 2-6 °C<br>b) 10-14 °C<br>c) 16-18 °C<br>d) 20-24 °C                                                                                    | L 0 2 |
| 35                                                  | Temperatura de servire a bucatelor și gustărilor reci este:<br>a) 2-6 °C<br>b) 10-14 °C<br>c) 60-65 °C<br>d) 75-80 °C                                                                                     | L 0 2 |
| 36                                                  | Pofta de mâncare este provocată de:<br>a) bucate din ouă și brânză<br>b) bucate calde și garnituri<br>c) bucate și gustări reci<br>d) bucate și băuturi dulci                                             | L 0 2 |
| 37                                                  | Cașcavalul pentru tartine se taie la o porție a câte:<br>a) 1-2 felii cu grosimea de 2-3mm<br>b) 1-2 felii cu grosimea de 5-6mm<br>c) 3-4 felii cu grosimea de 2-3mm<br>d) 3-4 felii cu grosimea de 5-6mm | L 0 2 |
| 38                                                  | Pentru a înlătura mai ușor pelicula de pe salam, acesta se ține în:<br>a) apă caldă, timp de 2-3 sec<br>b) apă rece, timp de 2-3 ore<br>c) apă caldă, timp de 20-30 min<br>d) apă rece, timp de 2-3 sec   | L 0 2 |
| 39                                                  | Durata de păstrare a legumelor fierte și curățate pentru prepararea salatelor constituie cel mult:<br>a) 2 ore<br>b) 8 ore<br>c) 10 ore<br>d) 12 ore                                                      | L 0 2 |
| 40                                                  | Feliatorul gastronomic este destinat pentru:<br>a) tocarea produselor<br>b) tăierea produselor<br>c) malaxarea produselor<br>d) curățarea produselor                                                      | L 0 2 |
| 41                                                  | Tartinele se păstrează în vitrine frigorifice cel mult:<br>a) 10 min<br>b) 30 min<br>c) 60 min<br>d) 90 min                                                                                               | L 0 2 |



| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                      |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 42                                                  | <p><i>Aspicul</i> este un preparat culinar obținut prin fierberea produselor bogate în:</p> <p>a) collagen<br/>b) miozină<br/>c) globulină<br/>d) albumină</p>                                                                                       | L 0 2 |
| 43                                                  | <p>Pentru a obține o consistență gelatinoasă, <i>Piftia de bovină</i> se fierbe timp de:</p> <p>a) 2-3 ore<br/>b) 3-4 ore<br/>c) 5-6 ore<br/>d) 7-8 ore</p>                                                                                          | L 0 2 |
| 44                                                  | <p><i>Julienul</i> de ciuperci sau de pasăre se prepară și servește în:</p> <p>a) cochiliere<br/>b) cocotiere<br/>c) salatiere<br/>d) cremaliere</p>                                                                                                 | L 0 2 |
| 45                                                  | <p>Selectați ingredientele specifice pentru prepararea <i>Găinii umplute Galantin</i>.</p> <p>a) ovină, găină, slănină, morcov<br/>b) găină, porcină, slănină, mazăre<br/>c) bovină, slănină, olive, găină<br/>d) găină, iepure, slănină, fistic</p> | L 0 2 |
| 46                                                  | <p>Pentru prepararea <i>Peștelui prăjit în marinadă</i> se folosește semipreparatul.</p> <p>a) gălățuș<br/>b) file veritabil<br/>c) file cu piele și oase<br/>d) file cu piele fără oase</p>                                                         | L 0 2 |
| 47                                                  | <p>Pentru limpezirea bulionului, întrebuințat la prepararea <i>Aspicului de carne</i>, se folosește:</p> <p>a) albuș<br/>b) pătrunjel<br/>c) morcov<br/>d) gălbenuș</p>                                                                              | L 0 2 |
| 48                                                  | <p>Pentru obținerea aspectului limpede și gustului plăcut al preparatului <i>Aspic de pește</i>, în bulion poate fi adăugat:</p> <p>a) agar-agar<br/>b) sare<br/>c) oțet<br/>d) zahăr</p>                                                            | L 0 2 |
| 49                                                  | <p>Pentru remedierea consistenței dense a pateului de ficat, în compoziție se adăugă:</p> <p>a) bulion de carne<br/>b) slănină topită<br/>c) ou crud<br/>d) unt de frișcă</p>                                                                        | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                           |       |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50                                                  | <b>Răcitură de pește</b> este un preparat culinar obținut prin fierberea produselor bogate în:<br>a) collagen<br>b) miozină<br>c) globuline<br>d) albumine                                | L 0 2 |
| 51                                                  | <i>Salata ca la capitală</i> se deosebește de <i>Salata de carne</i> prin:<br>a) forma de tăiere<br>b) sosul folosit<br>c) carnea utilizată<br>d) gramajul de servire                     | L 0 2 |
| 52                                                  | La prepararea dresurii pentru salate se folosește piper:<br>a) măcinat<br>b) boabe<br>c) ienibahar<br>d) roșu                                                                             | L 0 2 |
| 53                                                  | La prepararea vinegretei, o cantitate de castraveți murați poate fi înlocuită cu:<br>a) roșii murate<br>b) roșii proaspete<br>c) ciuperci conservate<br>d) mazăre conservată              | L 0 2 |
| 54                                                  | <i>Salata ca la capitală</i> se drege cu:<br>a) ulei<br>b) maioneză<br>c) oțet<br>d) smântână                                                                                             | L 0 2 |
| 55                                                  | Pentru <i>Salata ca la capitală</i> , fileul de pui se:<br>a) prăjește<br>b) coace<br>c) înăbușă<br>d) fierbe                                                                             | L 0 2 |
| 56                                                  | Pentru prepararea tartinelor <i>Canape</i> , pâinea se unge cu:<br>a) margarină<br>b) ketchup<br>c) unt<br>d) ulei                                                                        | L 0 2 |
| 57                                                  | La prepararea <i>Salatei de carne</i> , pentru a evita deformarea cartofilor, aceștia se:<br>a) fierb la foc mare<br>b) fierb timp îndelungat<br>c) taie după răcire<br>d) taie fierbinți | L 0 2 |

### Selectați răspunsurile corecte.

|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 58                                                                                                                                                     | Subliniați ingredientele ce fac parte din componența <i>Hot-dog-ului clasic</i> :<br>franzelă, carne fiartă, chiflă rotundă, chiflă alungită, pârjoală de carne, castraveți marinați, crenvurști, roșii proaspete, muștar, cașcaval, ketchup, salată verde, maioneză.                     | L 0 1<br>2 3<br>4 5     |
| 59                                                                                                                                                     | Subliniați ingredientele care fac parte din componența preparatului <i>Vinegretă de legume</i> .<br>morcov, pește fiert, cartofi, scrumbie, varză albă, sfeclă roșie, castraveți proaspeți, roșii proaspete, ceapă, ouă fierte, ulei, castraveți murați, mazăre conservată, carne fiartă. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7 |
| 60                                                                                                                                                     | Subliniați ingredientele folosite la prepararea <i>Ciupercilor umplute</i> :<br>ciuperci, ficat, ouă, carne, morcov, ceapă, brânză de oi, brânză de vaci, castraveți murați, ardei dulce, cașcaval, verdeață, maioneză, roșii.                                                            | L 0 1<br>2 3<br>4 5     |
| 61                                                                                                                                                     | Selectați materia primă pentru prepararea <i>Fileului de pasăre umplut</i> .<br>găină, ouă, ficat de vițel, slănină, usturoi, morcov, rădăcină de hrean, carne de porcina, ceapă, ardei dulce, vin, gelatină, ficat de pasăre.                                                            | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7 |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b><br><b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| 62                                                                                                                                                     | La fierberea aspicului grăsimea se înlătură pentru a asigura transparența acestuia.<br>A F _____                                                                                                                                                                                          | L 0 2                   |
| 63                                                                                                                                                     | Pentru prepararea tartinelor, scrumbia se tranșează în fileu cu piele și oase.<br>A F _____                                                                                                                                                                                               | L 0 2                   |
| 64                                                                                                                                                     | <i>Tartinele Canape</i> se servesc la mese de dejun și de prânz în cafenele specializate.<br>A F _____                                                                                                                                                                                    | L 0 2                   |
| 65                                                                                                                                                     | Pentru tăierea produselor gastronomice se utilizează paleta și cuțitul marcate prin „PC”.<br>A F _____                                                                                                                                                                                    | L 0 2                   |
| 66                                                                                                                                                     | Pentru prepararea tartinelor se folosește pâine proaspătă, deoarece pâinea proaspătă este mai gustoasă.<br>A F _____                                                                                                                                                                      | L 0 2                   |
| 67                                                                                                                                                     | Semipreparatele pentru bucate reci se păstrează la temperatura de 14-18 °C, în recipiente de inox, cu capac.<br>A F _____                                                                                                                                                                 | L 0 2                   |
| 68                                                                                                                                                     | În funcție de temperatura de servire, tartinele se clasifică în reci și calde.<br>A F _____                                                                                                                                                                                               | L 0 2                   |
| 69                                                                                                                                                     | Salamul curățat, păstrat timp îndelungat, se deshidratează și își modifică aspectul exterior.<br>A F _____                                                                                                                                                                                | L 0 2                   |
| 70                                                                                                                                                     | Porționarea și aranjarea bucatelor și gustărilor reci pe platouri se realizează pe masă specială cu blat de lemn.<br>A F _____                                                                                                                                                            | L 0 2                   |
| 71                                                                                                                                                     | Pentru ornarea bucatelor și gustărilor reci se întrebuintează elemente de decor, pregătite din diferite produse, la dorința bucătarului.<br>A F _____                                                                                                                                     | L 0 2                   |

| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                                       |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 72                                                                                                                                       | Salamul se curăță de peliculă nemijlocit înainte de tăiere, deoarece salamul curățat se taie mai ușor.<br>A F _____                                                   | L 0 2 |
| 73                                                                                                                                       | Aspicul se prepară din subproduse mărunțite, în scopul obținerii consistenței gelatinoase.<br>A F _____                                                               | L 0 2 |
| 74                                                                                                                                       | Cașcavalul curățat și păstrat timp îndelungat își schimbă culoarea, deoarece grăsimea din componența acestuia se oxidează.<br>A F _____                               | L 0 2 |
| 75                                                                                                                                       | <i>Găina umplută Galantin</i> se prepară din carne de pasăre și porcină.<br>A F _____                                                                                 | L 0 2 |
| 76                                                                                                                                       | La prepararea bucatelor gelatinoase, aspicul se toarnă în forme peste produsele fierbinți.<br>A F _____                                                               | L 0 2 |
| 77                                                                                                                                       | Pentru a îmbunătăți textura și gustul preparatului <i>Pește prăjit cu marinadă</i> , la pregătirea acestuia se adaugă oțet.<br>A F _____                              | L 0 2 |
| 78                                                                                                                                       | Miezul de avocado, tăiat cu cuțit cu lama metalică, se oxidează și se întunecă după o perioadă îndelungată.<br>A F _____                                              | L 0 2 |
| 79                                                                                                                                       | <i>Piftia</i> are aspectul tulbure, deoarece la prepararea bulionului, carnea a fost pusă la fiert în apă fierbinte.<br>A F _____                                     | L 0 2 |
| 80                                                                                                                                       | Ouăle a căror suprafață a fost deformată în momentul decojirii, se folosesc pentru prepararea <i>Ouălor umplute</i> .<br>A F _____                                    | L 0 2 |
| 81                                                                                                                                       | Tartinele cu slănină sau carne de porc grasă se prepară cu pâine de secară, unsă cu unt.<br>A F _____                                                                 | L 0 2 |
| 82                                                                                                                                       | Pentru a păstra culoarea legumelor fierte din componența <i>Vinegretei</i> , sfecla se drege cu ulei separat, după care se amestecă cu celelalte legume.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 83                                                                                                                                       | <i>Vinegreța de legume</i> , până la servire, poate fi păstrată la frigider, timp de 36 ore.<br>A F _____                                                             | L 0 2 |
| 84                                                                                                                                       | Pentru a păstra culoarea roșie a verzei în salată, aceasta se drege cu sare și ulei.<br>A F _____                                                                     | L 0 2 |
| 85                                                                                                                                       | Varza din <i>Salata de legume proaspete</i> este fragedă și crocantă.<br>A F _____                                                                                    | L 0 2 |
| 86                                                                                                                                       | Pentru prepararea salatelor, legumele se fierb în secția rece.<br>A F _____                                                                                           | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|    |                                                                                                                  |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 87 | Varza conține acid folic, de aceea salatele din varză se recomandă pentru consum persoanelor obeze.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 88 | În funcție de numărul de ingrediente utilizate, salatele se clasifică în simple și compuse.<br>A F _____         | L 0 2 |
| 89 | Salata de carne se ornează cu frunze de salată pentru a spori valoarea calorică a acesteia.<br>A F _____         | L 0 2 |
| 90 | La servire, Salata de carne se aranjează în formă de moviliță pe farfuria pentru gustări.<br>A F _____           | L 0 2 |
| 91 | Pentru îmbunătățirea calităților gustative, salatele se dreg cu 30 minute înainte de servire.<br>A F _____       | L 0 2 |
| 92 | Salatele se pregătesc în secția caldă, respectând cerințele igienico-sanitare.<br>A F _____                      | L 0 2 |
| 93 | Paleta și cuțitul marcate prin „PG” se utilizează la tăierea salamurilor.<br>A F _____                           | L 0 2 |
| 94 | Produsele utilizate pentru ornarea salatelor se stropesc cu sos sau dresură.<br>A F _____                        | L 0 2 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

95

I. Scrieți denumirile tartinelor din imagini în spațiile rezervate.

II. Asociați grupurile de tartine din coloana A cu tartinele din imaginile din coloana B.

| A. Grupuri de tartine                                                                                                                                 | B. Tartine                                                                                                           |                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>_____ 1. Tartine calde</div> <div>_____ 2. Tartine închise</div> <div>_____ 3. Tartine deschise</div> <div>_____ 4. Tartine pentru banchet</div> | <div>  </div> <div>a. _____</div> | <div>  </div> <div>b. _____</div> |
|                                                                                                                                                       | <div>  </div> <div>c. _____</div> | <div>  </div> <div>d. _____</div> |
|                                                                                                                                                       | <div>  </div> <div>e. _____</div> | <div>  </div> <div>f. _____</div> |

L 0 1

2 3 4

5 6 7

8 9 10

11 12

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| 96                                                                                                                                                                                                                                            | Asociați tipurile de tartine din coloana A cu caracteristicile specifice ale acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                               | <table><tr><th>A. Tipuri de tartine</th><th>B. Caracteristici specifice</th></tr><tr><td>_____ 1. Tartine deschise<br/>_____ 2. Tartine închise<br/>_____ 3. Tartine canape<br/>_____ 4. Hot-dog<br/>_____ 5. Hamburger</td><td>a) chiflă rotundă, tăiată în jumătate, cu pârjoală de carne în interior<br/>b) câteva straturi de pâine și produse străpunse cu o săbioară<br/>c) unul sau câteva produse aranjate pe felia de pâine unsă cu unt<br/>d) produsele de bază aranjate între două felii de pâine<br/>e) chiflă alungită, tăiată în jumătate cu crenvurst în interior</td></tr></table>                                                        | A. Tipuri de tartine  | B. Caracteristici specifice | _____ 1. Tartine deschise<br>_____ 2. Tartine închise<br>_____ 3. Tartine canape<br>_____ 4. Hot-dog<br>_____ 5. Hamburger                                                                                                                    | a) chiflă rotundă, tăiată în jumătate, cu pârjoală de carne în interior<br>b) câteva straturi de pâine și produse străpunse cu o săbioară<br>c) unul sau câteva produse aranjate pe felia de pâine unsă cu unt<br>d) produsele de bază aranjate între două felii de pâine<br>e) chiflă alungită, tăiată în jumătate cu crenvurst în interior |
| A. Tipuri de tartine                                                                                                                                                                                                                          | B. Caracteristici specifice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                       |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| _____ 1. Tartine deschise<br>_____ 2. Tartine închise<br>_____ 3. Tartine canape<br>_____ 4. Hot-dog<br>_____ 5. Hamburger                                                                                                                    | a) chiflă rotundă, tăiată în jumătate, cu pârjoală de carne în interior<br>b) câteva straturi de pâine și produse străpunse cu o săbioară<br>c) unul sau câteva produse aranjate pe felia de pâine unsă cu unt<br>d) produsele de bază aranjate între două felii de pâine<br>e) chiflă alungită, tăiată în jumătate cu crenvurst în interior                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 97                                                                                                                                                                                                                                            | Asociați defectele posibile ale tartinelor deschise din coloana A cu cauzele acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                               | <table><tr><th>A. Defecte</th><th>B. Cauze</th></tr><tr><td>_____ 1. Gramajul necorespunzător<br/>_____ 2. Grosimea neuniformă a pâinii sau produselor de bază<br/>_____ 3. Culoarea modificată a produselor de bază<br/>_____ 4. Gustul modificat, străin<br/>_____ 5. Suprafața uscată a produselor de bază</td><td>a) pregătirea produselor cu mult timp înainte de prepararea tartinelor<br/>b) păstrarea produselor de bază în vecinătate cu produse ce au miros specific și pronunțat<br/>c) dozarea greșită a produselor<br/>d) ornarea sau aranjarea produselor de bază necorespunzătoare<br/>e) tăierea incorectă a produselor</td></tr></table> | A. Defecte            | B. Cauze                    | _____ 1. Gramajul necorespunzător<br>_____ 2. Grosimea neuniformă a pâinii sau produselor de bază<br>_____ 3. Culoarea modificată a produselor de bază<br>_____ 4. Gustul modificat, străin<br>_____ 5. Suprafața uscată a produselor de bază | a) pregătirea produselor cu mult timp înainte de prepararea tartinelor<br>b) păstrarea produselor de bază în vecinătate cu produse ce au miros specific și pronunțat<br>c) dozarea greșită a produselor<br>d) ornarea sau aranjarea produselor de bază necorespunzătoare<br>e) tăierea incorectă a produselor                                |
| A. Defecte                                                                                                                                                                                                                                    | B. Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| _____ 1. Gramajul necorespunzător<br>_____ 2. Grosimea neuniformă a pâinii sau produselor de bază<br>_____ 3. Culoarea modificată a produselor de bază<br>_____ 4. Gustul modificat, străin<br>_____ 5. Suprafața uscată a produselor de bază | a) pregătirea produselor cu mult timp înainte de prepararea tartinelor<br>b) păstrarea produselor de bază în vecinătate cu produse ce au miros specific și pronunțat<br>c) dozarea greșită a produselor<br>d) ornarea sau aranjarea produselor de bază necorespunzătoare<br>e) tăierea incorectă a produselor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                       |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 98                                                                                                                                                                                                                                            | Asociați grupurile de bucate reci din coloana A cu sortimentul de preparate din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                                                               | <table><tr><th>A. Grupuri de bucate</th><th>B. Preparate</th></tr><tr><td>_____ 1 de pasăre<br/>_____ 2 de păstăioase<br/>_____ 3 de legume<br/>_____ 4 de carne<br/>_____ 5 de pește</td><td>a) Rosbif<br/>b) Gogoșari umpluți<br/>c) Fasoliță<br/>d) Pate de ficat<br/>e) Crap prăjit cu mujdei<br/>f) Răcitură de cucoș</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | A. Grupuri de bucate  | B. Preparate                | _____ 1 de pasăre<br>_____ 2 de păstăioase<br>_____ 3 de legume<br>_____ 4 de carne<br>_____ 5 de pește                                                                                                                                       | a) Rosbif<br>b) Gogoșari umpluți<br>c) Fasoliță<br>d) Pate de ficat<br>e) Crap prăjit cu mujdei<br>f) Răcitură de cucoș                                                                                                                                                                                                                      |
| A. Grupuri de bucate                                                                                                                                                                                                                          | B. Preparate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| _____ 1 de pasăre<br>_____ 2 de păstăioase<br>_____ 3 de legume<br>_____ 4 de carne<br>_____ 5 de pește                                                                                                                                       | a) Rosbif<br>b) Gogoșari umpluți<br>c) Fasoliță<br>d) Pate de ficat<br>e) Crap prăjit cu mujdei<br>f) Răcitură de cucoș                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                       |                             |                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|     |                                                                                                                     |                                    |                     |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------------|
| 99  | Asociați preparatele reci din coloana A cu sosurile din coloana B:                                                  |                                    | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
|     | <b>A. Preparate reci</b>                                                                                            | <b>B. Sosuri</b>                   |                     |
|     | _____ 1 Aspic de carne                                                                                              | a) mujdei                          |                     |
|     | _____ 2 Pui prăjit                                                                                                  | b) maioneză                        |                     |
|     | _____ 3 Ouă umplute                                                                                                 | c) de hrean                        |                     |
|     | _____ 4 Mușchi de vită                                                                                              | d) de muștar                       |                     |
|     |                                                                                                                     | e) de tomate                       |                     |
| 100 | Asociați metodele de tratament termic din coloana A cu bucatele reci și gustările din coloana B:                    |                                    | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
|     | <b>A . Metode de tratament termic</b>                                                                               | <b>B. Bucate reci și gustări</b>   |                     |
|     | _____ 1 Prăjire                                                                                                     | a) Rosbif                          |                     |
|     | _____ 2 Fierbere                                                                                                    | b) Vinete umplute cu legume        |                     |
|     | _____ 3 Coacere                                                                                                     | c) Vinegretă                       |                     |
|     |                                                                                                                     | d) Ciuperci la grătar              |                     |
|     |                                                                                                                     | e) Scrumbie cu ceapă și ulei       |                     |
|     |                                                                                                                     | f) Fasolița                        |                     |
| 101 | Asociați grupurile de bucate și gustări reci din coloana A cu sortimentul de bucate din coloana B.                  |                                    | L 0 1<br>2 3 4      |
|     | <b>A. Grupe de bucate și gustări reci</b>                                                                           | <b>B. Sortiment de bucate</b>      |                     |
|     | _____ 1. de legume și ciuperci                                                                                      | a) Volovane cu icre                |                     |
|     | _____ 2. de pește                                                                                                   | b) Roșii umplute cu salată         |                     |
|     | _____ 3. de carne                                                                                                   | c) Scrumbie cu garnitură           |                     |
|     | _____ 4. pentru banchete                                                                                            | d) Pate de ficat                   |                     |
|     |                                                                                                                     | e) Ouă umplute                     |                     |
| 102 | Asociați defectele bucatelor și gustărilor reci din coloana A cu cauzele ce duc la apariția acestora din coloana B. |                                    | L 0 1<br>2 3 4      |
|     | <b>A. Defecte</b>                                                                                                   | <b>B. Cauze</b>                    |                     |
|     | _____ 1. Cartofii pentru salată s-au deformat la tăiere                                                             | a) Utilizarea în stare proaspătă   |                     |
|     | _____ 2. Pâinea pentru tartine se fărâmițează la tăiere                                                             | b) Păstrarea îndelungată la aer    |                     |
|     | _____ 3. Vinetele tocate au gust amar                                                                               | c) Tăierea în stare fierbinte      |                     |
|     | _____ 4. Produsele gastronomice și-au schimbat culoarea                                                             | d) Utilizarea lichidului fierbinte |                     |
|     |                                                                                                                     | e) Legumele nu s-au pus sub presă  |                     |

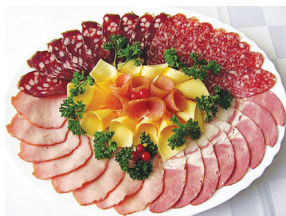


Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

**103** Asociați defectele bucatelor și gustărilor reci din coloana A cu metodele de remediere a acestora din coloana B.

| A. Defecte                                                          | B. Remedieri                                               |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| _____ 1. Consistența sosului de smântână pentru ciuperci este densă | a) Nu se utilizează                                        |
| _____ 2. Untul la ungerea pâinii pentru tartine se fărâmă           | b) Se adaugă bulion și se aduce până la fierbere           |
| _____ 3. Vinegreta proaspăt preparată are gust acru                 | c) Se amestecă cu ulei                                     |
| _____ 4. Scrumbia are miros străin                                  | d) Se înmoaie la temperatura camerei                       |
|                                                                     | e) Se combină cu o altă porție de preparat fără castraveți |

**104** 1. Scrieți, în spațiul rezervat, denumirile bucatelor reci și gustărilor reprezentate în imagini.  
2. Asociați grupele de gustări și bucate reci din coloana A cu preparatele din imagini din coloana B.

| A. Grupe de bucate reci și gustări                     | B. Bucate reci și gustări                                                           |                                                                                      |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| _____ 1. Salate și vinegrete                           |  |  |
|                                                        | a. _____                                                                            | b. _____                                                                             |
| _____ 2. Bucate reci și gustări din legume și ciuperci |  |  |
|                                                        | c. _____                                                                            | d. _____                                                                             |
| _____ 3. Bucate reci și gustări de pește               |  |  |
|                                                        | e. _____                                                                            | f. _____                                                                             |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

| A. Grupe de bucate reci și gustări       |                                                                                                                                     | B. Bucate reci și gustări                                                           |                |
|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| _____ 4. Bucate reci și gustări de carne |                                                    |   |                |
| _____ 5. Gustări pentru banchete         |                                                    |  |                |
|                                          | g. _____                                                                                                                            | h. _____                                                                            |                |
|                                          | i. _____                                                                                                                            | j. _____                                                                            |                |
| <b>105</b>                               | Asociați salatele din coloana A cu materia primă specifică acestora, din coloana B:                                                 |                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4 |
|                                          | <b>A. Salate</b>                                                                                                                    | <b>B. Materie primă specifică</b>                                                   |                |
| _____ 1. Salată ca la capitală           |                                                                                                                                     | a) măsline                                                                          |                |
| _____ 2. Vinegretă                       |                                                                                                                                     | b) carne de pasăre                                                                  |                |
| _____ 3. Salată de carne                 |                                                                                                                                     | c) ceapă                                                                            |                |
| _____ 4. Salată de cartofi               |                                                                                                                                     | d) carne de bovină                                                                  |                |
|                                          |                                                                                                                                     | e) sfeclă                                                                           |                |
|                                          |                                                                                                                                     | f) slănină                                                                          |                |
| <b>106</b>                               | Asociați salatele din coloana A cu dresura sau sosul specifice acestora din coloana B:                                              |                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4 |
|                                          | <b>A. Salate</b>                                                                                                                    | <b>B. Dresuri și sosuri</b>                                                         |                |
| _____ 1. Salată de carne                 |                                                                                                                                     | a) sos hrean                                                                        |                |
| _____ 2. Vinegretă cu scrumbie           |                                                                                                                                     | b) marinadă de legume                                                               |                |
| _____ 3. Salată de castraveți proaspeți  |                                                                                                                                     | c) dresură pentru salată                                                            |                |
| _____ 4. Salată ca la capitală           |                                                                                                                                     | d) sos maioneză                                                                     |                |
| <b>107</b>                               | Asociați indicii de calitate ai <i>Vinegretei de legume</i> din coloana A cu caracteristica organoleptică a acestora din coloana B: |                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4 |
|                                          | <b>A. Indici de calitate</b>                                                                                                        | <b>B. Caracteristica organoleptică</b>                                              |                |
| _____ 1. Aspect exterior                 |                                                                                                                                     | a) legume tari, castraveți moi                                                      |                |
| _____ 2. Consistență                     |                                                                                                                                     | b) naturală, specifică ingredientelor folosite                                      |                |
| _____ 3. Culoare                         |                                                                                                                                     | c) legume moi, castraveții crocanți                                                 |                |
| _____ 4. Gust                            |                                                                                                                                     | d) acrișor, potrivit de sărat                                                       |                |
|                                          |                                                                                                                                     | e) produsele tăiate uniform                                                         |                |

| Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. |                                                                                                                                                                                            |                                                                                              |                     |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------|
| 108                                                                                                        | Asociați bucatele reci din coloana A cu materia primă specifică, din coloana B:                                                                                                            |                                                                                              | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |                                  |
|                                                                                                            | A. Bucate                                                                                                                                                                                  | B. Materie primă specifică                                                                   |                     |                                  |
|                                                                                                            | _____ 1. Fasolița<br>_____ 2. Vinegretă<br>_____ 3. Pate de ficat<br>_____ 4. Gustare „Doina”<br>_____ 5. Aspic de pasăre                                                                  | a) sfeclă<br>b) gelatină<br>c) usturoi<br>d) brânză<br>e) măsline<br>f) slănină<br>g) lămâie |                     |                                  |
| Realizați calculele.                                                                                       |                                                                                                                                                                                            |                                                                                              |                     |                                  |
| 109                                                                                                        | Calculați cantitatea de produse pentru 32 de <i>Tartine cu pate de ficat și ou</i> , dacă pentru o porție este necesar:<br>pâine – 30g,<br>pate de ficat – 25 g,<br>ou – 10g,<br>unt – 5g. |                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4      |                                  |
| 110                                                                                                        | Calculați numărul de tartine ce pot fi preparate din 420 g de cașcaval, dacă pentru o porție se folosește 20 g de cașcaval.                                                                |                                                                                              | L 0 2               |                                  |
| 111                                                                                                        | Calculați numărul de tartine ce pot fi preparate din pâine cu masa 700 g, dacă pentru o porție se folosește 30 g de pâine.                                                                 |                                                                                              | L 0 2               |                                  |
| 112                                                                                                        | Calculați cantitatea de șuncă fiartă pentru prepararea a 19 <i>Tartine cu șuncă</i> , dacă pentru 6 tartine se folosește 180 g de șuncă.                                                   |                                                                                              | L 0<br>2 3          |                                  |
| 113                                                                                                        | Calculați cantitatea de materie primă necesară pentru prepararea a 53 <i>Tartine cu scrumbie</i> .                                                                                         |                                                                                              | L 0 1<br>2 3 4      |                                  |
|                                                                                                            | Materie primă                                                                                                                                                                              | Masa brută pentru 1 tartină, g                                                               |                     | Masa brută pentru 53 tartine, kg |
|                                                                                                            | Pâine de secară                                                                                                                                                                            | 30                                                                                           |                     |                                  |
|                                                                                                            | Unt de frișcă                                                                                                                                                                              | 5                                                                                            |                     |                                  |
|                                                                                                            | Scrumbie                                                                                                                                                                                   | 25                                                                                           |                     |                                  |
|                                                                                                            | Ceapă verde                                                                                                                                                                                | 5                                                                                            |                     |                                  |
| 114                                                                                                        | Calculați cantitatea de carne de bovină pentru obținerea a 32 kg de <i>Piftie</i> , dacă pentru prepararea a 10 kg de <i>Piftie</i> se folosește 8,58 kg de carne.                         |                                                                                              | L 0<br>2 3          |                                  |
| 115                                                                                                        | Calculați numărul de porții de <b>Fasole făcăluite</b> ce se vor obține din 5,225 kg fasole uscate, dacă pentru prepararea a 8 porții se folosește 0,44 kg.                                |                                                                                              | L 0<br>2 3          |                                  |
| 116                                                                                                        | Calculați numărul de porții de Pate de ficat a câte 100 g, preparat din 531,5 g ficat de bovină, dacă pentru 1 kg de pate se folosesc 1063 g de ficat.                                     |                                                                                              | L 0 1<br>2 3        |                                  |

### Realizați calculele.

|     |                                                                                                                                                                                                                                                                |          |                     |                     |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------|---------------------|
| 117 | Calculați, în baza rețetei, cantitatea de produse pentru prepararea a 1,7 kg de <i>Julien de ciuperci</i> :                                                                                                                                                    |          |                     | L 0 1<br>2 3<br>4 5 |
|     | Nr.                                                                                                                                                                                                                                                            | Produse  | Masa pentru 85 g, g |                     |
|     | 1                                                                                                                                                                                                                                                              | Ciuperci | 22                  |                     |
|     | 2                                                                                                                                                                                                                                                              | Făină    | 5                   |                     |
|     | 3                                                                                                                                                                                                                                                              | Ceapă    | 20                  |                     |
|     | 4                                                                                                                                                                                                                                                              | Cașcaval | 10                  |                     |
|     | 5                                                                                                                                                                                                                                                              | Smântână | 17                  |                     |
| 118 | Calculați cantitatea de ciuperci uscate pentru prepararea a 12 porții de <i>Ciuperci în sos de smântână</i> , a câte 150 g, dacă pentru 900 g se folosește 1092 g de ciuperci proaspete, iar coeficientul de substituie este: 1 g ciuperci proaspete la 0,27 g |          |                     | L 0 1<br>2 3 4      |
| 119 | Calculați cantitatea de Limbă fiartă ce se va obține din 33 kg de limbă de bovină, dacă pierderile la fierbere constituie 41%.                                                                                                                                 |          |                     | L 0<br>2 3          |
| 120 | Calculați cantitatea de cartofi pentru prepararea a 28 de porții de <i>Salată de cartofi</i> , a câte 150 g, dacă pentru 1000 g se folosește 1155 g de cartofi.                                                                                                |          |                     | L 0 1<br>2 3        |
| 121 | Calculați cantitatea de carne pentru obținerea a 113 de porții de <i>Salată de carne</i> , a câte 150 g, dacă pentru 1 kg se folosește 434 g de carne.                                                                                                         |          |                     | L 0 1<br>2 3 4      |
| 122 | Calculați numărul de porții de <i>Vinegretă</i> , obținute dintr-un borcan de mazăre cu masa netă de 620 g, dacă pentru 5 porții se folosește 155 g de mazăre.                                                                                                 |          |                     | L 0<br>2 3          |
| 123 | Calculați numărul de porții, a câte 150 g fiecare, obținute din 3 kg de <i>Salată din legume proaspete</i> .                                                                                                                                                   |          |                     | L 0 2               |
| 124 | Calculați cantitatea de ciuperci pentru prepararea a 33 porții de <i>Julien de ciuperci</i> a câte 150 g, dacă pentru prepararea 1 kg de <i>Julien</i> este necesar 1580 g de ciuperci.                                                                        |          |                     | L 0 1<br>2 3        |
| 125 | Calculați cantitatea de vinete pentru prepararea a 25 porții de <i>Vinete tocate</i> a câte 100 g, dacă pentru prepararea 1000 g de <i>Vinete tocate</i> se folosește 1438 g.                                                                                  |          |                     | L 0 1<br>2 3        |
| 126 | Calculați cantitatea de produse pentru 44 porții de <i>Tartine cu cașcaval</i> , dacă pentru o porție este necesar: pâine – 30 g, cașcaval – 20 g, unt – 5 g,                                                                                                  |          |                     | L 0 1<br>2 3        |
| 127 | Calculați numărul de ouă fierte pentru prepararea a 12 kg de <i>Salată de carne</i> , dacă pentru 150 g este necesar 15 g de ou.                                                                                                                               |          |                     | L 0 1<br>2 3        |
| 128 | Calculați cantitatea de varză pentru prepararea a 15 porții de <i>Salată din varză roșie</i> , a câte 200 g fiecare, dacă pentru 1 kg de salată se folosește 1233 g de varză.                                                                                  |          |                     | L 0 1<br>2 3        |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 10. PREPARAREA BUCATELOR ȘI GUSTĂRILOR RECI ȘI CALDE

| Nr. d/o                                              | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |
| 1                                                    | 1. pofta;<br>2. digerarea (asimilarea);<br>3. nutritivă;<br>4. aspectul                                                                                                                                                                                                                                                              | 4 p, Î        |
| 2                                                    | dreg; decor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 3                                                    | frigider; vitamine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, Î        |
| 4                                                    | măncare; plăcut (atrăgător)                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 5                                                    | asortează (selectează); formă                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 6                                                    | tartine; salate; gustări                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 3 p, C        |
| 7                                                    | congelate; oase                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 8                                                    | 30-40 min; rece (frigider); peliculă                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 p, C        |
| 9                                                    | frigider; umed                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, Î        |
| 10                                                   | lapte/apă; 10-12 ore                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 11                                                   | tari; salate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 12                                                   | fierberii; spuma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 13                                                   | presă; frigider (rece)                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 14                                                   | suprafață; densă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 15                                                   | răcită; hidratare (înmuier); mic                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3 p, Î        |
| 16                                                   | zeama; fiartă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 17                                                   | superioară; pedunculului; linguriței                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 p, Î        |
| 18                                                   | <b>Aspect exterior:</b> uniform; densă; rumenită;<br><b>Consistența:</b> suculentă;<br><b>Culoarea:</b> aurie; surie                                                                                                                                                                                                                 | 6 p, Î        |
| 19                                                   | 2) decojirea legumelor și ouălor<br>5) tăierea fileului în bucățele<br>7) stropirea componentelor cu dresură                                                                                                                                                                                                                         | 6 p, A        |
| 20                                                   | - ouăle sunt dietetice (foarte proaspete)<br>- ouăle nu au fost clătite cu apă rece după fierbere                                                                                                                                                                                                                                    | 4 p, Î        |
| 21                                                   | 1) gramaj diferit<br>2) preparatele de bază se servesc cu garnitură<br>3) ordinea de servire                                                                                                                                                                                                                                         | 4 p, Î        |
| 22                                                   | <b>Denumirea veselei:</b><br>1) scrumbieră<br>2) fructieră<br>3) salatiere<br>4) vază<br>5) cocotieră<br>6) cochilieră<br><b>Grupe de bucate reci și gustări</b><br>1) bucate reci de pește<br>2) legume și verdeță proaspete<br>3) salate și gustări de legume<br>4) salate stratificate<br>5) julien<br>6) gustări calde din pește | 6/6 p, Î      |

| Nr. d/o                                                                                                                       | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                               | Puncte, nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                |               |
| 23                                                                                                                            | 1. limpezi;<br>2. elastic;<br>3. lucioasă;<br>4. specific                                                                                                                                                                                      | 4 p, C        |
| 24                                                                                                                            | 1. 1,5 cm;<br>2. pelicule; uscate;<br>3. uniform; neveștejite (fragede)                                                                                                                                                                        | 5 p, Î        |
| 25                                                                                                                            | 1) cuțit<br>2) ascuțitoare 3) disc de calibrare<br>4) placă mobilă pentru alimente cu poziție reglabilă<br>5) recipient pentru alimente feliate<br>6) reglator de lățime                                                                       | 6 p, C        |
| 26                                                                                                                            | legumelor; lichidelor                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 27                                                                                                                            | LF; LF; reci                                                                                                                                                                                                                                   | 3 p, C        |
| 28                                                                                                                            | salatiere; 140 °C                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 29                                                                                                                            | <b>1. Gustări calde</b><br>a, f, h, j, l<br><b>2. Denumirea</b><br>a) julien<br>a) gustare de pește<br>h) ciuperci în sos de smântână<br>j) dovlecei umpluți<br>l) chifteluțe în sos                                                           | 5 p, Î        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere</b> |                                                                                                                                                                                                                                                |               |
| 30                                                                                                                            | 4) pregătirea elementelor de decor<br>1) tăierea pâinii<br>6) ornarea tartinelor<br>3) tăierea cașcavalului<br>2) alifierea untului<br>5) asamblarea tartinelor                                                                                | 3 p, Î        |
| 31                                                                                                                            | 2) coacerea vinetelor<br>4) tocarea vinetelor<br>6) servirea preparatului<br>3) călirea cepei<br>5) omogenizarea componentelor<br>1) spălarea legumelor                                                                                        | 3 p, Î        |
| 32                                                                                                                            | 3) fierberea fasolelor<br>4) pasarea fasolelor<br>6) aranjarea fasolelor pasate pe platou<br>2) hidratarea fasolelor<br>5) dregerea fasolelor cu usturoi tocat<br>1) alegerea fasolelor de impurități<br>7) ornarea cu ceapă călită și verdeță | 4 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                       | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                              | Puncte, nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 33                                                                                                                            | 3) tăierea abdomenului<br>7) înlăturarea înotătoarelor<br>9) înlăturarea coloanei vertebrale<br>4) înlăturarea viscerelor<br>6) înlăturarea pielii<br>8) tranșarea în două jumătăți<br>2) înlăturarea capului<br>5) spălarea cavității abdominale<br>1) macerarea în apă rece | 5 p, Î        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 34                                                                                                                            | a) 2 - 6°C                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 35                                                                                                                            | b) 10-14°C                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 36                                                                                                                            | c) bucate și gustări reci                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 37                                                                                                                            | a) 1-2 felii cu grosimea 2-3 mm                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 38                                                                                                                            | a) apă caldă, timp de 2-3 sec                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 39                                                                                                                            | d) 12 ore                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 40                                                                                                                            | b) tăierea produselor                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 41                                                                                                                            | b) 30 min                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 42                                                                                                                            | a) collagen                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 43                                                                                                                            | c) 5-6 ore                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 44                                                                                                                            | b) cocotiere                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 45                                                                                                                            | b) găină, porcină, slănină, mazăre                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 46                                                                                                                            | d) file cu piele fără oase                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 47                                                                                                                            | a) albuș                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 48                                                                                                                            | c) oțet                                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 49                                                                                                                            | a) bulion de carne                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 50                                                                                                                            | a) collagen                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 51                                                                                                                            | c) carnea utilizată                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 52                                                                                                                            | a) măcinat                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 53                                                                                                                            | d) mazăre conservată                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 54                                                                                                                            | b) maioneză                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 55                                                                                                                            | d) fierbe                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 56                                                                                                                            | c) unt                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 57                                                                                                                            | c) taie după răcire                                                                                                                                                                                                                                                           | 2 p, C        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |
| 58                                                                                                                            | chiflă alungită;<br>crenvurști;<br>muștar;<br>ketchup;<br>maioneză                                                                                                                                                                                                            | 5 p, C        |
| 59                                                                                                                            | morcov, cartofi, sfeclă roșie, ceapă, ulei, castraveți murați, mazăre conservată                                                                                                                                                                                              | 7 p, C        |
| 60                                                                                                                            | ciuperci; ouă; ceapă; brânză de oi; verdeață                                                                                                                                                                                                                                  | 5 p, C        |
| 61                                                                                                                            | găină, ficat de vițel, slănină, morcov, ceapă, vin, gelatină                                                                                                                                                                                                                  | 7 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                            | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                             |               |
| 62                                                                                                                                           | A                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 63                                                                                                                                           | F) în fileu veritabil                                                                                                                                                                       | 2 p, Î        |
| 64                                                                                                                                           | F) la banchete și mese festive în restaurante                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 65                                                                                                                                           | F) marcată „PG”                                                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 66                                                                                                                                           | F) pâine proaspătă se fărâmițează la tăiere                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 67                                                                                                                                           | F) 0-6°C                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 68                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 69                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 70                                                                                                                                           | F) cu suprafață de răcire                                                                                                                                                                   | 2 p, Î        |
| 71                                                                                                                                           | F) din produse conform rețetei                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 72                                                                                                                                           | F) deoarece se usucă și se alterează mai repede                                                                                                                                             | 2 p, Î        |
| 73                                                                                                                                           | F) se prepară din oase                                                                                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 74                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 75                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 76                                                                                                                                           | F) peste produsele răcorite                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 77                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 78                                                                                                                                           | F) în timp scurt                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 79                                                                                                                                           | F) timpul fierberii nu s-a înlăturat spuma și grăsimea                                                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 80                                                                                                                                           | F) se folosesc ouă cu suprafața intactă                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 81                                                                                                                                           | F) fără unt                                                                                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 82                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 83                                                                                                                                           | F) cel mult 30 min.                                                                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 84                                                                                                                                           | F) se drege cu oțet                                                                                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 85                                                                                                                                           | A                                                                                                                                                                                           | 2 p, C        |
| 86                                                                                                                                           | F) în secția caldă                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 87                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 88                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 89                                                                                                                                           | F) pentru aspect plăcut                                                                                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 90                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 91                                                                                                                                           | F) nemijlocit înainte de servire                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 92                                                                                                                                           | F) în secția rece                                                                                                                                                                           | 2 p, C        |
| 93                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 94                                                                                                                                           | F) nu se stropesc                                                                                                                                                                           | 2 p, C        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b>                            |                                                                                                                                                                                             |               |
| 95                                                                                                                                           | <b>Sarcina I.</b><br>a) tartine cu scrumbie;<br>b) canape;<br>c) hamburger;<br>d) sandwich;<br>e) hot-dog-uri;<br>e) tartine cu salam<br><b>Sarcina II.</b><br>1) c, e; 2) d; 3) a, f; 4) b | 6/6 p, Î      |
| 96                                                                                                                                           | 1) c; 2) d; 3) b; 4) e; 5) a                                                                                                                                                                | 5 p, Î        |
| 97                                                                                                                                           | 1) c; 2) e; 3) a; 4) b; 5) a                                                                                                                                                                | 5 p, Î        |
| 98                                                                                                                                           | 1) f; 2) c; 3) b; 4) a, d; 5) e                                                                                                                                                             | 6 p, C        |



| Nr. d/o                                                                                                           | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Puncte, nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
| 99                                                                                                                | 1) c; 2) a; 3) b; 4) c, e                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 5 p, Î        |
| 100                                                                                                               | 1) a, d; 2) c, f; 3) b                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 5 p, C        |
| 101                                                                                                               | 1) b; 2) c; 3) d; 4) a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 p, Î        |
| 102                                                                                                               | 1) c; 2) a; 3) e; 4) b                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 p, Î        |
| 103                                                                                                               | 1) b; 2) d; 3) e; 4) a                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 p, Î        |
| 104                                                                                                               | <b>Denumirea</b><br>a) asorti de carne,<br>b) asorti de pește<br>c) scrumbie cu garnitură<br>d) vinegretă cu pește<br>e) volovane cu icre<br>f) piftie de carne<br>g) asorti de legume coapte<br>h) canape cu cașcaval<br>i) ardei umpluți,<br>j) piftie de pește<br><b>Asocierea</b><br>1) d; 2) g, i; 3) b, c, j; 4) a, f; 5) a, b, e, h | 10/12 p, Î    |
| 105                                                                                                               | 1) b; 2) e; 3) d; 4) c                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 p, Î        |
| 106                                                                                                               | 1) d; 2) c; 3) c; 4) d                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 p, C        |
| 107                                                                                                               | 1) e; 2) c; 3) b; 4) d                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 4 p, Î        |
| 108                                                                                                               | 1) c; 2) a; 3) f; 4) d; 5) b                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 5 p, C        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
| 109                                                                                                               | pâine - 960 g;<br>pate de ficat - 800 g;<br>ouă - 320 g/ 8 buc.;<br>unt - 160 g                                                                                                                                                                                                                                                            | 4 p, A        |
| 110                                                                                                               | $420 \div 20 = 21$ porții                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, A        |
| 111                                                                                                               | $700 \div 30 = 23,3$ porții                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, A        |
| 112                                                                                                               | $180 \div 6 = 30$ g<br>$19 \times 30 = 570$ g                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 3 p, A        |
| 113                                                                                                               | pâine de secară-1,59 kg;<br>unt de frișcă-0,265 kg;<br>scrumbie-1,325 kg;<br>ceapă verde-0,265 kg                                                                                                                                                                                                                                          | 4 p, A        |

| Nr. d/o                     | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                               | Puncte, nivel |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                                                                                                |               |
| 114                         | $8,58 \div 10 = 0,858$ kg<br>$32 \times 0,858 = 27,456$ kg                                                                                                                                     | 3 p, A        |
| 115                         | $0,44 \div 8 = 0,055$ kg<br>$5.225 \div 0,055 = 95$ porții                                                                                                                                     | 3 p, A        |
| 116                         | $531,5 \times 1000 \div 1063 = 500$ g<br>$500 \div 100 = 5$ porții                                                                                                                             | 3 p, A        |
| 117                         | 1) $1700 \times 22 \div 85 = 440$ g<br>2) $1700 \times 5 \div 85 = 100$ g<br>3) $1700 \times 20 \div 85 = 400$ g<br>4) $1700 \times 10 \div 85 = 200$ g<br>5) $1700 \times 17 \div 85 = 340$ g | 5 p, A        |
| 118                         | $150 \times 1092 \div 900 = 182$ g<br>$182 \times 12 = 2184$ g (ciuperci proaspete)<br>$2184 \times 0,27 = 589,68$ g (ciuperci uscate)                                                         | 4 p, A        |
| 119                         | $33 \times 41 \div 100 = 13,53$ kg<br>$33 - 13,53 = 19,47$ kg                                                                                                                                  | 3 p, A        |
| 120                         | $150 \times 1155 \div 1000 = 173,25$ g<br>$173,25 \times 28 = 4851$ g / 4,851 kg                                                                                                               | 3 p, A        |
| 121                         | 1 kg = 1000 g<br>$150 \times 434 \div 1000 = 65,1$ g<br>$65,1 \times 113 = 7356$ g / 7,356                                                                                                     | 4 p, A        |
| 122                         | $155 \div 5 = 31$ g<br>$620 \div 31 = 20$ porții                                                                                                                                               | 3 p, A        |
| 123                         | $3000 \div 150 = 20$ porții                                                                                                                                                                    | 2 p, A        |
| 124                         | $1580 \times 150 \div 1000 = 237$ g<br>$237 \times 33 = 7821$ g                                                                                                                                | 3 p, A        |
| 125                         | $1438 \times 100 \div 1000 = 143,8$ g<br>$143,8 \times 25 = 3595$ g                                                                                                                            | 3 p, A        |
| 126                         | pâine: 1320 g;<br>cașcaval: 880 g;<br>unt: 220 g                                                                                                                                               | 3 p, A        |
| 127                         | $12000 \times 15 \div 150 = 1200$ g (ou)<br>$1200 \div 40 = 30$ bucăți                                                                                                                         | 3 p, A        |
| 128                         | $1233 \times 200 \div 1000 = 246,6$ g<br>$246,6 \times 15 = 3699$ g = 3,69 kg                                                                                                                  | 3 p, A        |

MODULUL 1

MODULUL 2

MODULUL 3

MODULUL 4

MODULUL 5

MODULUL 6

MODULUL 7

MODULUL 8

MODULUL 9

MODULUL 10

MODULUL 11

MODULUL 12

MODULUL 13

MODULUL 14



**MODULUL 11**



# **PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT**

**TOTAL ITEMI: 130**

| Nr. d/o                                              | Conținutul itemului                                                                                                                                                                                                                      | Puncte, nivel  |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                          |                |
| 1                                                    | Aluatul dospit se prepară din _____, apă, sare și _____ de panificație                                                                                                                                                                   | L 0<br>1 2     |
| 2                                                    | Prepararea aluatului dospit cu maia se începe cu pregătirea _____ din făină, apă _____, zahăr și _____ uscată sau presată.                                                                                                               | L 0 1<br>2 3   |
| 3                                                    | Elasticitatea aluatului dospit depinde de calitatea _____ și procentul (%) de _____.                                                                                                                                                     | L 0<br>1 2     |
| 4                                                    | Dospirea este procesul de _____ a aluatului, care asigură produsului porozitate accentuată, _____ crescut și gust plăcut.                                                                                                                | L 0<br>1 2     |
| 5                                                    | În timpul fermentării aluatului, drojdiile se hrănesc cu _____ făinii, ce contribuie la formarea alcoolului _____ și bioxidului de _____.                                                                                                | L 0 1<br>2 3   |
| 6                                                    | Condițiile optime de fermentare a aluatului pentru blinii sunt: temperatura de _____ și durata de _____ ore.                                                                                                                             | L 0<br>1 2     |
| 7                                                    | Scrieți 3 metode de afânare a aluaturilor:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3   |
| 8                                                    | Completați etapele de preparare a aluatului dospit fără maia.<br>1. Pregătirea materiei prime<br>2. _____<br>3. Fermentarea aluatului<br>4. _____<br>5. Modelarea semipreparatelor din aluat<br>6. _____<br>7. Coacerea semipreparatelor | L 0 1<br>2 3   |
| 9                                                    | Aluatul dospit se refrământă pentru:<br>1. îmbogățirea cu _____<br>2. repartizarea uniformă a _____<br>3. formarea _____ mărunți, uniformi<br>4. eliminarea _____ de _____                                                               | L 0 1<br>2 3 4 |
| 10                                                   | Aluatul se consideră dospit, dacă:<br>1. s-a mărit în volum de _____ ori,<br>2. suprafața devine _____,<br>3. apare un miros ușor de _____,<br>4. la apăsare, își _____ treptat în poziția inițială.                                     | L 0 1<br>2 3 4 |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 | <p>Identificați produsele din aluat dospit și nedospit reprezentate în imagini și scrieți denumirile acestora în spațiul rezervat:</p> <p>1. produsele din aluat dospit: _____</p> <p>2. produsele din aluat nedospit: _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>L</p> <p>0</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p> <p>8</p> <p>9</p> <p>10</p> <p>11</p> <p>12</p> |
|    | <div>    </div> <p>a. _____ b. _____ c. _____</p> <div>    </div> <p>d. _____ e. _____ f. _____</p> |                                                                                                                                  |
| 12 | Gogoșii prăjiți în cantitate mare de grăsime se extrag cu _____, se plasează pe șervețel de _____ pentru înlăturarea surplusului de _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 1<br>2 3                                                                                                                     |
| 13 | Înainte de prăjire, Gogoși modelați se aranjează pe tava unsă cu _____, la distanța de 4-5 cm unul de altul și se lasă pentru _____ timp de 20-30 min.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0<br>1 2                                                                                                                       |
| 14 | Pentru prăjirea pateurilor pot fi folosite _____, plita electrică sau _____ basculantă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0<br>1 2                                                                                                                       |
| 15 | La modelarea Chiflei de drumetie, pe suprafață se fac 3-4 _____, iar înainte de coacere, aceasta se unge cu _____ și se presară cu fărâmituri din amestec de _____ și făină.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3                                                                                                                     |
| 16 | Brânzoaica se modelează în formă _____, se lasă pentru odihnă, apoi pe suprafața acesteia se face o _____ care se umple cu _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3                                                                                                                     |
| 17 | Brânzoaicele se coc în _____, până când suprafața acestora se _____ uniform.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0<br>1 2                                                                                                                       |
| 18 | La modelarea Plăcintei cu dovleac, preparată din aluat _____ cu maia, umplutura se așază în _____ turtei, iar colțurile opuse se unesc a câte _____ spre mijloc.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3                                                                                                                     |
| 19 | Foaia de aluat pentru Învârtită se unge cu un amestec de unt topit cu _____, se presară cu _____ și se rulează în formă de _____.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3                                                                                                                     |
| 20 | Aluatul pentru plăcinte se frământă până devine _____ și se _____ de pe mâini.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0<br>1 2                                                                                                                       |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| 21                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Foile de clătite sunt întregi și au forma _____, grosimea de _____ mm și suprafața _____ uniform.                                   | L 0 1<br>2 3                                        |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|----------|-----------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|----|----------------------------------------------------------|----|-------------------------------------------------|
| 22                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Pentru a obține clătite cu suprafața rumenă, în compoziția _____ se adaugă _____.                                                   | L 0<br>1 2                                          |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Colțunașii cu carne se servesc a câte _____ bucăți la o porție, se stropesc cu _____ și se servesc cu _____ sau smântână.           | L 0 1<br>2 3                                        |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 24                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Colțunașii cu brânză de vaci se așază a câte _____ bucăți pe farfurie, se stropesc cu _____ și se servesc cu _____.                 | L 0 1<br>2 3                                        |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Pelmenii se pun la fiert în apă _____ cu adaos de _____ și se fierb la foc _____, timp de _____ min.                                | L 0 1<br>2 3 4                                      |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 26                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Completați spațiile libere din tabel cu cauzele și măsurile de remediere/ prevenire a defectelor posibile la prepararea Învârtitei. | L 0 2<br>4 6                                        |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Defecte</th><th>Cauze</th><th>Remedieri/ măsuri de prevenire</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Învârtita cu brânză a crăpat în timpul coacerii</td><td>1.</td><td>1. Nu se remediază</td></tr> <tr> <td>2. La prepararea umpluturii de dovleac s-a eliminat mult suc</td><td>2. Dovleacul este de soi succulent</td><td>2.</td></tr> <tr> <td>3. La întindere, foile de aluat pentru învârtite se rup.</td><td>3.</td><td>3. aluatul se re-frământă și se întinde din nou</td></tr> </tbody> </table> |                                                                                                                                     |                                                     | Defecte  | Cauze     | Remedieri/ măsuri de prevenire | 1. Învârtita cu brânză a crăpat în timpul coacerii                                    | 1. | 1. Nu se remediază | 2. La prepararea umpluturii de dovleac s-a eliminat mult suc                          | 2. Dovleacul este de soi succulent | 2. | 3. La întindere, foile de aluat pentru învârtite se rup. | 3. | 3. aluatul se re-frământă și se întinde din nou |
| Defecte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Cauze                                                                                                                               | Remedieri/ măsuri de prevenire                      |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 1. Învârtita cu brânză a crăpat în timpul coacerii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 1.                                                                                                                                  | 1. Nu se remediază                                  |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 2. La prepararea umpluturii de dovleac s-a eliminat mult suc                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2. Dovleacul este de soi succulent                                                                                                  | 2.                                                  |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 3. La întindere, foile de aluat pentru învârtite se rup.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3.                                                                                                                                  | 3. aluatul se re-frământă și se întinde din nou     |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 27                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Scrieți denumirile și destinația utilajelor din imagini:                                                                            | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7<br>8 9 10<br>11 12<br>13 14 |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Utilajul</th><th>Denumirea</th><th>Destinația</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 </td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>2 </td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>                                                                                                                                                           |                                                                                                                                     |                                                     | Utilajul | Denumirea | Destinația                     | 1  |    |                    | 2  |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| Utilajul                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Denumirea                                                                                                                           | Destinația                                          |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                     |                                                     |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |
| 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                     |                                                     |          |           |                                |                                                                                       |    |                    |                                                                                       |                                    |    |                                                          |    |                                                 |

Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| Utilajul                                                                                 | Denumirea | Destinația |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|------------|
| 3<br>   |           |            |
| 4<br>   |           |            |
| 5<br>  |           |            |
| 6<br> |           |            |
| 7<br> |           |            |

Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 28 | <p>Ordonați operațiile de preparare a <i>Gogoșilor</i>.</p> <p>_____ Presărarea cu zahăr farin</p> <p>_____ Prăjirea gogoșilor</p> <p>_____ Dospirea gogoșilor</p> <p>_____ Porționarea aluatului</p> <p>_____ Modelarea gogoșilor</p> <p>_____ Prepararea aluatului</p> | L 0 3 |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

| Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 29                                                                                                                      | <p>Ordonati operațiile de modelare a produselor din aluat dospit.</p> <p>___ Porționarea aluatului</p> <p>___ Modelarea semipreparatelor</p> <p>___ Rotunjirea bucăților de aluat</p> <p>___ Dospirea semipreparatelor</p> <p>___ Dospirea bilelor de aluat</p> <p>___ Prepararea aluatului dospit</p>                                                                                                    | L 0 3 |
| 30                                                                                                                      | <p>Ordonati operațiile de preparare a foilor de clătite.</p> <p>___ Omogenizarea compoziției prin batere</p> <p>___ Amestecarea ouălor cu sare și zahăr</p> <p>___ Dozarea materiei prime</p> <p>___ Adăugarea treptată a laptelui rămas</p> <p>___ Încorporarea a 50 % din cantitatea de lapte</p> <p>___ Prăjirea foilor de clătite</p> <p>___ Încorporarea făinii</p> <p>___ Strecurarea aluatului</p> | L 0 4 |
| 31                                                                                                                      | <p>Numerotați etapele de preparare a <i>Chiflei de drumeție</i>.</p> <p>___ coacerea semipreparatului</p> <p>___ modelarea semipreparatului</p> <p>___ prepararea aluatului</p> <p>___ porționarea aluatului</p> <p>___ pregătirea maialei</p> <p>___ prepararea fărâmiturilor</p>                                                                                                                        | L 0 3 |
| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |       |
| 32                                                                                                                      | <p>Aluatul dospit se afânează prin metoda:</p> <p>a) biologică</p> <p>b) chimică</p> <p>c) mecanică</p> <p>d) mixtă</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 2 |
| 33                                                                                                                      | <p>Aluatul nedospit se folosește la prepararea:</p> <p>a) blinelor</p> <p>b) clătitelor</p> <p>c) bliniilor</p> <p>d) pateurilor</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      | L 0 2 |
| 34                                                                                                                      | <p>Umplutura din carne crudă se folosește la prepararea:</p> <p>a) pateurilor</p> <p>b) plăcintelor</p> <p>c) pelmenilor</p> <p>d) clătitelor</p>                                                                                                                                                                                                                                                         | L 0 2 |



### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|           |                                                                                                                                                                                                           |       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>35</b> | Crusta rumenă de pe suprafața articolelor coapte din aluat se formează datorită:<br>a) denaturării proteinelor<br>b) caramelizării glucidelor<br>c) modificării lipidelor<br>d) cleisterizării amidonului | L 0 2 |
| <b>36</b> | La prepararea aluatului dospit, drojdia se adaogă pentru:<br>a) afânare<br>b) elasticitate<br>c) aciditate<br>d) stratificare                                                                             | L 0 2 |
| <b>37</b> | Paturele din aluat dospit se coc în cuptor la temperatura:<br>a) 150-160 °C<br>b) 170-180 °C<br>c) 190-200 °C<br>d) 220-240 °C                                                                            | L 0 2 |
| <b>38</b> | Suprafața palidă a <i>Gogoșilor</i> prăjiți este cauzată de:<br>a) temperatura joasă de prăjire;<br>b) temperatura înaltă de prăjire<br>c) insuficiența de grăsime;<br>d) excesul de grăsime.             | L 0 2 |
| <b>39</b> | Pentru a preveni lipirea <i>Bliniilor</i> de tigaie în timpul prăjirii, în aluat se adaogă:<br>a) făină<br>b) grăsime<br>c) apă<br>d) zahăr                                                               | L 0 2 |
| <b>40</b> | Dacă procesul de dospire a aluatului decurge lent, se recomandă:<br>a) adăugarea grăsimii<br>b) adăugarea zahărului<br>c) încălzirea aluatului<br>d) răcirea aluatului                                    | L 0 2 |
| <b>41</b> | La prepararea aluatului dospit se folosește apă sau lapte cu temperatura de:<br>a) 25-30 °C<br>b) 35-40 °C<br>c) 45-50 °C<br>d) 55-60 °C                                                                  | L 0 2 |
| <b>42</b> | Pentru a asigura calitatea aluatului dospit, se respectă raportul de:<br>a) făină și apă<br>b) făină și ouă<br>c) făină și grăsime<br>d) făină și drojdii                                                 | L 0 2 |



| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 43                                                  | Pe suprafața Chiflelor cu mac s-au format crăpături și se simte miros acidulat din cauza:<br>a) insuficienței de sare în aluat<br>b) dospirii excesive a aluatului<br>c) surplusului de sare în aluat<br>d) frământării insuficiente a aluatului | L 0 2 |
| 44                                                  | Pateurile prăjite au suprafața rumenă, iar în secțiune sunt crude, din cauza:<br>a) Temperaturii joase de prăjire<br>b) Temperaturii înalte de prăjire<br>c) Insuficienței de grăsime<br>d) Insuficienței de zahăr                               | L 0 2 |
| 45                                                  | Produsele din aluat întins sunt:<br>a) colțunași, pelmeni<br>b) chifle, pateuri<br>c) pateuri, brânzoaice<br>d) învârtite, plăcinte                                                                                                              | L 0 2 |
| 46                                                  | Malaxorul este utilajul destinat pentru:<br>a) omogenizarea lichidelor<br>b) frământarea aluatului<br>c) încălzirea materiei prime<br>d) dospirea aluatului                                                                                      | L 0 2 |
| 47                                                  | Utilajul folosit pentru întinderea aluatului este:<br>a) laminatorul<br>b) rotisorul<br>c) dospitorul<br>d) malaxorul                                                                                                                            | L 0 2 |
| 48                                                  | Partea componentă a malaxorului este:<br>a) cuva<br>b) sita pentru cernere<br>c) discul răzător<br>d) cuțitul                                                                                                                                    | L 0 2 |
| 49                                                  | Pentru a asigura protecția bucătarului și a evita pătrunderea obiectelor străine în cuva malaxorului, acesta este prevăzut cu:<br>a) buton de pornire<br>b) grătar de oțel<br>c) întrerupător de siguranță<br>d) braț malaxor                    | L 0 2 |
| 50                                                  | Articolul din aluat dospit care are forma ovală, cu 3-4 creștături la suprafață, presărat cu făină este:<br>a) cozonacul<br>b) colacul<br>c) chifla cu mac<br>d) chifla de drumeție                                                              | L 0 2 |

### Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.

|    |                                                                                                                                                                                                                        |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 51 | La prepararea articolelor coapte din aluat dospit, operația imediat următoare după modelare este:<br>a) porționarea aluatului<br>b) ornarea suprafeței<br>c) dospirea semipreparatelor<br>d) coacerea semipreparatelor | L 0 2 |
| 52 | Înainte de coacere, <i>Chifla de casă</i> se presară cu:<br>a) susan<br>b) mac<br>c) nuci<br>d) zahăr                                                                                                                  | L 0 2 |

### Selectați răspunsurile corecte.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 53 | Selectați preparatele culinare din aluat:<br>Pelmeni, învârtită, plăcintă, colțunași, pateu copt, clătite, crenvurști în aluat, blinele, gogoși, pateu prăjit, ceburek, chiflă cu mac.                                                           | L 0 1<br>2 3 4          |
| 54 | Selectați produsele de bază necesare la prepararea umpluturii de carne pentru pelmeni:<br>Carne, margarină, pâine, ceapă, făină de grâu, piper, sare, oțet, zahăr farin, pesmeți, ou, usturoi, lapte.                                            | L 0 1<br>2 3 4          |
| 55 | Selectați materia primă de bază care se folosește la prepararea <i>Cozonacului</i> din aluat dospit.<br>Oua, nuci, unt, stafide, ulei, făină, pesmeți, grăsime culinară, zahăr, apă, bicarbonat de sodiu, ciocolată, sare, drojdii, scorțișoară. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7 |

### Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

### Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|    |                                                                                                                                             |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 56 | Bliniile prăjite se scot de pe tigaie și se așază pe hârtie pentru a înlătura surplusul de grăsime.<br>A F _____                            | L 0 2 |
| 57 | La dizolvarea drojdiilor se folosește apă caldă, deoarece drojdiile dizolvate în apă fierbinte devin inactive.<br>A F _____                 | L 0 2 |
| 58 | Foile de clătite, pregătite pentru umplere, trebuie să fie de culoare aurie, cu margini cafenii.<br>A F _____                               | L 0 2 |
| 59 | Produsele culinare din aluat au valoarea calorică înaltă, deoarece pentru prepararea acestora se întrebuintează făina de grâu.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 60 | Dacă în timpul prăjirii bliniile nu se rumenesc, în aluat poate fi adaogat o cantitate mică de zahăr.<br>A F _____                          | L 0 2 |

| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b></p> <p><b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                                                |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 61                                                                                                                                                                | Gradul de finisare a produselor din aluat dospit se verifică cu ajutorul unui ac de bucătărie.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 62                                                                                                                                                                | La prepararea aluatului dospit fără maia, se adaugă o cantitate mai mare de drojdii pentru a obține un aluat cu porozitate mai pronunțată.<br>A F _____                        | L 0 2 |
| 63                                                                                                                                                                | Înainte de coacere, semipreparatele din aluat dospit se ung cu ou pentru a asigura o suprafață lucioasă a produselor finite.<br>A F _____                                      | L 0 2 |
| 64                                                                                                                                                                | Aluatul dospit fermentează doar 2-3 ore, deoarece aluatul care fermentează mai mult timp devine lichid și acru.<br>A F _____                                                   | L 0 2 |
| 65                                                                                                                                                                | Aluatului dospit preparat fără maia se frământă de trei ori.<br>A F _____                                                                                                      | L 0 2 |
| 66                                                                                                                                                                | Produsele coapte din aluat dospit se răcesc pe grătare de lemn, deoarece acestea asigură răcirea uniformă a produselor.<br>A F _____                                           | L 0 2 |
| 67                                                                                                                                                                | Înainte de coacere, articolele din aluat dospit se ung cu ou pentru a micșora evaporarea apei în timpul coacerii.<br>A F _____                                                 | L 0 2 |
| 68                                                                                                                                                                | În timpul coacerii, articolele din aluat dospit unse cu ou se măresc în volum, deoarece articolele din aluat dospit unse cu ou au o suprafață rumenă și lucioasă.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 69                                                                                                                                                                | Pateurile modelate se aranjează pe tava unsă, cu cusătura în jos, deoarece pentru prepararea pateurilor se folosesc diferite umpluturi.<br>A F _____                           | L 0 2 |
| 70                                                                                                                                                                | Durata frământării aluatului dospit depinde de calitatea făinii și metoda de frământare.<br>A F _____                                                                          | L 0 2 |
| 71                                                                                                                                                                | Aluatul din făină cu gluten "slab" se frământă timp mai îndelungat decât cel din făină cu gluten "tare".<br>A F _____                                                          | L 0 2 |
| 72                                                                                                                                                                | Pentru a evita vărsarea uleiului din cuva friteuzei în timpul prăjirii, uleiul se toarnă până la nivelul maxim al cuvei.<br>A F _____                                          | L 0 2 |
| 73                                                                                                                                                                | La laminare, foaia din aluat întins se rupe, deoarece la prepararea aluatului s-a folosit făină de grâu cu un conținut înalt de gluten.<br>A F _____                           | L 0 2 |

Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|    |                                                                                                                                                                                       |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 74 | Culoarea aluatului pentru colțunași și pelmeni depinde de calitatea făinii.<br>A F _____                                                                                              | L 0 2 |
| 75 | Pentru pregătirea articolelor din aluat, ouăle pot fi substituite cu melanj sau praf de ou.<br>A F _____                                                                              | L 0 2 |
| 76 | La servire, <i>Colțunașii</i> fierți se stropesc cu unt topit pentru a spori valoarea nutritivă a acestora.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 77 | La servire, <i>Pelmenii</i> se dreg cu unt și se stropesc cu suc de lămâie.<br>A F _____                                                                                              | L 0 2 |
| 78 | Înainte de utilizare, făina de grâu se cerne, deoarece făina este un produs sub formă de pulbere, obținut la măcinarea boabelor de grâu.<br>A F _____                                 | L 0 2 |
| 79 | Articolele din aluat întins se modelează pe masă presărată cu făină sau acoperită cu o țesătură din pânză naturală.<br>A F _____                                                      | L 0 2 |
| 80 | <i>Gogoșii</i> din aluat dospit se modelează pe masă presărată cu făină.<br>A F _____                                                                                                 | L 0 2 |
| 81 | Aluatul pentru clătite se afânează prin metoda chimică.<br>A F _____                                                                                                                  | L 0 2 |
| 82 | Pentru prepararea plăcintelor se folosește făină cu conținut înalt de gluten, deoarece făina cu conținut înalt de gluten face aluatul elastic și rezistent la întindere.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 83 | Aluatul pentru plăcinte se prepară din făină cu conținut scăzut de gluten.<br>A F _____                                                                                               | L 0 2 |
| 84 | Temperatura optimă pentru fermentarea aluatului dospit variază în funcție de consistența acestuia.<br>A F _____                                                                       | L 0 2 |
| 85 | La modelarea <i>Chifelor de drumeție</i> se utilizează următoarele ustensile: lopățică, sucitor, tel.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 86 | Pentru a asigura calitatea aluatului dospit, mediul de lucru se menține la temperatura de 27 - 30 °C.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 87 | La prepararea aluatului dospit, se adaugă făină și ouă păstrate, în prealabil, la rece.<br>A F _____                                                                                  | L 0 2 |
| 88 | Prepararea aluatului dospit cu maia presupune amestecarea tuturor componentelor în același timp.<br>A F _____                                                                         | L 0 2 |

| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------|------------|-------------------------------------|------------|----------------------------------------------|--------------|-----------------|--------------|--|---------------|
| 89                                                                                                                                       | Pentru a asigura o creștere uniformă a <i>Cozonacului</i> din aluat dospit, temperatura se menține constantă pe parcursul întregului proces de coacere.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0 2                 |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| 90                                                                                                                                       | Semipreparatele din aluat dospit se măresc în volum datorită procesului de hidratare a proteinelor.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | L 0 2                 |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| 91                                                                                                                                       | Articolele coapte din aluat dospit se păstrează în încăperi curate, uscate, la temperatura de 6-20 °C, fiind aranjate în rânduri suprapuse pe stelaje.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 2                 |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| 92                                                                                                                                       | Articolele coapte din aluat dospit se păstrează maxim 24 de ore, deoarece la păstrarea mai îndelungată, miezul acestora devine fărâmițos, iar suprafața uscată.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                                                     | L 0 2                 |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| 93                                                                                                                                       | La păstrarea îndelungată a articolelor coapte din aluat dospit, volumul acestora se micșorează din cauza deshidratării.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0 2                 |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| 94                                                                                                                                       | Asociați metode de tratare termică din coloana A cu preparatele culinare și articole din aluat din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | L 0 2<br>3 4<br>5 6   |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
|                                                                                                                                          | <table><tr><th>A. Metode de tratare termică</th><th>B. Preparate culinare și articole din aluat</th></tr><tr><td>____ 1. fierbere</td><td>a) Clătite</td></tr><tr><td>____ 2. prăjire prin metoda de bază</td><td>b) Pelmeni</td></tr><tr><td>____ 3. prăjire în cantitate mare de grăsime</td><td>c) Învârtită</td></tr><tr><td>____ 4. coacere</td><td>d) Gogoși</td></tr><tr><td></td><td>e) Brânzoaice</td></tr><tr><td></td><td>f) Blinii</td></tr></table> |                       | A. Metode de tratare termică | B. Preparate culinare și articole din aluat | ____ 1. fierbere            | a) Clătite | ____ 2. prăjire prin metoda de bază | b) Pelmeni | ____ 3. prăjire în cantitate mare de grăsime | c) Învârtită | ____ 4. coacere | d) Gogoși    |  | e) Brânzoaice |
| A. Metode de tratare termică                                                                                                             | B. Preparate culinare și articole din aluat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| ____ 1. fierbere                                                                                                                         | a) Clătite                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| ____ 2. prăjire prin metoda de bază                                                                                                      | b) Pelmeni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| ____ 3. prăjire în cantitate mare de grăsime                                                                                             | c) Învârtită                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| ____ 4. coacere                                                                                                                          | d) Gogoși                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
|                                                                                                                                          | e) Brânzoaice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
|                                                                                                                                          | f) Blinii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| 95                                                                                                                                       | Asociați grupele de produse din aluat din coloana A cu produsele din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0 2<br>3 4 5<br>6 7 |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
|                                                                                                                                          | <table><tr><th>A. Grupe</th><th>B. Produse</th></tr><tr><td>____ 1. Preparate din aluat</td><td>a) Gogoși</td></tr><tr><td>____ 2. Articole din aluat</td><td>b) Tăieței</td></tr><tr><td>____ 3. Garnituri din aluat</td><td>c) Blinele</td></tr><tr><td></td><td>d) Colțunași</td></tr><tr><td></td><td>e) Învârtită</td></tr><tr><td></td><td>f) Pelmeni</td></tr></table>                                                                                    |                       | A. Grupe                     | B. Produse                                  | ____ 1. Preparate din aluat | a) Gogoși  | ____ 2. Articole din aluat          | b) Tăieței | ____ 3. Garnituri din aluat                  | c) Blinele   |                 | d) Colțunași |  | e) Învârtită  |
| A. Grupe                                                                                                                                 | B. Produse                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| ____ 1. Preparate din aluat                                                                                                              | a) Gogoși                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| ____ 2. Articole din aluat                                                                                                               | b) Tăieței                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
| ____ 3. Garnituri din aluat                                                                                                              | c) Blinele                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
|                                                                                                                                          | d) Colțunași                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
|                                                                                                                                          | e) Învârtită                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |
|                                                                                                                                          | f) Pelmeni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                       |                              |                                             |                             |            |                                     |            |                                              |              |                 |              |  |               |

| Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------|----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------|
| 96                                                                                                         | Asociați articolele din aluat din coloana A cu forma de modelare a acestora din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | L 0 2<br>3 4   |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | <table><tr><th>A. Articole din aluat</th><th>B. Formă de modelare</th></tr><tr><td>___ 1. plăcintă</td><td>a) ovală</td></tr><tr><td>___ 2. pateu</td><td>b) spirală</td></tr><tr><td>___ 3. gogoși</td><td>c) rotundă</td></tr><tr><td>___ 4. învârtită</td><td>d) inel</td></tr><tr><td></td><td>e) semilună</td></tr></table>                                                                                                                                                                                                                                         |                | A. Articole din aluat | B. Formă de modelare             | ___ 1. plăcintă                       | a) ovală                            | ___ 2. pateu                        | b) spirală                              | ___ 3. gogoși                        | c) rotundă                        | ___ 4. învârtită              | d) inel                                   |             | e) semilună                                          |
| A. Articole din aluat                                                                                      | B. Formă de modelare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 1. plăcintă                                                                                            | a) ovală                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 2. pateu                                                                                               | b) spirală                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 3. gogoși                                                                                              | c) rotundă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 4. învârtită                                                                                           | d) inel                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | e) semilună                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| 97                                                                                                         | Asociați tipurile de aluat din coloana A cu produsele din aluat din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 2<br>3 4 5 |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | <table><tr><th>A. Tipuri de aluat</th><th>B. Produse din aluat</th></tr><tr><td>___ 1. aluat întins</td><td>a) clătite cu brânză</td></tr><tr><td>___ 2. aluat nedospit</td><td>b) chiflă cu mac</td></tr><tr><td>___ 3. aluat dospit cu maia</td><td>c) pateu prăjit</td></tr><tr><td>___ 4. aluat dospit fără maia</td><td>d) pateu copt</td></tr><tr><td></td><td>e) învârtită</td></tr></table>                                                                                                                                                                      |                | A. Tipuri de aluat    | B. Produse din aluat             | ___ 1. aluat întins                   | a) clătite cu brânză                | ___ 2. aluat nedospit               | b) chiflă cu mac                        | ___ 3. aluat dospit cu maia          | c) pateu prăjit                   | ___ 4. aluat dospit fără maia | d) pateu copt                             |             | e) învârtită                                         |
| A. Tipuri de aluat                                                                                         | B. Produse din aluat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 1. aluat întins                                                                                        | a) clătite cu brânză                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 2. aluat nedospit                                                                                      | b) chiflă cu mac                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 3. aluat dospit cu maia                                                                                | c) pateu prăjit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 4. aluat dospit fără maia                                                                              | d) pateu copt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | e) învârtită                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| 98                                                                                                         | Asociați defectele posibile la prepararea foilor de clătite din coloana A cu metodele de remediere din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | L 0<br>2 3     |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | <table><tr><th>A. Defecte</th><th>B. Metode de remediere</th></tr><tr><td>___ 1. Aluatul are cocoloașe</td><td>a) diluarea aluatului cu lapte/apă</td></tr><tr><td>___ 2. Foaia are grosime neuniformă</td><td>b) adăugarea zahărului în aluat</td></tr><tr><td>___ 3. Foaia este groasă</td><td>c) strecurarea aluatului</td></tr><tr><td></td><td>d) poziționarea corectă a tigăii pe plită</td></tr></table>                                                                                                                                                          |                | A. Defecte            | B. Metode de remediere           | ___ 1. Aluatul are cocoloașe          | a) diluarea aluatului cu lapte/apă  | ___ 2. Foaia are grosime neuniformă | b) adăugarea zahărului în aluat         | ___ 3. Foaia este groasă             | c) strecurarea aluatului          |                               | d) poziționarea corectă a tigăii pe plită |             |                                                      |
| A. Defecte                                                                                                 | B. Metode de remediere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 1. Aluatul are cocoloașe                                                                               | a) diluarea aluatului cu lapte/apă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 2. Foaia are grosime neuniformă                                                                        | b) adăugarea zahărului în aluat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 3. Foaia este groasă                                                                                   | c) strecurarea aluatului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | d) poziționarea corectă a tigăii pe plită                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| 99                                                                                                         | Asociați defecte identificate în procesul de preparare a <i>Blinelelor</i> din coloana A cu metodele de remediere a acestora din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0<br>2 3     |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | <table><tr><th>A. Defecte</th><th>B. Metode de remediere</th></tr><tr><td>___ 1. consistența vârtoasă aluatului</td><td>a) respectarea distanței la prăjire</td></tr><tr><td>___ 2. mărimi diferite ale blinelor</td><td>b) prepararea altui aluat</td></tr><tr><td>___ 3. blinelele cu formă neregulată</td><td>c) dozarea uniformă</td></tr><tr><td></td><td>d) adăugarea grăsimii</td></tr><tr><td></td><td>e) diluarea cu lapte sau apă</td></tr></table>                                                                                                            |                | A. Defecte            | B. Metode de remediere           | ___ 1. consistența vârtoasă aluatului | a) respectarea distanței la prăjire | ___ 2. mărimi diferite ale blinelor | b) prepararea altui aluat               | ___ 3. blinelele cu formă neregulată | c) dozarea uniformă               |                               | d) adăugarea grăsimii                     |             | e) diluarea cu lapte sau apă                         |
| A. Defecte                                                                                                 | B. Metode de remediere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 1. consistența vârtoasă aluatului                                                                      | a) respectarea distanței la prăjire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 2. mărimi diferite ale blinelor                                                                        | b) prepararea altui aluat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 3. blinelele cu formă neregulată                                                                       | c) dozarea uniformă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | d) adăugarea grăsimii                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | e) diluarea cu lapte sau apă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| 100                                                                                                        | Asociați materia primă folosită pentru obținerea aluatului din coloana A cu rolul acesteia în componența aluatului din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | L 0 2<br>3 4 5 |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | <table><tr><th>A. Materia primă</th><th>B. Rolul materiei prime în aluat</th></tr><tr><td>___ 1. Drojdie</td><td>a) mărește elasticitatea aluatului</td></tr><tr><td>___ 2. Unt</td><td>b) îmbunătățește aroma produsului finit</td></tr><tr><td>___ 3. Ouă</td><td>c) reduce elasticitatea aluatului</td></tr><tr><td>___ 4. Zahăr</td><td>d) descompune glucidele din făină</td></tr><tr><td>___ 5. Oțet</td><td>e) asigură produsului finit consistență fărâmicioasă</td></tr><tr><td></td><td>f) îmbunătățește gustul și culoarea produsului finit</td></tr></table> |                | A. Materia primă      | B. Rolul materiei prime în aluat | ___ 1. Drojdie                        | a) mărește elasticitatea aluatului  | ___ 2. Unt                          | b) îmbunătățește aroma produsului finit | ___ 3. Ouă                           | c) reduce elasticitatea aluatului | ___ 4. Zahăr                  | d) descompune glucidele din făină         | ___ 5. Oțet | e) asigură produsului finit consistență fărâmicioasă |
| A. Materia primă                                                                                           | B. Rolul materiei prime în aluat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 1. Drojdie                                                                                             | a) mărește elasticitatea aluatului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 2. Unt                                                                                                 | b) îmbunătățește aroma produsului finit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 3. Ouă                                                                                                 | c) reduce elasticitatea aluatului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 4. Zahăr                                                                                               | d) descompune glucidele din făină                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
| ___ 5. Oțet                                                                                                | e) asigură produsului finit consistență fărâmicioasă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |
|                                                                                                            | f) îmbunătățește gustul și culoarea produsului finit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                |                       |                                  |                                       |                                     |                                     |                                         |                                      |                                   |                               |                                           |             |                                                      |

| Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |                          |                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|--------------------------|------------------------|
| 101                                                                                                                                               | Asociați tipurile de aluat din coloana A cu produsele din aluat din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | L 0 2<br>3 4<br>5 6 |                          |                        |
|                                                                                                                                                   | <table><tr><th>A. Tipuri de aluat</th><th>B. Produse din aluat</th></tr><tr><td>____ 1. aluat întins<br/>____ 2. aluat nedospit<br/>____ 3. aluat dospit cu maia<br/>____ 4. aluat dospit fără maia</td><td>a) blinii<br/>b) pelmeni<br/>c) chiflă de casă<br/>d) învârtită cu nuci<br/>e) crenvurști coapte în aluat<br/>f) colțunași cu brânză</td></tr></table>                                                                                                          |                     | A. Tipuri de aluat       | B. Produse din aluat   |
| A. Tipuri de aluat                                                                                                                                | B. Produse din aluat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                     |                          |                        |
| ____ 1. aluat întins<br>____ 2. aluat nedospit<br>____ 3. aluat dospit cu maia<br>____ 4. aluat dospit fără maia                                  | a) blinii<br>b) pelmeni<br>c) chiflă de casă<br>d) învârtită cu nuci<br>e) crenvurști coapte în aluat<br>f) colțunași cu brânză                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                     |                          |                        |
| 102                                                                                                                                               | Asociați defectele posibile la prepararea <i>Chilelor de casă</i> din coloana A cu cauzele apariției acestora din coloana B:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0<br>2 3          |                          |                        |
|                                                                                                                                                   | <table><tr><th>A. Defecte</th><th>B. Cauze</th></tr><tr><td>____ 1. Suprafața palidă<br/>____ 2. Miezul cleios<br/>____ 3. Părțile laterale cu sectoare fără coajă</td><td>a) temperatura mare de coacere<br/>b) dozarea greșită a zahărului<br/>c) dozarea greșită a untului<br/>d) aranjarea incorectă a chiflelor pentru dospire</td></tr></table>                                                                                                                       |                     | A. Defecte               | B. Cauze               |
| A. Defecte                                                                                                                                        | B. Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                     |                          |                        |
| ____ 1. Suprafața palidă<br>____ 2. Miezul cleios<br>____ 3. Părțile laterale cu sectoare fără coajă                                              | a) temperatura mare de coacere<br>b) dozarea greșită a zahărului<br>c) dozarea greșită a untului<br>d) aranjarea incorectă a chiflelor pentru dospire                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                     |                          |                        |
| 103                                                                                                                                               | Asociați defectele aluatului dospit din coloana A, cu metodele de remediere a acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | L 0 2<br>3 4        |                          |                        |
|                                                                                                                                                   | <table><tr><th>A. Defecte ale aluatului</th><th>B. Metode de remediere</th></tr><tr><td>____ 1. prezența aglomerărilor de făină<br/>____ 2. volum scăzut<br/>____ 3. miros puternic de alcool sau acidulat<br/>____ 4. porozitate neuniformă</td><td>a) refrământarea în funcție de calitatea făinii<br/>b) nu se remediază<br/>c) refrământarea repetată<br/>d) frământarea repetată<br/>e) întrebuițarea aluatului în calitate de maia pentru aluat nou</td></tr></table> |                     | A. Defecte ale aluatului | B. Metode de remediere |
| A. Defecte ale aluatului                                                                                                                          | B. Metode de remediere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                     |                          |                        |
| ____ 1. prezența aglomerărilor de făină<br>____ 2. volum scăzut<br>____ 3. miros puternic de alcool sau acidulat<br>____ 4. porozitate neuniformă | a) refrământarea în funcție de calitatea făinii<br>b) nu se remediază<br>c) refrământarea repetată<br>d) frământarea repetată<br>e) întrebuițarea aluatului în calitate de maia pentru aluat nou                                                                                                                                                                                                                                                                            |                     |                          |                        |
| 104                                                                                                                                               | Asociați defectele produselor din aluat dospit din coloana A, cu cauzele apariției acestora din coloana B.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | L 0<br>2 3          |                          |                        |
|                                                                                                                                                   | <table><tr><th>A. Defecte</th><th>B. Cauze</th></tr><tr><td>____ 1. crăpături la suprafață și miros acidulat<br/>____ 2. miezul cu porozitate neuniformă<br/>____ 3. produse tari, cu suprafața palidă</td><td>a) frământarea insuficientă a aluatul<br/>b) dozarea greșită a sării<br/>c) dospirea excesivă a aluatului<br/>d) dozarea greșită a zahărului</td></tr></table>                                                                                               |                     | A. Defecte               | B. Cauze               |
| A. Defecte                                                                                                                                        | B. Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                     |                          |                        |
| ____ 1. crăpături la suprafață și miros acidulat<br>____ 2. miezul cu porozitate neuniformă<br>____ 3. produse tari, cu suprafața palidă          | a) frământarea insuficientă a aluatul<br>b) dozarea greșită a sării<br>c) dospirea excesivă a aluatului<br>d) dozarea greșită a zahărului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |                          |                        |



Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

105

I. Scrieți denumirile utilajelor tehnologice în spațiul rezervat.

II. Asociați produsele din aluat din coloana A cu utilajele tehnologice, utilizate la tratarea termică a acestora, din coloana B.

| A. Produse din aluat                                                                                                        | B. Utilaje                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><div></div><div>____ 1.</div></div>   | <div><div></div><div>a. _____</div></div>   |
| <div><div></div><div>____ 2.</div></div>  | <div><div></div><div>b. _____</div></div>  |
| <div><div></div><div>____ 3.</div></div> | <div><div></div><div>c. _____</div></div> |
| <div><div></div><div>____ 4.</div></div> | <div><div></div><div>d. _____</div></div> |
| <div><div></div><div>____ 5.</div></div> | <div><div></div><div>e. _____</div></div> |

L 0 2

3 4 5

6 7 8

9 10

11 12

13 14

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

- 106** I. Scrieți denumirile utilajelor tehnologice în spațiul rezervat.  
II. Asociați operațiile tehnologice din coloana A cu utilajele tehnologice, utilizate la realizarea acestora, din coloana B.

L 0 2  
3 4 5  
6 7 8

| A. Operații tehnologice            | B. Utilaje                                                                        |                                                                                     |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| _____ 1. Frământarea aluatului     |  |  |
| _____ 2. Întinderea aluatului      |                                                                                   |                                                                                     |
| _____ 3. Dospirea semipreparatelor |  |   |
| _____ 4. Coacerea produselor       |                                                                                   |                                                                                     |
|                                    | a. _____                                                                          | b. _____                                                                            |
|                                    | c. _____                                                                          | d. _____                                                                            |

- 107** I. Scrieți denumirile preparatelor culinare din aluat în spațiul rezervat.  
II. Asociați preparatele culinare din aluat din coloana A cu produsele folosite la prepararea umpluturilor, utilizate pentru obținerea acestora, din coloana B.

L 0  
2 3  
4 5  
6 7

| A. Preparate culinare                                                               | B. Produse pentru umpluturi                                                              |                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |       |       |
| Denumirea:<br>1. _____<br>Produse: _____                                            |                                                                                          |                                                                                            |
|  |       |       |
| Denumirea:<br>2. _____<br>Produse: _____                                            | c<br> | d<br> |
|                                                                                     | e                                                                                        | f                                                                                          |

### Realizați calculele.

| 108                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de apă și sare necesară pentru fierberea a 6 kg de <i>Pelmeni</i> , dacă pentru fierberea 1 kg de <i>Pelmeni</i> se folosește 4 litri de apă și 20 g de sare.                                                        | L 0 2                   |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-------------------------|-------|-----|--|-----|-----|--|---------|----|--|-------|----|--|------|---|--|-----|----|--|--|
| 109                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de grăsime pentru prăjirea a 240 de <i>Pateuri cu magiun</i> , dacă pentru prepararea a 100 pateuri se folosește 600 g de grăsime.                                                                                   | L 0 2                   |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 110                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de grăsime pentru prăjirea a 180 bucăți de <i>Gogoși</i> , dacă pentru prepararea a 100 bucăți, este nevoie de 400 g de grăsime.                                                                                     | L 0 2                   |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 111                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de lapte pentru prepararea a 37 kg de aluat pentru clătite, dacă la prepararea 3,5 kg de aluat se folosește 3640 ml de lapte.                                                                                        | L 1<br>2 3              |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 112                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de brânză de oi pentru prepararea a 15 porții de <i>Învârtită cu brânză de oi</i> , a câte 200 g, dacă pentru prepararea 1 kg de învârtită se folosește 480 g de brânză.                                             | L 0<br>2 3              |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 113                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați numărul de porții de <i>Colțunași cu varză</i> obținute din 4556 g de varză proaspătă, dacă pentru 8 porții se folosește 1072 g de varză.                                                                                       | L 0<br>2 3              |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 114                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de umplutură pentru prepararea a 28 <i>Plăcinte cu dovleac</i> , dacă pentru 10 plăcinte se folosește 545 g de dovleac (masa brută), iar norma de deșeuri constituie 30%.                                            | L 0 2<br>3 4 5          |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 115                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați masa semipreparatului de colțunași și a untului pentru 12 porții de <i>Colțunași fierți</i> , dacă pentru 1 porție se folosește 185 g de semipreparat și 10 g de unt.                                                           | L 0<br>2 3              |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 116                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați numărul de porții de <i>Colțunași cu brânză</i> ce se vor obține din 7955 g de semipreparat, dacă pentru 15 porții se folosește 2775 g de semipreparat.                                                                         | L 0<br>2 3              |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 117                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de praf de ou pentru prepararea a 15 kg de semipreparat pentru clătite, dacă pentru 1 kg de semipreparat se folosește 83 g de ouă, iar coeficientul de substituire este: 1 g de ou proaspăt la 0,28 g de praf de ou. | L 0<br>2 3              |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 118                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de făină și brânză pentru prepararea a 17 kg de <i>Învârtită cu brânză</i> , dacă pentru 10 kg de învârtită se folosește 2,94 kg de făină și 5 kg de brânză.                                                         | L 0 2<br>3 4 5          |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 119                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de carne pentru prepararea a 24 porții de <i>Pelmeni cu carne</i> , dacă pentru 1 porție se folosește 185 g semipreparat, iar pentru 1 kg de semipreparat se întrebuintează 310 g de carne.                          | L 0 2<br>3 4            |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 120                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați numărul de porții de <i>Blinii</i> ce pot fi preparate din 2880 g de făină, dacă pentru 7 porții se folosește 504 g de făină.                                                                                                   | L 0 2                   |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| 121                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Calculați cantitatea de materie primă necesară pentru prepararea a 850 g de aluat de <i>Blinele</i> .                                                                                                                                     | L 0 2<br>3 4<br>5 6     |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>Materie primă</th><th>Masa brută pentru 1000 g</th><th>Masa brută pentru 850 g</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>făină</td><td>481</td><td></td></tr> <tr> <td>apă</td><td>481</td><td></td></tr> <tr> <td>drojdie</td><td>14</td><td></td></tr> <tr> <td>zahăr</td><td>17</td><td></td></tr> <tr> <td>sare</td><td>9</td><td></td></tr> <tr> <td>ouă</td><td>24</td><td></td></tr> </tbody> </table> |                                                                                                                                                                                                                                           | Materie primă           | Masa brută pentru 1000 g | Masa brută pentru 850 g | făină | 481 |  | apă | 481 |  | drojdie | 14 |  | zahăr | 17 |  | sare | 9 |  | ouă | 24 |  |  |
| Materie primă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Masa brută pentru 1000 g                                                                                                                                                                                                                  | Masa brută pentru 850 g |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| făină                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 481                                                                                                                                                                                                                                       |                         |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| apă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 481                                                                                                                                                                                                                                       |                         |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| drojdie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 14                                                                                                                                                                                                                                        |                         |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| zahăr                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 17                                                                                                                                                                                                                                        |                         |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| sare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 9                                                                                                                                                                                                                                         |                         |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |
| ouă                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 24                                                                                                                                                                                                                                        |                         |                          |                         |       |     |  |     |     |  |         |    |  |       |    |  |      |   |  |     |    |  |  |

| Realizați calculele. |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                              |                            |                         |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------|-------------------------|
| 122                  | Calculați cantitatea de aluat pentru 15 porții de <i>Blinii</i> , dacă pentru 4 porții se folosește 780 g de aluat.                                                                                                                                                       |                              | L 0 2                      |                         |
| 123                  | Calculați cantitatea de grăsime pentru prăjirea a 165 de <i>Pateuri</i> , dacă pentru prepararea a 35 de pateuri, se folosește 210 g de grăsime.                                                                                                                          |                              | L 0<br>2 3                 |                         |
| 124                  | Calculați cantitatea de zahăr farin pentru servirea a 47 de <i>Gogoși</i> , dacă pentru 83 de gogoși, se folosește 249 g de zahăr.                                                                                                                                        |                              | L 0<br>2 3                 |                         |
| 125                  | Calculați cantitatea umpluturii pentru 128 de <i>Pateuri coapte cu magiun</i> , dacă pentru 59 de pateuri, se folosește 1475 g de umplutură.                                                                                                                              |                              | L 0<br>2 3                 |                         |
| 126                  | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea aluatului de gogoși, având 7 ouă.                                                                                                                                                                                 |                              | L 0 2<br>3 4<br>5 6        |                         |
|                      | Materie primă                                                                                                                                                                                                                                                             | Masa brută din 2 ouă, g      |                            | Masa brută din 7 ouă, g |
|                      | făină                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2650                         |                            |                         |
|                      | apă                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1550                         |                            |                         |
|                      | drojdie                                                                                                                                                                                                                                                                   | 80                           |                            |                         |
|                      | zahăr                                                                                                                                                                                                                                                                     | 300                          |                            |                         |
|                      | sare                                                                                                                                                                                                                                                                      | 25                           |                            |                         |
|                      | margarină                                                                                                                                                                                                                                                                 | 250                          |                            |                         |
| 127                  | Denumirea produselor                                                                                                                                                                                                                                                      | Masa brută pentru 160 bucăți | Masa brută pentru 5 bucăți | L 0 2<br>3 4 5<br>6 7   |
|                      | făină de grâu                                                                                                                                                                                                                                                             | 3704                         |                            |                         |
|                      | zahăr                                                                                                                                                                                                                                                                     | 370                          |                            |                         |
|                      | unt                                                                                                                                                                                                                                                                       | 259                          |                            |                         |
|                      | apă                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1500                         |                            |                         |
|                      | melanj                                                                                                                                                                                                                                                                    | 133                          |                            |                         |
|                      | drojdii                                                                                                                                                                                                                                                                   | 56                           |                            |                         |
|                      | sare                                                                                                                                                                                                                                                                      | 56                           |                            |                         |
| 128                  | Calculați cantitatea de brânză de vaci pentru prepararea a 24 de <i>Brânzoaice</i> , dacă pentru o bucată se folosește 30 g de umplutură, iar pentru 1000 g de umplutură se întrebuițează 841 g de brânză de vaci.                                                        |                              | L 0 2<br>3 4               |                         |
| 129                  | Calculați cantitatea de umplutură pentru prepararea a 45 de <i>Plăcinte cu măr</i> , dacă pentru 12 plăcinte se folosește 300 g de umplutură.                                                                                                                             |                              | L 0<br>2 3                 |                         |
| 130                  | Calculați cantitatea de drojdie uscată pentru prepararea a 4,7 kg de aluat dospit pentru <i>Plăcinte cu cartofi</i> , dacă pentru 1 kg de aluat se folosește 19 g de drojdie presată, iar coeficientul de substituie este: 1 g de drojdie presată la 0,25 drojdie uscată. |                              | L 0 2<br>3 4               |                         |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 11: PREPARAREA PRODUSELOR DIN ALUAT

| Nr. d/o                                              | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                             | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                              |               |
| 1                                                    | făină; drojdia,                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 2                                                    | maiaiei; caldă; drojdie                                                                                                                                                                                                      | 3 p, C        |
| 3                                                    | făinii; gluten                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 4                                                    | fermentare; volum                                                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 5                                                    | glucidele; etilic; carbon                                                                                                                                                                                                    | 3 p, Î        |
| 6                                                    | 30-35 °C; 1,5-2 ore                                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 7                                                    | - chimică;<br>- mecanică;<br>- biologică                                                                                                                                                                                     | 3 p, C        |
| 8                                                    | 2. frământarea aluatului<br>4. refrământarea<br>6. dospirea semipreparatelor                                                                                                                                                 | 3 p, Î        |
| 9                                                    | 1) oxigen<br>2) drojdiilor<br>3) porilor<br>4) bioxidului de carbon                                                                                                                                                          | 4 p, Î        |
| 10                                                   | 2-3 ori; bombată; alcool; revine                                                                                                                                                                                             | 4 p, Î        |
| 11                                                   | <b>Denumirea produselor</b><br>a) tăitei<br>b) chifle cu mac<br>c) învârtită<br>d) crenvurști în aluat<br>e) blinele<br>f) clătite<br><b>Gruparea produselor (aluat dospit și nedospit):</b><br>1) b, d, e<br>2) a, c, f     | 6/6p Î        |
| 12                                                   | spumiera; hârtie; grăsime                                                                                                                                                                                                    | 3 p, Î        |
| 13                                                   | grăsime; dospire                                                                                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 14                                                   | friteuza; tigaia                                                                                                                                                                                                             | 2 p, C        |
| 15                                                   | tăieturi; ulei; margarină                                                                                                                                                                                                    | 3 p, C        |
| 16                                                   | sferică; adâncitură; brânză                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 17                                                   | cuptor; se rumenește                                                                                                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 18                                                   | dospit; mijlocul; două                                                                                                                                                                                                       | 3 p, C        |
| 19                                                   | ulei; brânză; spirală (melc)                                                                                                                                                                                                 | 3 p, C        |
| 20                                                   | elastic; dezlipește (desprinde)                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 21                                                   | rotundă; 1-1,5 mm rumenită                                                                                                                                                                                                   | 3 p, C        |
| 22                                                   | aluatului; zahăr                                                                                                                                                                                                             | 2 p, Î        |
| 23                                                   | 14-15; unt; oțet.                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 24                                                   | 7-8 bucăți; unt; smântână                                                                                                                                                                                                    | 3 p, C        |
| 25                                                   | clocotindă; sare; mic; 5-7                                                                                                                                                                                                   | 4 p, C        |
| 26                                                   | <b>Cauze:</b><br>1. a fost omisă etapa de repaus<br>3. (a) a fost folosită făină cu conținut scăzut de gluten; (b) aluatul s-a "odihnit" prea mult timp<br><b>Remedieri:</b><br>2. Se scurge sucul și se adăugă puțină făină | 6 Î           |

| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
| 27                                                                                                                             | <b>Denumirea</b><br>1.Cuptor<br>2. Mașină de gătit/ plită electrică<br>3. Friteuză<br>4. Grătar<br>5. Malaxor<br>6. Mașină de tocat carne<br>7. dulap frigorific<br><b>Destinația</b><br>1.Coacere<br>2.Fierbere, prăjire, înăbușire<br>3.Prăjire în cantitate mare de grăsime<br>4.Frigere (prăjire)<br>5.Frământare a aluatului, amestecare<br>6.Tocare<br>7.Refrigerare și păstrare a alimentelor perisabile | 7/7 p, C      |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
| 28                                                                                                                             | 6. Presărarea cu zahăr farin<br>5. Prăjirea gogoșilor<br>4. Dospirea gogoșilor<br>2. Porționarea aluatului<br>3. Modelarea gogoșilor<br>1. Prepararea aluatului                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 p, A        |
| 29                                                                                                                             | 2. Porționarea aluatului<br>5. Modelarea semipreparatelor<br>3. Rotunjirea bucăților de aluat<br>6. Dospirea semipreparatelor<br>4. Dospirea bilelor de aluat<br>1. Prepararea aluatului dospit                                                                                                                                                                                                                 | 3 p, A        |
| 30                                                                                                                             | 5. Omogenizarea compoziției prin batere<br>2. Amestecarea ouălor cu sare și zahăr<br>1. Dozarea materiei prime<br>6. Adăugarea treptată a laptelui rămas<br>3. Incorporarea a 50 % din cantitatea de lapte<br>8. Prăjirea foilor de clătite<br>4. Incorporarea făinii<br>7. Strecurarea aluatului                                                                                                               | 4 p, A        |
| 31                                                                                                                             | 6. Coacerea semipreparatului<br>5. Modelarea semipreparatului<br>2. Prepararea aluatului<br>4. Porționarea aluatului<br>1. Pregătirea maiaiei<br>3. Prepararea fărâmiturilor                                                                                                                                                                                                                                    | 3, A          |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
| 32                                                                                                                             | a) biologică                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 33                                                                                                                             | b) clătitor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 34                                                                                                                             | c) pelmenilor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |



| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                        | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                   |                                                                         |               |
| 35                                                                                                                                           | b) caramelizarea glucidelor                                             | 2 p, Î        |
| 36                                                                                                                                           | a) afânare                                                              | 2 p, Î        |
| 37                                                                                                                                           | c) 190-200 °C;                                                          | 2 p, C        |
| 38                                                                                                                                           | a) temperatura joasă de prăjire.                                        | 2 p, Î        |
| 39                                                                                                                                           | b) grăsime                                                              | 2 p, Î        |
| 40                                                                                                                                           | c) încălzirea aluatului                                                 | 2 p, Î        |
| 41                                                                                                                                           | b) 35-40 °C                                                             | 2 p, C        |
| 42                                                                                                                                           | d) făină și drojdii                                                     | 2 p, Î        |
| 43                                                                                                                                           | b) dospirii excesive a aluatului                                        | 2 p, Î        |
| 44                                                                                                                                           | b) Temperaturii înalte de prăjire                                       | 2 p, Î        |
| 45                                                                                                                                           | d) învărtite, plăcinte                                                  | 2 p, C        |
| 46                                                                                                                                           | b) frământarea aluatului                                                | 2 p, C        |
| 47                                                                                                                                           | a) laminatorul                                                          | 2 p, C        |
| 48                                                                                                                                           | a) cuva                                                                 | 2 p, C        |
| 49                                                                                                                                           | b) grătar de oțel                                                       | 2 p, Î        |
| 50                                                                                                                                           | d) chiflă de drumetie                                                   | 2 p, C        |
| 51                                                                                                                                           | c) dospirea semipreparatelor                                            | 2 p, Î        |
| 52                                                                                                                                           | d) zahăr                                                                | 2 p, C        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                       |                                                                         |               |
| 53                                                                                                                                           | Pelmeni; Colțunași; Clătite; Blinele                                    | 4 p, C        |
| 54                                                                                                                                           | carne; ceapă; piper; sare;                                              | 4 p, C        |
| 55                                                                                                                                           | Ouă; unt; făină; apă; zahăr; sare; drojdii.                             | 7 p, C        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                         |               |
| 56                                                                                                                                           | F) se răstoarnă direct pe platou                                        | 2 p, C        |
| 57                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, Î        |
| 58                                                                                                                                           | F) galben-aurie                                                         | 2 p, C        |
| 59                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, C        |
| 60                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, Î        |
| 61                                                                                                                                           | F) vergea de lemn                                                       | 2 p, C        |
| 62                                                                                                                                           | F) pentru a micșora durata de fermentare                                | 2 p, Î        |
| 63                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, Î        |
| 64                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, Î        |
| 65                                                                                                                                           | F) o singură dată                                                       | 2 p, C        |
| 66                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, C        |
| 67                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, Î        |
| 68                                                                                                                                           | F) nu există cauză - efect                                              | 2 p, Î        |
| 69                                                                                                                                           | F) ca să-și mențină forma                                               | 2 p, Î        |
| 70                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, C        |
| 71                                                                                                                                           | F) aluatul cu gluten slab se frământă mai puțin timp                    | 2 p, Î        |
| 72                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, Î        |
| 73                                                                                                                                           | F) conținut scăzut de gluten                                            | 2 p, Î        |
| 74                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, Î        |
| 75                                                                                                                                           | A)                                                                      | 2 p, C        |
| 76                                                                                                                                           | F) pentru a preveni lipirea acestora                                    | 2 p, Î        |
| 77                                                                                                                                           | F) nu se stropesc cu suc de lămâie                                      | 2 p, C        |
| 78                                                                                                                                           | F) pentru îmbogățirea făinii cu oxigen și/sau înlăturarea impurităților | 2 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                            | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                             |               |
| 79                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 80                                                                                                                                           | F) pe masă unsă cu ulei                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 81                                                                                                                                           | F) prin metoda mecanică                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 82                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 83                                                                                                                                           | F) conținut înalt de gluten                                                                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 84                                                                                                                                           | F) temperatura este aceeași pentru aluaturi de diferită consistență                                                                                                                         | 2 p, C        |
| 85                                                                                                                                           | F) cuțit                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 86                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 87                                                                                                                                           | F) făină și ouă, încălzite la temperatura camerei.                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 88                                                                                                                                           | F) se amestecă în mai multe prize                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 89                                                                                                                                           | F) temperatura se mărește treptat                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 90                                                                                                                                           | F) procesului de fermentare                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 91                                                                                                                                           | F) aranjate într-un singur rând                                                                                                                                                             | 2 p, Î        |
| 92                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| 93                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                          | 2 p, Î        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b>                            |                                                                                                                                                                                             |               |
| 94                                                                                                                                           | 1) b; 2) a, f; 3) d; 4) c, e;                                                                                                                                                               | 6 p, C        |
| 95                                                                                                                                           | 1) c, d, f; 2) a, e; 3) b, f.                                                                                                                                                               | 7 p, Î        |
| 96                                                                                                                                           | 1) c; 2) a; 3) d; 4) b                                                                                                                                                                      | 4 p, C        |
| 97                                                                                                                                           | 1) e; 2) a; 3) b, d; 4) c                                                                                                                                                                   | 5 p, C        |
| 98                                                                                                                                           | 1) c; 2) b; 3) a;                                                                                                                                                                           | 3 p, Î        |
| 99                                                                                                                                           | 1) e; 2) c; 3) a                                                                                                                                                                            | 3 p, Î        |
| 100                                                                                                                                          | 1) d; 2) e; 3) f; 4) c; 5) a                                                                                                                                                                | 5 p, Î        |
| 101                                                                                                                                          | 1) d; 2) b, f; 3) c; 4) a, e                                                                                                                                                                | 6 p, Î        |
| 102                                                                                                                                          | 1) b; 2) a; 3) d                                                                                                                                                                            | 3 p, Î        |
| 103                                                                                                                                          | 1) d; 2) a; 3) e; 4) c                                                                                                                                                                      | 4 p, Î        |
| 104                                                                                                                                          | 1) c; 2) a; 3) b                                                                                                                                                                            | 3 p, Î        |
| 105                                                                                                                                          | <b>Utilaje</b><br>a) friteuză<br>b) tigaie basculantă<br>c) cuptor<br>d) plita electrică<br>e) grătar electric<br><b>Asocieri: produse și utilaje</b><br>1) d; 2) c; 3) c; 4) a; 5) a, b, d | 5/7 p, Î      |
| 106                                                                                                                                          | <b>Utilaje</b><br>a) laminator<br>b) malaxor<br>c) cuptor<br>d) dospitor<br><b>Asocieri: operații tehnologice și utilaje</b><br>1) b; 2) a; 3) d; 4) c                                      | 4/4 p, C      |
| 107                                                                                                                                          | 1. colțunași 2. pelmeni<br>1) a, c, d, f; 2) a, b,                                                                                                                                          | 7 p, C        |

MODULUL 1

MODULUL 2

MODULUL 3

MODULUL 4

MODULUL 5

MODULUL 6

MODULUL 7

MODULUL 8

MODULUL 9

MODULUL 10

MODULUL 11

MODULUL 12

MODULUL 13

MODULUL 14

| Nr. d/o                     | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                | Puncte, nivel |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                                                                                                                 |               |
| 108                         | $6 \times 4 = 24$ l (apă)<br>$6 \times 20 = 120$ g (sare)                                                                                                                                                       | 2 p, A        |
| 109                         | $240 \times 600 \div 100 = 1440$ g                                                                                                                                                                              | 2 p, A        |
| 110                         | $180 \times 400 \div 100 = 720$ g = 0,72 kg                                                                                                                                                                     | 2 p, A        |
| 111                         | $3640 \div 3,5 = 1040$ ml (lapte la 1 kg de aluat)<br>$37 \times 1040 = 38480$ ml/38,48 l (lapte)                                                                                                               | 3 p, A        |
| 112                         | $480 \times 200 \div 1000 = 96$ g (brânză pentru o porție)<br>$96 \times 15 = 1440$ g / 1,44 kg (15 porții)                                                                                                     | 3 p, A        |
| 113                         | $1072 \div 8 = 134$ g (1 porție)<br>$4556 \div 134 = 34$ porții                                                                                                                                                 | 3 p, A        |
| 114                         | $545 \times 30 \div 100 = 163,5$ g (masa deșeurilor)<br>$545 - 163,5 = 381,5$ g (masa netă pentru 10 porții)<br>$381,5 \div 10 = 38,15$ g (masa netă pentru 1 porție)<br>$38,15 \times 28 = 1068,2$ g (dovleac) | 5 p, A        |
| 115                         | Colțunași: $12 \times 185 = 2220$ g<br>Unt: $10 \times 12 = 120$ g                                                                                                                                              | 3 p, A        |
| 116                         | $2775 \div 15 = 185$ g (1 porție)<br>$7955 \div 185 = 43$ porții                                                                                                                                                | 3 p, A        |
| 117                         | $15 \times 83 = 1245$ g (ouă)<br>$1245 \times 0,28 = 348,6$ g (praf de ou)                                                                                                                                      | 3 p, A        |
| 118                         | făină<br>$2,94 \div 10 = 0,294$ kg (la 1 kg de învârtită)<br>$0,294 \times 17 = 4,998$ kg<br>brânză<br>$5 \div 10 = 0,5$ kg (la 1 kg de învârtită)<br>$0,5 \times 17 = 8,5$ kg                                  | 5 p, A        |
| 119                         | $185 \times 310 \div 1000 = 57,35$ g (carne pentru 1 porție)<br>$57,35 \times 24 = 1376$ g = 1,376 kg                                                                                                           | 4p A          |
| 120                         | $504 \div 7 = 72$ g (1 porție)<br>$2880 \div 72 = 40$ porții de blinii                                                                                                                                          | 2 p, A        |

| Nr. d/o                     | Răspuns așteptat                                                                                                         | Puncte, nivel |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                          |               |
| 121                         | Făină - 408,8<br>Apă - 408,8<br>Drojdie - 11,9<br>Zahăr - 14,45<br>Sare - 7,65<br>Ouă - 20,4                             | 6 p, A        |
| 122                         | $780 \div 4 = 195$ g (1 porție)<br>$15 \times 195 = 2925$ g aluat                                                        | 2 p, A        |
| 123                         | $210 \div 35 = 6$ g (1 porție)<br>$165 \times 6 = 990$ g                                                                 | 3 p, A        |
| 124                         | $249 \div 83 = 3$ g (1 bucată)<br>$47 \times 3 = 141$ g                                                                  | 3 p, A        |
| 125                         | $1475 \div 59 = 25$ g (1 bucată)<br>$128 \times 25 = 3200$ g = 3,2 kg                                                    | 3 p, A        |
| 126                         | Făină - 9275<br>Apă - 5425<br>Drojdie - 280<br>Zahăr - 1050<br>Sare - 87,5<br>Margarină - 875                            | 6 p, A        |
| 127                         | făină - 115,7<br>zahăr - 11,562<br>unt - 8,093<br>apă - 46,875<br>melanj - 4,156<br>drojdii - 1,75<br>sare - 1,75        | 7 p, A        |
| 128                         | $24 \times 30 = 720$ g (umplutură)<br>$720 \times 841 \div 1000 = 605,52$ g (brânză)                                     | 4 p, A        |
| 129                         | $300 \div 12 = 25$ g (umplutură pentru o plăcintă)<br>$25 \times 45 = 1125$ g (umplutură pentru 45 plăcinte)             | 3 p, A        |
| 130                         | 4,7 kg = 4700 g<br>$4700 \times 19 \div 100 = 89,3$ g (drojdie presată)<br>$89,3 \times 0,25 = 22,32$ g (drojdie uscată) | 4 p, A        |



**MODULUL 12**



# **PREPARAREA BUCATELOR DIN ALIMENTAȚIA CURATIVĂ**

**TOTAL ITEMI: 78**

| Nr. d/o                                          | Conținutul itemului                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Puncte Nivel           |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-------|---------------------------------|--------------------------|--------------------------------------------------|--|--------------------------|--|--------------|----------------|
| Completați spațiul liber cu răspunsul corect.    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 1                                                | În alimentația dietetică se recomandă servirea meselor de _____ ori pe zi, cu intervale de _____ ore între ele.                                                                                                                                                                                                                               | L 0<br>1 2             |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 2                                                | Dieta nr. 7 se administrează în cazul afecțiunilor renale și are ca scop de a proteja _____ bolnavi și de a elimina _____ azotoase și surplusul de _____ din organism.                                                                                                                                                                        | L 0 1<br>2 3           |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 3                                                | Regimul menajant chimic constă în _____ produselor care contribuie la eliminarea excesivă a sucului _____ în timpul digestiei.                                                                                                                                                                                                                | L 0<br>1 2             |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 4                                                | Alimentația curativă presupune consumul preparatelor _____ în scopul tratării _____ organismului.                                                                                                                                                                                                                                             | L 0<br>1 2             |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 5                                                | La pregătirea supelor de lapte din alimentația dietetică, crupele și pasteles _____ se fierb în prealabil în _____, apoi se adaugă laptele _____.                                                                                                                                                                                             | L 0 1<br>2 3           |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 6                                                | În alimentația elevilor se folosesc produse bogate în vitamine, glucide și _____ necesare pentru _____ organismului.                                                                                                                                                                                                                          | L 0<br>1 2             |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 7                                                | La pregătirea preparatelor culinare pentru copii se aplică metode de tratare _____, în procesul cărora pierderile de substanțe _____ sunt minimale.                                                                                                                                                                                           | L 0<br>1 2             |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 8                                                | Completați spațiile libere din tabel cu cauzele defectelor salatei <i>Varză albă cu mere</i> . <table><tr><th>Defecte</th><th>Cauze</th></tr><tr><td>1. Varza din salată este moale.</td><td></td></tr><tr><td>2. Merele din salată sunt întunecate la culoare.</td><td></td></tr><tr><td>3. Salata are gust acru.</td><td></td></tr></table> | Defecte                | Cauze | 1. Varza din salată este moale. |                          | 2. Merele din salată sunt întunecate la culoare. |  | 3. Salata are gust acru. |  | L 0 2<br>4 6 |                |
| Defecte                                          | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                        |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 1. Varza din salată este moale.                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 2. Merele din salată sunt întunecate la culoare. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 3. Salata are gust acru.                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 9                                                | Scrieți cauzele și măsurile de remediere ale defectelor preparatului <i>Supă pireu de pui</i> . <table><tr><th>Defect al consistenței</th><th>Cauze</th><th>Remedieri</th></tr><tr><td>1. Consistență neomogenă</td><td></td><td></td></tr><tr><td>2. Consistență densă</td><td></td><td></td></tr></table>                                   | Defect al consistenței | Cauze | Remedieri                       | 1. Consistență neomogenă |                                                  |  | 2. Consistență densă     |  |              | L 0 2<br>4 6 8 |
| Defect al consistenței                           | Cauze                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Remedieri              |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 1. Consistență neomogenă                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |
| 2. Consistență densă                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                        |       |                                 |                          |                                                  |  |                          |  |              |                |

| Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 10                                                                                                                      | <p>Ordonati operațiile de preparare a <i>Sosului de mere</i>.</p> <p>_____ diluarea amidonului de cartofi</p> <p>_____ fierberea merelor</p> <p>_____ adăugarea scorțișoarei măcinate</p> <p>_____ îmbinarea pireului de mere cu amidonul diluat</p> <p>_____ curățarea merelor</p> <p>_____ pasarea merelor fierte</p> <p>_____ fierberea pireului de mere</p>                                                                          | L 0 4 |
| 11                                                                                                                      | <p>Ordonati operațiile de preparare a <i>Pilafului din orez cu fructe</i>.</p> <p>_____ fierberea apei cu adaos de sare și zahăr</p> <p>_____ tăierea merelor</p> <p>_____ hidratarea fructelor uscate</p> <p>_____ înăbușirea pilafului</p> <p>_____ fierberea orezului</p> <p>_____ îmbinarea orezului cu fructele</p>                                                                                                                 | L 0 3 |
| 12                                                                                                                      | <p>Ordonati operațiile de preparare a <i>Omletei din albuș de ou cu carne la aburi</i>.</p> <p>_____ ungerea formelor cu unt</p> <p>_____ tocarea cărnii</p> <p>_____ fierberea omletei la baie de aburi</p> <p>_____ îmbinarea compoziției cu carnea</p> <p>_____ fierberea cărnii de bovină</p> <p>_____ turnarea amestecului în forme</p> <p>_____ amestecarea albușului cu lapte</p>                                                 | L 0 4 |
| 13                                                                                                                      | <p>Ordonati operațiile de preparare a <i>Supei pireu din morcov</i>.</p> <p>_____ pasarea morcovului fiert</p> <p>_____ adăugarea liezonului</p> <p>_____ prepararea sosului alb</p> <p>_____ fierberea morcovului</p> <p>_____ prepararea liezonului</p> <p>_____ dregerea supei</p> <p>_____ diluarea pireului</p>                                                                                                                     | L 0 4 |
| 14                                                                                                                      | <p>Ordonati etapele procesului tehnologic de preparare a <i>Sufleului de pește la aburi</i>.</p> <p>_____ fierberea peștelui</p> <p>_____ verificarea calității materiei prime</p> <p>_____ fierberea sufleului</p> <p>_____ dozarea materiei prime</p> <p>_____ tocarea peștelui fiert</p> <p>_____ prelucrarea primară a materiei prime</p> <p>_____ prepararea sosului de lapte</p> <p>_____ pregătirea compoziției pentru sufleu</p> | L 0 4 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                    |       |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 15                                                  | Produsele lacto-acide sunt:<br>a) lapte condensat, lapte praf, lapte normalizat<br>b) iaurt, chefir, lapte covăsit<br>c) brânză de vaci, cașcaval, brânză topită<br>d) urdă, brânză, frișcă                        | L 0 2 |
| 16                                                  | Glucidele care predomină în compoziția chimică a strugurilor sunt:<br>a) amidonul și celuloza<br>b) maltoza și lactoza<br>c) fructoza și glucoza<br>d) zaharoza și galactoza                                       | L 0 2 |
| 17                                                  | Dieta în afecțiunile cardiovasculare ajută la:<br>a) scăderea aportului caloric<br>b) creșterea aportului caloric<br>c) creșterea grăsimilor saturate<br>d) scăderea grăsimilor nesaturate                         | L 0 2 |
| 18                                                  | Rolul principal al proteinelor în organism este de a:<br>a) asigura creșterea și refacerea țesuturilor<br>b) furniza căldură și energie<br>c) susține imunitatea<br>d) îmbunătăți vederea                          | L 0 2 |
| 19                                                  | În preparatele culinare pentru bolnavii cu afecțiuni renale se limitează cantitatea de:<br>a) proteine, lichide și sare<br>b) lipide, fibre și sare<br>c) glucide, lichide și zahăr<br>d) vitamine, fibre și zahăr | L 0 2 |
| 20                                                  | Alimentele care neutralizează acidul gastric din stomac conțin:<br>a) glucide, lipide, vitamine<br>b) albumine, amidon și pectine<br>c) vitamine, substanțe minerale<br>d) substanțe aromatice și colorante        | L 0 2 |
| 21                                                  | Pentru Dieta nr.5 preparatele culinare se tratează termic prin:<br>a) prăjire în cantitate mare de grăsime<br>b) prăjire în mod obișnuit<br>c) înăbușire<br>d) coacere                                             | L 0 2 |
| 22                                                  | Dieta respectată în scopul micșorării masei corporale este:<br>a) dieta nr. 1<br>b) dieta nr. 5<br>c) dieta nr. 7<br>d) dieta nr. 8                                                                                | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                              |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 23                                                  | Dieta nr. 10 exclude consumul:<br>a) pâinii de grâu<br>b) articolelor făinoase<br>c) ouălor fierte<br>d) legumelor crude                                                                                                     | L 0 2 |
| 24                                                  | Pentru alimentația persoanelor cu afecțiuni renale se recomandă preparatul:<br>a) costiță la grătar<br>b) răcitură de pasăre<br>c) pește prăjit după fierbere<br>d) carne înăbușită după prăjire                             | L 0 2 |
| 25                                                  | Dieta nr. 8 este prescrisă persoanelor cu afecțiuni:<br>a) neurologice<br>b) renale<br>c) endocrine<br>d) ortopedice                                                                                                         | L 0 2 |
| 26                                                  | Dieta nr. 9 exclude consumul:<br>a) pâinii de secară<br>b) mierii de albi<br>c) fructelor de mare<br>d) cerealelor integrale                                                                                                 | L 0 2 |
| 27                                                  | Preparatele culinare recomandate în dieta nr. 1 se pregătesc prin procedeul de:<br>a) tăiere în bucăți mărunte<br>b) tăiere în bucăți porționate<br>c) panare prin pesmeți<br>d) pasare prin sită                            | L 0 2 |
| 28                                                  | În cazul consumului preparatelor de carne porționate, stomacul secretă suc gastric în cantitate:<br>a) sporită<br>b) normală<br>c) parțială<br>d) insuficientă                                                               | L 0 2 |
| 29                                                  | Pentru a micșora secreția sucului gastric în timpul digestiei, la pregătirea preparatelor culinare se recomandă utilizarea:<br>a) grăsimii de porc<br>b) grăsimii de vită<br>c) uleiului de măsline<br>d) margarinei de masă | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 30                                                  | Dieta nr. 2 se prescrie persoanelor cu afecțiuni gastrice, precum și celor care suferă de:<br>a) insuficiență renală<br>b) insuficiență hepatică<br>c) ulcer stomacal<br>d) insuficiență dentară                                                                      | L 0 2 |
| 31                                                  | Scala gradată a aparatului de gătit la vapor este destinată pentru:<br>a) verificarea duratei de fierbere a produsului<br>b) verificarea nivelului de apă în rezervor<br>c) completarea nivelului de apă în rezervor<br>d) completarea nivelului de abur în recipient | L 0 2 |
| 32                                                  | În rezervorul aparatului de gătit la vapor se toarnă apă:<br>a) până la nivelul minim<br>b) până la nivelul maxim<br>c) $\frac{1}{3}$ din volumul rezervorului<br>d) $\frac{1}{4}$ din volumul rezervorului                                                           | L 0 2 |
| 33                                                  | Preparatele culinare din alimentația dietetică se pregătesc în:<br>a) cantinele centrelor de reabilitare<br>b) cantinele muncitorești<br>c) cantinele studențești<br>d) cantinele școlare                                                                             | L 0 2 |
| 34                                                  | În aparatul de gătit la vapor, produsul se așază în centrul recipientului de gătit pentru a:<br>a) preîntâmpina formarea crustei<br>b) elimina excesul de sare<br>c) mări conținutul de vitamine<br>d) asigura circulația aburilor                                    | L 0 2 |
| 35                                                  | Din alimentația copiilor se exclud preparatele:<br>a) prăjite prin metoda de bază<br>b) prăjite în cantitate mare de grăsime<br>c) fierte prin metoda de bază<br>d) fierte în cantitate mică de lichid                                                                | L 0 2 |
| 36                                                  | Preparatul culinar recomandat pentru consum persoanelor cu afecțiuni cardiovasculare este:<br>a) borșul ucrainean<br>b) carnea de pasăre fiartă<br>c) ciorba de varză murată<br>d) tocana de porc                                                                     | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 37                                                  | O condiție specifică de pregătire a preparatelor culinare pentru dieta nr. 9 este:<br>a) înlocuirea zahărului cu xilit<br>b) fierberea sau coacerea cărnii<br>c) excluderea preparatelor sărate<br>d) fierberea la aburi și pasarea produselor                                                                                         | L 0 2                        |
| 38                                                  | Omleta preparată la aburi are consistența:<br>a) densă, succulentă, fină<br>b) puhavă, fină, în secțiune- vâscoasă<br>c) puhavă, în secțiune –poroasă, succulentă<br>d) densă, fără cocoloașe, forma bine păstrată                                                                                                                     | L 0 2                        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |
| 39                                                  | Subliniați produsele și preparatele culinare excluse din Dieta nr. 15.<br>Carne de porcină, supă de legume, terci, produse din soia, produse de cofetărie, preparate de pește, sosuri picante, ouă, murături, fructe uscate, pâine de secară, sucuri proaspete, ulei vegetal, cafea.                                                   | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6        |
| 40                                                  | Subliniați produsele/preparatele recomandate bolnavilor de diabet zaharat din următorul sortiment:<br>Bulion concentrat de carne, brânză de vaci, carne de pasăre fiartă, înghețată, budincă de orez, terci de hrișcă, tort, omletă la aburi, pâine de secară, salată de varză, salam afumat, pește fiert, băutură de măceș, struguri. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6<br>7 8 |
| 41                                                  | Subliniați produsele care <b>nu</b> se folosesc la obținerea preparatelor pentru dieta nr.1:<br>Paste făinoase, ouă, varză murată, brânză de vaci, prune uscate, carne de bovină, cartofi, ridiche, salam afumat, crupe, bulion de carne, pește, dovleac.                                                                              | L 0 1<br>2 3<br>4 5          |
| 42                                                  | Subliniați produsele/preparate recomandate bolnavilor cu afecțiuni renale din următorul sortiment:<br>Bulion de carne, brânză de oi, dovleac copt, castraveți murați, ceapa, fructe uscate, șuncă afumată, ridiche de lună, terci de hrișcă, ouă fierte, ciuperci în sos de smântână, colțunași cu varză, pește fiert.                 | L 0 1<br>2 3 4               |
| 43                                                  | Selectați produsele și preparatele culinare recomandate în Dieta nr. 2.<br>Chiflă din aluat dospit, unt de scrumbie, varză murată, ciorbă de varză proaspătă, ciorbă cu castraveți murați, pârljoală la aburi, pește prăjit, sos maioneză cu cornișoni, sos de smântână, pâine proaspătă, chefir.                                      | L 0 1<br>2 3<br>4 5          |
| 44                                                  | Selectați produsele și preparatele culinare excluse din alimentația persoanelor cu afecțiuni hepatice.<br>Jeleuri, pește în ulei, lapte acru, costiță afumată, cafea, brânză de vaci degresată, cacao, sucuri din fructe, supe de legume, carne de pasăre fiartă, varză murată, bulioane concentrate, budinci.                         | L 0 1<br>2 3 4               |



Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.

Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.

|    |                                                                                                                                                                           |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 45 | Dieta nr.1 presupune consumul de preparate culinare pasate și din masa tocată, deoarece dieta nr. 1 este prescrisă persoanelor cu tulburări digestive.<br>A F _____       | L 0 2 |
| 46 | Regimul menajant termic presupune micșorarea temperaturii preparatelor dietetice de bază până la 75-85 °C.<br>A F _____                                                   | L 0 2 |
| 47 | În cazul dereglării metabolismului, se recomandă consumul produselor bogate în glucide.<br>A F _____                                                                      | L 0 2 |
| 48 | Preparatele culinare bogate în fibre vegetale sunt incluse în alimentația persoanelor cu afecțiuni gastrice, deoarece acestea contribuie la digestie.<br>A F _____        | L 0 2 |
| 49 | În dieta nr. 5 sunt recomandate preparate prăjite în grăsimi de origine animală, deoarece acestea sunt bogate în lipide.<br>A F _____                                     | L 0 2 |
| 50 | Dieta nr. 10 limitează consumul de alimente bogate în colesterol, deoarece nivelul înalt de colesterol în organism poate provoca afecțiuni cardiovasculare.<br>A F _____  | L 0 2 |
| 51 | Unul din factorii ce contribuie la apariția obezității este consumul excesiv de glucide, deoarece surplusul de glucide în organism se transformă în grăsimi.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 52 | În regimul de alimentare a persoanelor cu afecțiuni renale se limitează consumul de preparate dulci.<br>A F _____                                                         | L 0 2 |
| 53 | În alimentația persoanelor cu insuficiență cardiacă se exclude consumul de fructe uscate.<br>A F _____                                                                    | L 0 2 |
| 54 | Preparatele culinare din gălbenuș de ou, precum și din subproduse așa ca creier sau ficat, contribuie la micșorarea nivelului de colesterol în organism.<br>A F _____     | L 0 2 |
| 55 | Consumul excesiv de produse bogate în proteine de origine animală poate provoca afecțiuni renale și dureri de articulații.<br>A F _____                                   | L 0 2 |
| 56 | Surplusul de glucide în alimentație provoacă dereglarea metabolismului și duce la apariția obezității.<br>A F _____                                                       | L 0 2 |

| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b></p> <p><b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 57                                                                                                                                                                | Persoanelor cu diabet zaharat li se interzice consumul produselor lacto-acide.<br>A F _____                                                                           | L 0 2 |
| 58                                                                                                                                                                | Temperatura de servire a bucatelor reci din alimentația dietetică este 8-10 °C.<br>A F _____                                                                          | L 0 2 |
| 59                                                                                                                                                                | Dieta nr. 15 presupune alimentația rațională în perioada de recuperare a organismului după boală.<br>A F _____                                                        | L 0 2 |
| 60                                                                                                                                                                | Salamul este recomandat pentru consum persoanelor cu diabet zaharat deoarece conține proteine complete.<br>A F _____                                                  | L 0 2 |
| 61                                                                                                                                                                | Strugurii sunt recomandați pentru consum persoanelor obeze datorită conținutului înalt de vitamine.<br>A F _____                                                      | L 0 2 |
| 62                                                                                                                                                                | Pireul de cartofi se pregătește prin fierbere și pasare, de aceea este recomandat persoanelor care respectă dieta nr. 9.<br>A F _____                                 | L 0 2 |
| 63                                                                                                                                                                | Dieta nr. 2 contribuie la dezintoxicarea organismului prin eliminarea excesului de grăsime.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 64                                                                                                                                                                | Supele incluse în dieta nr. 1 se prepară din bulion de carne, deoarece acesta conține substanțe extractive.<br>A F _____                                              | L 0 2 |
| 65                                                                                                                                                                | Prelucrarea tehnologică a materiei prime în scopul obținerii preparatelor recomandate în dieta nr. 2 asigură menajarea aparatului digestiv.<br>A F _____              | L 0 2 |
| 66                                                                                                                                                                | În alimentația zilnică a copiilor se includ produse lactate în stare naturală sau prelucrate termic, deoarece produsele lactate conțin săruri de calciu.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 67                                                                                                                                                                | La pregătirea preparatelor din carne pentru dieta nr. 2, semipreparatele se panează prin pesmeți pentru asigurarea suculenței acestora.<br>A F _____                  | L 0 2 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|    |                                                                                                                                                                                                 |                                             |           |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------|
| 68 | Asociați dietele din coloana A cu alimentele recomandate din coloana B.                                                                                                                         |                                             | L 0 1     |
|    | <b>A. Dieta</b>                                                                                                                                                                                 | <b>B. Alimente recomandate</b>              | 2 3 4     |
|    | _____ 1. nr. 5                                                                                                                                                                                  | a) pâine din făină de secară                | 5 6 7     |
|    | _____ 2. nr. 7                                                                                                                                                                                  | b) ouă fierte                               |           |
| 69 | Asociați afecțiunile din coloana A cu dietele recomandate pentru acestea din coloana B.                                                                                                         |                                             | L 0 1     |
|    | <b>A. Afecțiuni</b>                                                                                                                                                                             | <b>B. Dieta</b>                             | 2 3 4     |
|    | _____ 1. diabet zaharat                                                                                                                                                                         | a) nr. 1                                    | 5 6       |
|    | _____ 2. ulcer stomacal                                                                                                                                                                         | b) nr. 2                                    |           |
| 70 | Asociați dietele din coloana A cu grupele de preparate specifice acestora din coloana B.                                                                                                        |                                             | L 0 1     |
|    | <b>A. Dieta</b>                                                                                                                                                                                 | <b>B. Grupe de preparate</b>                | 2 3 4     |
|    | _____ 1 nr.1                                                                                                                                                                                    | a) preparate cu conținut redus de glucide   |           |
|    | _____ 2 nr.5                                                                                                                                                                                    | b) preparate fierte, pasate și fără grăsime |           |
| 71 | Realizați calculele.                                                                                                                                                                            |                                             |           |
|    | 71 Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 17 porții de <i>Dovleac copt cu ou</i> , dacă pentru o porție se folosește: dovleac - 240 g, ou - 40 g, unt - 10 g.                |                                             | L 0 3     |
|    | 72 Calculați valoarea energetică la consumarea a 342 g de glucide, dacă 1 g de glucide produce 4 kcal.                                                                                          |                                             | L 0 2     |
|    | 73 Calculați cantitatea de carne de găină pentru 31 de porții de <i>Supă pireu de găină</i> , dacă pentru 9 porții se folosește 2,61 kg de carne de găină.                                      |                                             | L 0 2 3   |
| 74 | 74 Calculați numărul de porții de <i>Knele de pește</i> , ce pot fi preparate din 5 kg de pește, dacă pentru o porție se folosește 166,6 g de pește.                                            |                                             | L 0 2     |
|    | 75 Calculați cantitatea de brânză de vaci pentru <i>Pârjoale de bovină cu brânză de vaci</i> preparate din 2,7 kg de carne, dacă pentru o porție se folosește 103 g de carne și 30 g de brânză. |                                             | L 0 2 3 4 |

| Realizați calculele. |                                                                                                                                                                      |                                          |                                           |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 76                   | Calculați valoarea calorică la consumarea a 173 g de lipide, dacă 1 g de lipide produce 9,1 kcal.                                                                    |                                          | L 0 2                                     |
| 77                   | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 27 de porții de <i>Salată din varză alba cu mere</i> și completați tabelul.                                |                                          | L 0 1                                     |
|                      |                                                                                                                                                                      |                                          | 2 3                                       |
|                      |                                                                                                                                                                      |                                          | 4 5                                       |
|                      | <b>Materia primă</b>                                                                                                                                                 | <b>Masa brută<br/>pentru 1 porție, g</b> | <b>Masa brută<br/>pentru 27 porții, g</b> |
|                      | Varză albă                                                                                                                                                           | 50                                       |                                           |
|                      | Mere proaspete                                                                                                                                                       | 45,5                                     |                                           |
|                      | Smântână                                                                                                                                                             | 20                                       |                                           |
| Zahăr                | 10                                                                                                                                                                   |                                          |                                           |
| Sare                 | 1                                                                                                                                                                    |                                          |                                           |
| 78                   | Calculați valoarea energetică a prânzului, dacă valoarea energetică zilnică a unui elev constituie 2240 kcal, iar raportul prânzului din rația zilnică este de 40 %. |                                          | L 0 3                                     |

## RĂSPUNSURI

### Modulul 12: PREPARAREA BUCATELOR DIN ALIMENTAȚIA CURATIVĂ

| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                          | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                           |               |
| 1                                                                                                                              | 5-6 ori; 2-3 ore                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 2                                                                                                                              | Rinichii; deșeurile (substanțele); lichid                                                                                                                                                                                                 | 3 p, Î        |
| 3                                                                                                                              | excluderea; gastric                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, Î        |
| 4                                                                                                                              | dietetice afecțiunilor                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 5                                                                                                                              | făinoase; apă; fierbinte                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 6                                                                                                                              | proteine; creșterea (dezvoltarea)                                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 7                                                                                                                              | termică; nutritive                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, Î        |
| 8                                                                                                                              | 1) întrebuițarea verzei veștede; păstrarea îndelungată a verzei sărate<br>2) păstrarea îndelungată a merelor tăiate<br>3) folosirea smântânii acre                                                                                        | 6 p, Î        |
| 9                                                                                                                              | <b>Cauze:</b><br>1) compoziția nu a fost bine pasată/ trecută prin sită<br>2) nu s-a respectat gramajul ingredientelor<br><b>Remedieri:</b><br>1) se trece prin sită/se pasează<br>2) adăugarea bulionului/ sosului alb                   | 8 p, Î        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                           |               |
| 10                                                                                                                             | 4) diluarea amidonului de cartofi<br>2) fierberea merelor<br>7) adăugarea scorțișoarei măcinată<br>6) îmbinarea pireului de mere cu amidonul diluat<br>1) curățarea merelor<br>3) pasarea merelor fierte<br>5) fierberea pireului de mere | 4 p, Î        |
| 11                                                                                                                             | 2) fierberea apei cu adaos de sare și zahăr<br>4) tăierea merelor<br>1) hidratarea fructelor uscate<br>6) înăbușirea pilafului<br>3) fierberea orezului<br>5) îmbinarea orezului cu fructele                                              | 3 p, Î        |
| 12                                                                                                                             | 5) ungerea formelor cu unt<br>2) tocarea cărnii<br>7) fierberea omletei la baia de aburi<br>4) îmbinarea compoziției cu carnea<br>1) fierberea cărnii de bovină<br>6) turnarea amestecului în forme<br>3) amestecarea albușului cu lapte  | 4 p, Î        |
| 13                                                                                                                             | 4) pasarea morcovului fiert<br>6) adăugarea liezonului<br>2) prepararea sosului alb<br>1) fierberea morcovului<br>3) prepararea liezonului<br>7) dregerea supei<br>5) diluarea pireului                                                   | 4 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                             | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |
| 14                                                                                                                             | 4) fierberea peștelui<br>1) verificarea calității materiei prime<br>8) fierberea sufleului<br>2) dozarea materiei prime<br>6) tocarea peștelui fiert<br>3) prelucrarea primară a materiei prime<br>5) prepararea sosului de lapte<br>7) pregătirea compoziției pentru sufleu | 4 p, Î        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |
| 15                                                                                                                             | b) iaurt; chefir; lapte covăsit                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 16                                                                                                                             | c) fructoza și glucoza                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 17                                                                                                                             | d) scăderea grăsimilor nesaturate                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 18                                                                                                                             | a) asigura creșterea și refacerea țesuturilor                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, Î        |
| 19                                                                                                                             | a) proteine, lichide și sare                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 20                                                                                                                             | b) albumine, amidon și pectine                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 21                                                                                                                             | d) coacere                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 22                                                                                                                             | d) dieta nr. 8                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 23                                                                                                                             | b) articolelor făinoase                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 24                                                                                                                             | c) pește prăjit după fierbere                                                                                                                                                                                                                                                | 2 p, Î        |
| 25                                                                                                                             | c) endocrine                                                                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 26                                                                                                                             | b) mierii de albi                                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 27                                                                                                                             | d) pasarea prin sită                                                                                                                                                                                                                                                         | 2 p, Î        |
| 28                                                                                                                             | a) sporită                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, Î        |
| 29                                                                                                                             | c) uleiului de măsline                                                                                                                                                                                                                                                       | 2 p, Î        |
| 30                                                                                                                             | d) insuficiență dentară                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 31                                                                                                                             | b) verificarea nivelului de apă în rezervor                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 32                                                                                                                             | b) până la nivelul maxim                                                                                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 33                                                                                                                             | a) cantinele centrelor de reabilitare                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 34                                                                                                                             | d) asigura circulația aburilor                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, Î        |
| 35                                                                                                                             | b) prăjite în cantitate mare de grăsime                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 36                                                                                                                             | b) carne de pasăre fiartă                                                                                                                                                                                                                                                    | 2 p, C        |
| 37                                                                                                                             | a) înlocuirea zahărului cu xilit                                                                                                                                                                                                                                             | 2 p, Î        |
| 38                                                                                                                             | c) puhavă, în secțiune –poroasă, succulentă                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |               |
| 39                                                                                                                             | Carne de porcină; produse din soia; produse de cofetărie; sosuri picante; urături; sucuri proaspete                                                                                                                                                                          | 6 p, Î        |
| 40                                                                                                                             | brânză de vaci; carne de pasăre fiartă; terci de hrișcă; omletă la aburi; pâine de secară; salată de varză; pește fiert; băutură de măcieș                                                                                                                                   | 8 p, Î        |
| 41                                                                                                                             | varză murată; prune uscate; ridiche; salam afumat; bulion de carne                                                                                                                                                                                                           | 5 p, Î        |
| 42                                                                                                                             | dovleac copt; fructe uscate; terci de hrișcă; pește fiert                                                                                                                                                                                                                    | 4 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                       | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                       |                                                                                        |               |
| 43                                                                                                                                           | unt de scrumbie; ciorbă de varză proaspătă; pârjoală la aburi; sos de smântână; chefir | 5 p, Î        |
| 44                                                                                                                                           | pește în ulei; costiță afumată; varză murată; bulioane concentrate                     | 4 p, Î        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                        |               |
| 45                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 46                                                                                                                                           | F) 60- 65 °C                                                                           | 2 p, Î        |
| 47                                                                                                                                           | F) Se limitează consumul produselor bogate în glucide.                                 | 2 p, Î        |
| 48                                                                                                                                           | F) Se exclud.                                                                          | 2 p, Î        |
| 49                                                                                                                                           | F) Se interzic preparatele prăjite.                                                    | 2 p, Î        |
| 50                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 51                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 52                                                                                                                                           | F) Se limitează consumul de preparate sărate.                                          | 2 p, C        |
| 53                                                                                                                                           | F) Se recomandă consumul de fructe uscate.                                             | 2 p, C        |
| 54                                                                                                                                           | F) Contribuie la mărirea nivelului de colesterol.                                      | 2 p, C        |
| 55                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 56                                                                                                                                           | A)                                                                                     | 2 p, Î        |
| 57                                                                                                                                           | F) Se recomandă.                                                                       | 2 p, C        |
| 58                                                                                                                                           | F) 14-15 °C                                                                            | 2 p, C        |
| 59                                                                                                                                           | A                                                                                      | 2 p, C        |
| 60                                                                                                                                           | F) Se interzice deoarece conține conservanți, coloranți.                               | 2 p, Î        |
| 61                                                                                                                                           | F) Nu se recomandă deoarece conțin multă glucoză.                                      | 2 p, Î        |
| 62                                                                                                                                           | F) Nu se recomandă deoarece conține amidon.                                            | 2 p, Î        |
| 63                                                                                                                                           | F) Stimularea secreției sucului gastric.                                               | 2 p, Î        |
| 64                                                                                                                                           | F) Se prepară din fiertură de legume.                                                  | 2 p, Î        |
| 65                                                                                                                                           | A                                                                                      | 2 p, Î        |
| 66                                                                                                                                           | A                                                                                      | 2 p, Î        |
| 67                                                                                                                                           | F) Nu se panează.                                                                      | 2 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                           | Răspuns așteptat                                                                                       | Puncte, nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b> |                                                                                                        |               |
| 68                                                                                                                | 1) c; 2) e; 3) a, b; 4) a, b, c                                                                        | 7 p, Î        |
| 69                                                                                                                | 1) f; 2) a; 3) b; 4) g; 5) d; 6) c                                                                     | 6 p, Î        |
| 70                                                                                                                | 1) b; 2) d; 3) e; 4) a                                                                                 | 4 p, Î        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                                                                       |                                                                                                        |               |
| 71                                                                                                                | dovleac - 4080 g;<br>ouă - 680 g;<br>unt - 170 g                                                       | 3 p, A        |
| 72                                                                                                                | 1368 kcal                                                                                              | 2 p, A        |
| 73                                                                                                                | 2,61 kg = 2610 g<br>$2610 \div 9 = 290$ g (pentru 1 porție)<br>$290 \times 31 = 8990 = 8,99$ kg        | 3 p, A        |
| 74                                                                                                                | 5 kg = 5000 g (pește)<br>$5000 \div 166,6 = 30$ porții                                                 | 2 p, A        |
| 75                                                                                                                | 2,7 kg = 2700 g (carne)<br>$2700 \times 30 \div 103 = 784,4$ g (brânză pentru 2,7 kg carne)            | 4 p, A        |
| 76                                                                                                                | 1574 kcal                                                                                              | 2 p, A        |
| 77                                                                                                                | Varză albă - 1350 g;<br>Mere proaspete - 1228 g;<br>Smântână - 540 g;<br>Zahăr - 270 g;<br>Sare - 27 g | 5 p, A        |
| 78                                                                                                                | $40 \times 2240 \div 100 = 896$ kcal                                                                   | 3 p, A        |

**MODULUL 13**



# **PREPARAREA BUCATELOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ**

**TOTAL ITEMI: 78**



| Nr. d/o                                              | Conținutul itemului                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |               |
| 1                                                    | La prepararea <i>Salatei cu avocado și creveți</i> , avocado se taie în _____, se scoate sâmburele, iar _____ se curăță și se taie cubulețe, apoi se stropește cu suc de _____.                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3  |
| 2                                                    | <i>Gordon bleu</i> este un preparat specific bucătăriei _____, pregătit din carne de _____, umplut cu _____.                                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3  |
| 3                                                    | Baza lichidă pentru <i>Sosul bechamel</i> este _____, iar în calitate de agent de îngroșare se folosește _____, care se călește cu _____.                                                                                                                                                                      | L 0 1<br>2 3  |
| 4                                                    | <i>Foie gras</i> este un preparat specific bucătăriei _____, obținut din _____ de rața sau _____ îngrășate forțat.                                                                                                                                                                                             | L 0 1<br>2 3  |
| 5                                                    | <i>Croissant-ul</i> este un produs de patiserie de origine _____, care se prepară din aluat _____ și se servește la micul dejun.                                                                                                                                                                               | L 0<br>1 2    |
| 6                                                    | La prepararea <i>Salatei Cezar</i> se folosește varză de _____, fileu de _____ prăjit și _____ tăiați cubulețe.                                                                                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3  |
| 7                                                    | <i>Salata Grecească</i> se drege cu ulei de _____, se stropește cu suc de _____, iar înainte de servire se presară cu _____.                                                                                                                                                                                   | L 0 1<br>2 3  |
| 8                                                    | <i>Musaca</i> este un preparat tradițional grecesc, pregătit din _____ tocată, _____ sotată, ceapă, usturoi, _____ și sos bechamel.                                                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3  |
| 9                                                    | La prepararea <i>Tartarului de somon</i> , fileul de somon se taie _____ și se amestecă cu ceapă roșie mărunțită, _____ de lămâie, ulei de _____ și mărar tocat.                                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3  |
| 10                                                   | Sarmalele din _____ de viță-de-vie cu umplutură de _____ cu legume sau carne, specifice bucătăriei _____, se numesc <i>Dolmades</i> .                                                                                                                                                                          | L 0 1<br>2 3  |
| 11                                                   | Completați procesul de preparare a <i>Ciorbei de pui a la grec</i> cu operațiile ce lipsesc:<br>1. fierberea bulionului<br>2. _____<br>3. înlăturarea cărnii fierte de pe oase<br>4. _____<br>5. _____<br>6. pregătirea dresurii din smântână, gălbenușuri și suc de lămâie<br>7. _____<br>8. dregerea ciorbei | L 0 1<br>2 4  |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

| Completați spațiul liber cu răspunsul corect.                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 12                                                                                                                             | Scrieți în spațiul rezervat denumirile preparatelor din bucătăria franceză.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3 4                                                                                 |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |
|                                                                                                                                | <table><tr><th>Preparate</th><th>Denumirile preparatelor</th></tr><tr><td><br/>1. _____</td><td><br/>2. _____</td></tr><tr><td><br/>3. _____</td><td><br/>4. _____</td></tr></table> | Preparate                                                                                      | Denumirile preparatelor | <br>1. _____ | <br>2. _____ | <br>3. _____ | <br>4. _____ |  |
|                                                                                                                                | Preparate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Denumirile preparatelor                                                                        |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |
|                                                                                                                                | <br>1. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <br>2. _____ |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |
| <br>3. _____                                  | <br>4. _____                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |
| 13                                                                                                                             | Ordonați operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Sosului Tartar</i> .<br>____ spălarea și mărunțirea legumelor<br>____ porționarea în sosieră<br>____ combinarea legumelor cu sosul maioneză<br>____ ornarea cu verdeață de pătrunjel<br>____ curățarea legumelor<br>____ condimentarea sosului                                                                                                                                                                                                                 | L 0 3                                                                                          |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |
| 14                                                                                                                             | Ordonați operațiile de preparare a <i>Salatei grecești</i> .<br>____ condimentarea salatei<br>____ stropirea cu suc de lămâie<br>____ tăierea legumelor și brânzei<br>____ adăugarea măslinelor și brânzei<br>____ amestecarea salatei<br>____ dregerea cu ulei de măsline                                                                                                                                                                                                                                                 | L 0 3                                                                                          |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |
| 15                                                                                                                             | Ordonați operațiile de preparare a <i>Supei cu mazăre și piept de găină afumat</i> .<br>____ adăugarea în bulion a fileului de găină prăjit<br>____ fierberea orezului în apă<br>____ adăugarea untului și cașcavalului<br>____ condimentarea supei<br>____ prăjirea fileului de găină afumat<br>____ prepararea bulionului din carne de găină<br>____ fierberea orezului și mazării în bulion                                                                                                                             | L<br>0<br>4                                                                                    |                         |                                                                                               |                                                                                                |                                                                                               |                                                                                                |  |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                              |       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 16                                                  | <p>Ingredientele specifice folosite la prepararea <i>Sosului Bechamel</i> sunt:</p> <p>a) făină și ou<br/>b) unt și lapte<br/>c) lapte și amidon<br/>d) ou și smântână</p>                                                   | L 0 2 |
| 17                                                  | <p>Condimentele specifice folosite la prepararea <i>Sosului Bechamel</i> sunt:</p> <p>a) coriandru și busuioc<br/>b) ienibahar și ghimbir<br/>c) scorțișoară și oregano<br/>d) nucșoară și piper</p>                         | L 0 2 |
| 18                                                  | <p>La prepararea <i>Pizzei Quattro Formaggi</i> se folosește cașcaval de:</p> <p>a) 5 tipuri<br/>b) 4 tipuri<br/>c) 3 tipuri<br/>d) 2 tipuri</p>                                                                             | L 0 2 |
| 19                                                  | <p>Pentru regiunea sud-vest a Franței este caracteristic consumul preparatului:</p> <p>a) Friptură din carne de ovină<br/>b) Ghiveci din subproduse<br/>c) Pate din ficat de gâscă<br/>d) Cârnăciori din carne de bovină</p> | L 0 2 |
| 20                                                  | <p>La prepararea <i>salatei Cezar</i>, fileul de pui se:</p> <p>a) prăjește<br/>b) coace<br/>c) înăbușă<br/>d) fierbe</p>                                                                                                    | L 0 2 |
| 21                                                  | <p>La prepararea <i>Lasagna</i> se utilizează sosul:</p> <p>a) bechamel<br/>b) tartar<br/>c) mediteraneean<br/>d) ravigote</p>                                                                                               | L 0 2 |
| 22                                                  | <p>Ingredientele specifice bucătăriei japoneze sunt:</p> <p>a) vin, carne de pasare, olive<br/>b) pește, nori, orez, ghimbir<br/>c) carne de ovină, brânză Feta, roșii<br/>d) paste făinoase, scoici, busuioc</p>            | L 0 2 |
| 23                                                  | <p>Ingredientul specific folosit la prepararea <i>Supeii miso</i> este pasta de:</p> <p>a) ardei<br/>b) tomate<br/>c) soia<br/>d) arahide</p>                                                                                | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 24                                                  | La pregătirea preparatelor din bucătăria japoneză se folosește sosul:<br>a) pesto<br>b) salisa<br>c) bechamel<br>d) teriyaki                                                      | L 0 2 |
| 25                                                  | Țara europeană în care se consumă preparate din melci, piciorușe de broască este:<br>a) Italia<br>b) Franța<br>c) Grecia<br>d) Spania                                             | L 0 2 |
| 26                                                  | Procesul tehnologic de preparare a <i>Gordon-bleu</i> se aseamănă cu cel de preparare a pârjoalei:<br>a) ca la Kiev<br>b) naturale<br>c) Noroc<br>d) umplute                      | L 0 2 |
| 27                                                  | Factorul care nu influențează tradițiile culinare ale unei țări este:<br>a) așezarea geografică<br>b) sărbătorile naționale<br>c) numărul populației<br>d) condițiile climaterice | L 0 2 |
| 28                                                  | Preparatul specific bucătăriei franceze este:<br>a) Pui teryaki<br>b) Supa miso<br>c) Pui tabaka<br>d) Salata cezar                                                               | L 0 2 |
| 29                                                  | La prepararea <i>Salatei Cezar</i> se utilizează brânza:<br>a) parmezan<br>b) mozzarella<br>c) feta<br>d) ricota                                                                  | L 0 2 |
| 30                                                  | <i>Salata grecească</i> se prepară cu brânză:<br>a) gorgonzola<br>b) mozzarella<br>c) ricotta<br>d) feta                                                                          | L 0 2 |
| 31                                                  | Fructul de avocado curățat se stropește cu suc de lămâie pentru a preveni:<br>a) deformarea miezului<br>b) oxidarea miezului<br>c) înmuierea miezului<br>d) alterarea miezului    | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 32                                                  | Dresura pentru <i>Ciorba de pui a la grec</i> se prepară din:<br>a) smântână și gălbenușuri<br>b) smântână și albușuri<br>c) chefir și gălbenușuri<br>d) chefir și albușuri                                                                                               | L 0 2                   |
| 33                                                  | La pregătirea dresurii pentru <i>Ciorba de pui a la grec</i> , smântâna poate fi înlocuită cu:<br>a) lapte<br>b) chefir<br>c) iaurt<br>d) frișcă                                                                                                                          | L 0 2                   |
| 34                                                  | În perioada ocupației otomane, în bucătăria grecească au apărut preparate din:<br>a) cartofi<br>b) orez<br>c) ceai<br>d) porumb                                                                                                                                           | L 0 2                   |
| 35                                                  | Desertul specific bucătăriei grecești este:<br>a) iaurt cu miere<br>b) creme brulee<br>c) panna cotta<br>d) tiramisu                                                                                                                                                      | L 0 2                   |
| 36                                                  | În perioada de vară, grecii preferă să servească cafea cu:<br>a) lapte<br>b) frișcă<br>c) gheață<br>d) înghețată                                                                                                                                                          | L 0 2                   |
| 37                                                  | Pentru pregătirea preparatului <i>Pui grecesc marinat</i> , carnea se marinează în sos:<br>a) tzatziki<br>b) teriyaki<br>c) bechamel<br>d) pesto                                                                                                                          | L 0 2                   |
| Selectați răspunsurile corecte.                     |                                                                                                                                                                                                                                                                           |                         |
| 38                                                  | Selectați ingredientele <i>Salatei Cezar</i> :<br>Fileu de pasăre, pulpe de pui, frunze de salată, varză de Pekin, varză de Bruxelles, castraveți proaspeți, ardei dulci, roșii proaspete, cașcaval, pesmeți tăiați, pesmeți măcinați, sos maioneză.                      | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7 |
| 39                                                  | Selectați materia primă de bază pentru prepararea <i>Salatei grecești</i> :<br>Roșii cherry, varză proaspătă, frunze de salată, ardei verde, pesmeți, ceapă roșie, parmezan, brânză Feta, măsline negre, măsline verzi, dresură, castraveți proaspeți, castraveți murați. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 7 |

### Selectați răspunsurile corecte.

|                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 40                                                                                                                                                     | Selectați materia primă de bază pentru prepararea <i>Sushi</i> :<br>ovăz, orez, pește, scrumbie, sos teriyaki, sos soia, ghimbir, busuioc, oregano, nori, lavaș, ketchup, vasabi, maioneză, măsline.                                                                                                                     | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
| 41                                                                                                                                                     | Subliniați produsele specifice necesare pentru prepararea <i>Ciorbă de pui a la grec</i> :<br>hrișcă, fasole, orez, varză, dovlecei, vinete, ouă, lapte acru, smântână, măsline, pireu de roșii, ardei iute, ardei gras, cartofi, roșii, lămâie, castraveți, conopidă, păstârnac, borș acru de casă, tăieței de casă.    | L 0 1<br>2 3<br>4 5   |
| 42                                                                                                                                                     | Subliniați ingredientele care <b>nu</b> se folosesc în <i>Salata grecească</i> :<br>roșii cherry, ardei verde, brânză de oi, castraveți, ceapă roșie, frunze de salată, brânza Feta, lămâie, oregano proaspăt, ulei de măsline, sare, cașcaval, măsline.                                                                 | L 0 1<br>2 3 4        |
| 43                                                                                                                                                     | Selectați ingredientele specifice folosite pentru prepararea <i>Sosului tzatziki</i> din bucătăria grecească:<br>frișcă, smântână, iaurt, ulei de floarea soarelui, ulei de măsline, ceapă, hrean, usturoi, ghimbir, scorțișoară, oregano, paprică, roșii, ienibahar, portocală, lămâie, olive, mărar, leuștean, țelină. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b><br><b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                       |
| 44                                                                                                                                                     | <i>Sosul Bechamel</i> se prepară cu adăugarea pireului de roșii.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                            | L 0 2                 |
| 45                                                                                                                                                     | Bază lichidă pentru prepararea <i>Sosului Bechamel</i> este bulionul de pește.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                              | L 0 2                 |
| 46                                                                                                                                                     | La prepararea <i>Lasagna</i> se folosește <i>sos Bechamel</i> .<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                                             | L 0 2                 |
| 47                                                                                                                                                     | <i>Salata grecească</i> se prepară cu cașcaval tare, deoarece acesta poate fi dat ușor prin răzătoare.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                      | L 0 2                 |
| 48                                                                                                                                                     | Pentru prepararea <i>Lasagna</i> se folosește aluat întins care se laminează în foi subțiri.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                                | L 0 2                 |
| 49                                                                                                                                                     | Feniculul se utilizează la prepararea salatelor, sosurilor și supelor din bucătăria italiană.<br>A F _____                                                                                                                                                                                                               | L 0 2                 |
| 50                                                                                                                                                     | Cauza deformării <i>Lasagna</i> la tăiere este utilizarea sosului de consistență lichidă în procesul de preparare.<br>A F _____                                                                                                                                                                                          | L 0 2                 |
| 51                                                                                                                                                     | Aluatul pentru <i>Lasagna</i> se frământă din apă, ouă, sare și unt, după care se lasă să se odihnească timp de 30 min.<br>A F _____                                                                                                                                                                                     | L 0 2                 |

| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                  |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 52                                                                                                                                       | Pentru obținerea crustei rumene a <i>Pizzei</i> , înainte de coacere aceasta se unge cu amestec de ou și smântână.<br>A F _____                  | L 0 2 |
| 53                                                                                                                                       | După rumenire, <i>Pizza</i> se presară cu parmezan, deoarece parmezanul conferă acesteia gust și aromă plăcută.<br>A F _____                     | L 0 2 |
| 54                                                                                                                                       | Înainte de servire, pe suprafața <i>Supei de ceapă</i> se aranjează o felie de pâine prăjită și se presară brânză răzuită.<br>A F _____          | L 0 2 |
| 55                                                                                                                                       | <i>Ratatouille</i> este o tocană pregătită din mai multe tipuri de carne.<br>A F _____                                                           | L 0 2 |
| 56                                                                                                                                       | La prepararea <i>Sosului Tartar</i> se folosește sos alb de bază.<br>A F _____                                                                   | L 0 2 |
| 57                                                                                                                                       | <i>Gordon-bleu</i> se tratează termic prin coacere pentru a asigura pătrunderea deplină a preparatului.<br>A F _____                             | L 0 2 |
| 58                                                                                                                                       | La prepararea <i>Pizzei</i> se folosește aluat dospit.<br>A F _____                                                                              | L 0 2 |
| 59                                                                                                                                       | Spre deosebire de francezi, italienii nu sunt consumatori de brânzeturi.<br>A F _____                                                            | L 0 2 |
| 60                                                                                                                                       | Din cauza reliefului muntos, în bucătăria grecească carnea de porcină se folosește în cantități reduse.<br>A F _____                             | L 0 2 |
| 61                                                                                                                                       | Înainte de a fi adăugată în <i>Ciorba de pui a la grec</i> , dresura din smântână și gălbenușuri se diluează cu bulion rece.<br>A F _____        | L 0 2 |
| 62                                                                                                                                       | Pentru a atribui <i>Ciorbei de pui a la grec</i> consistență fină și cremoasă, aceasta se drege cu amestec de smântână și albușuri.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 63                                                                                                                                       | <i>Salata grecească</i> se prepară cu brânză mozzarella și olive verzi.<br>A F _____                                                             | L 0 2 |
| 64                                                                                                                                       | Frigărui de carne de miel cu sos și legume este un preparat tradițional din bucătăria grecească, denumit <i>Gyros</i> .<br>A F _____             | L 0 2 |



Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

- 65** I. Scrieți în spațiul rezervat denumirile preparatelor culinare reprezentate în imagini.  
II. Asociați tipurile de bucătării din coloana A cu preparatele specifice acestora din coloana B.

| A. Tipuri de bucătării                                                                                                                       | B. Preparate                                                                                        |                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>_____ 1. Bucătărie franceză</p> <p>_____ 2. Bucătărie italiană</p> <p>_____ 3. Bucătărie grecească</p> <p>_____ 4. Bucătărie japoneză</p> |  <p>a. _____</p>   |  <p>b. _____</p>   |
|                                                                                                                                              |  <p>c. _____</p>  |  <p>d. _____</p>  |
|                                                                                                                                              |  <p>e. _____</p> |  <p>f. _____</p> |

- 66** I. Scrieți în spațiul rezervat denumirile produselor reprezentate în imagini.  
II. Identificați materia primă specifică bucătăriei italiene și celei japoneze:

1. Bucătăria italiană \_\_\_\_\_  
2. Bucătăria japoneză \_\_\_\_\_

| Materie primă                                                                                       |                                                                                                     |                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>a. _____</p> |  <p>b. _____</p> |  <p>c. _____</p> |

L 0 1  
2 3 4  
5 6 7  
8 9

L 0 1  
2 3 4  
5 6 7  
8 9  
10 11  
12 13  
14 15  
16 17

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|                                                                                                                                                             | <div>Materie primă</div> <div><div><br/>d. _____</div><div><br/>e. _____</div><div><br/>f. _____</div></div> <div><div><br/>g. _____</div><div><br/>h. _____</div><div><br/>i. _____</div></div> |  |  |                        |                          |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 67                                                                                                                                                          | <div>Asociați tipurile de bucătării din coloana A cu preparatele specifice acestora din coloana B.</div> <table><tr><th>A. Tipuri de bucătării</th><th>B. Preparate</th></tr><tr><td><div>_____ 1. Bucătărie italiană</div><div>_____ 2. Bucătărie franceză</div><div>_____ 3. Bucătărie japoneză</div></td><td><div>a) Supă de ceapă</div><div>b) Supă miso</div><div>c) Sos tartar</div><div>d) Lasagna</div><div>e) Pui în sos teriyaki</div><div>f) Supă minestrone</div><div>g) Rizotto</div><div>h) Salată cu avocado și creveți</div><div>i) Sushi cu wasabi</div><div>j) Melci în sos</div></td></tr></table>                                                                                      |  |  | A. Tipuri de bucătării | B. Preparate             | <div>_____ 1. Bucătărie italiană</div> <div>_____ 2. Bucătărie franceză</div> <div>_____ 3. Bucătărie japoneză</div>                                        | <div>a) Supă de ceapă</div> <div>b) Supă miso</div> <div>c) Sos tartar</div> <div>d) Lasagna</div> <div>e) Pui în sos teriyaki</div> <div>f) Supă minestrone</div> <div>g) Rizotto</div> <div>h) Salată cu avocado și creveți</div> <div>i) Sushi cu wasabi</div> <div>j) Melci în sos</div> | <div>L 0 1</div> <div>2 3 4</div> <div>5 6 7</div> <div>8 9</div> |
| A. Tipuri de bucătării                                                                                                                                      | B. Preparate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |                        |                          |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                   |
| <div>_____ 1. Bucătărie italiană</div> <div>_____ 2. Bucătărie franceză</div> <div>_____ 3. Bucătărie japoneză</div>                                        | <div>a) Supă de ceapă</div> <div>b) Supă miso</div> <div>c) Sos tartar</div> <div>d) Lasagna</div> <div>e) Pui în sos teriyaki</div> <div>f) Supă minestrone</div> <div>g) Rizotto</div> <div>h) Salată cu avocado și creveți</div> <div>i) Sushi cu wasabi</div> <div>j) Melci în sos</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |  |                        |                          |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                   |
| 68                                                                                                                                                          | <div>Asociați preparatele tradiționale bucătăriei grecești din coloana A, cu ingrediente specifice acestora din coloana B.</div> <table><tr><th>A. Preparate grecești</th><th>B. Ingrediente specifice</th></tr><tr><td><div>_____ 1.Pui grecesc marinat</div><div>_____ 2. Tartar de somon</div><div>_____ 3. Salată grecească</div><div>_____ 4. Ciorbă de pui a la grec</div></td><td><div>a) ceapă verde, suc de lămâie</div><div>b) gălbenușuri, orez</div><div>c) iaurt, oregano</div><div>d) vinete, frunze de varză</div><div>e) brânză feta, măsline</div></td></tr></table>                                                                                                                      |  |  | A. Preparate grecești  | B. Ingrediente specifice | <div>_____ 1.Pui grecesc marinat</div> <div>_____ 2. Tartar de somon</div> <div>_____ 3. Salată grecească</div> <div>_____ 4. Ciorbă de pui a la grec</div> | <div>a) ceapă verde, suc de lămâie</div> <div>b) gălbenușuri, orez</div> <div>c) iaurt, oregano</div> <div>d) vinete, frunze de varză</div> <div>e) brânză feta, măsline</div>                                                                                                               | <div>L 0 1</div> <div>2 3 4</div>                                 |
| A. Preparate grecești                                                                                                                                       | B. Ingrediente specifice                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |                        |                          |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                   |
| <div>_____ 1.Pui grecesc marinat</div> <div>_____ 2. Tartar de somon</div> <div>_____ 3. Salată grecească</div> <div>_____ 4. Ciorbă de pui a la grec</div> | <div>a) ceapă verde, suc de lămâie</div> <div>b) gălbenușuri, orez</div> <div>c) iaurt, oregano</div> <div>d) vinete, frunze de varză</div> <div>e) brânză feta, măsline</div>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |                        |                          |                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                   |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

|    |                                                                                             |                                                                                    |                                                                                      |   |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
| 69 | Asociați tipurile de bucătării din coloana A cu produsele specifice acestora din coloana B. |                                                                                    | L                                                                                    | 0 | 1 |
|    |                                                                                             |                                                                                    | 2                                                                                    | 3 | 4 |
|    | <b>A. Tipuri de bucătării</b>                                                               | <b>B. Produse</b>                                                                  |                                                                                      |   |   |
|    | 1. Bucătăria italiană                                                                       |   |    |   |   |
|    | 2. Bucătăria franceză                                                                       | a. _____                                                                           | b. _____                                                                             |   |   |
|    | 3. Bucătăria grecească                                                                      |   |    |   |   |
|    | 4. Bucătăria japoneză                                                                       | c. _____                                                                           | d. _____                                                                             |   |   |
|    |                                                                                             |  |  |   |   |
|    |                                                                                             | e. _____                                                                           | f. _____                                                                             |   |   |

Realizați calculele.

|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|
| 70 | Calculați cantitatea de ulei de măsline pentru prepararea a 37 de porții de <i>Sos Pesto</i> a câte 100 g, dacă pentru prepararea a 175 g de sos se folosește 30 g de ulei.                                                     | L | 0 | 1 |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 | 2 | 3 |   |   |
| 71 | Calculați cantitatea de fileu de pui pentru prepararea a 23 de porții de <i>Lasagna</i> , dacă pentru 47 de porții se folosește 7050 g de fileu.                                                                                | L | 0 |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 | 1 | 2 |   |   |
| 72 | Calculați cantitatea de drojdie uscată pentru prepararea a 18 <i>Pizza</i> , dacă pentru o pizza se folosește 15 g de drojdie presată, iar coeficientul de substituie este: 1 g de drojdie presată la 0,25 g de drojdie uscată. | L | 0 | 1 |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 | 2 | 3 |   |   |
| 73 | Calculați necesarul de materie primă pentru prepararea a 45 de porții de <i>Tartar de fructe</i>                                                                                                                                |   | L | 0 | 1 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   | 2 | 3 | 4 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   | 5 | 6 |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |
|    |                                                                                                                                                                                                                                 |   |   |   |   |

| Realizați calculele. |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     |                  |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------|
| 74                   | Calculați costul pentru o porție de <i>Salată grecească</i> , dacă necesarul de produse este dat pentru 4 porții.                                                                            |                                                    |                                                     | L 0 1            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 2 3 4            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 5 6 7            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 8 9              |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 10 11            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 12 13            |
|                      | <b>Materia primă</b>                                                                                                                                                                         | <b>Masa brută pentru 4 porții, kg</b>              | <b>Prețul pentru 1 kg, lei</b>                      | <b>Suma, lei</b> |
|                      | Roșii                                                                                                                                                                                        | 0,250                                              | 40,00                                               |                  |
|                      | Castraveți                                                                                                                                                                                   | 0,200                                              | 30,00                                               |                  |
|                      | Ardei dulce                                                                                                                                                                                  | 0,150                                              | 65,00                                               |                  |
|                      | Ceapă roșie                                                                                                                                                                                  | 0,100                                              | 15,00                                               |                  |
|                      | Brânză Feta                                                                                                                                                                                  | 0,200                                              | 200,00                                              |                  |
|                      | Măsline                                                                                                                                                                                      | 0,150                                              | 70,00                                               |                  |
|                      | Sare                                                                                                                                                                                         | 0,010                                              | 6,00                                                |                  |
|                      | Ulei de măsline                                                                                                                                                                              | 0,100                                              | 150,00                                              |                  |
|                      | Oțet balsamic                                                                                                                                                                                | 0,050                                              | 80,00                                               |                  |
|                      | Costul materiei prime                                                                                                                                                                        | -                                                  |                                                     |                  |
|                      | Adaos la preț (75%)                                                                                                                                                                          | -                                                  |                                                     |                  |
|                      | Prețul pentru 4 porții                                                                                                                                                                       | -                                                  |                                                     |                  |
|                      | Prețul pentru 1 porție                                                                                                                                                                       | -                                                  |                                                     |                  |
| 75                   | Calculați cantitatea de frișcă pentru prepararea a 16 porții de <i>Panacotă</i> , dacă pentru prepararea a 7 porții de <i>Panacotă</i> se folosește 490 ml de frișcă.                        |                                                    |                                                     | L 0 1            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 2 3              |
| 76                   | Calculați numărul de porții de <i>Salată grecească</i> , cu masa de 170 g, ce poate fi preparată din 2,5 kg de brânză feta, dacă pentru 300 g de salată se folosește 55 g de brânză.         |                                                    |                                                     | L 0 1            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 2 3              |
| 77                   | Calculați numărul de porții de <i>Supă cu mazăre și piept de găină afumat</i> , ce pot fi preparate din 5,3 kg de carne de găină, dacă pentru 11 porții de supă se folosește 737 g de carne. |                                                    |                                                     | L 0 1            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 2 3              |
| 78                   | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 19 porții de <i>Salată de avocado cu creveți</i> , cu masa de 150 g.                                                               |                                                    |                                                     | L 0 1            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 2 3 4            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 5 6 7            |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 8 9 10           |
|                      |                                                                                                                                                                                              |                                                    |                                                     | 11 12            |
|                      | <b>Materia primă</b>                                                                                                                                                                         | <b>Masa brută pentru 1 porție cu masa 280 g, g</b> | <b>Masa brută pentru 19 porții cu masa 150 g, g</b> |                  |
|                      | Avocado                                                                                                                                                                                      | 250                                                |                                                     |                  |
|                      | Roșii                                                                                                                                                                                        | 100                                                |                                                     |                  |
|                      | Somon marinat                                                                                                                                                                                | 30                                                 |                                                     |                  |
|                      | Creveți                                                                                                                                                                                      | 50                                                 |                                                     |                  |
|                      | Divin                                                                                                                                                                                        | 5                                                  |                                                     |                  |
|                      | Dresură                                                                                                                                                                                      | 30                                                 |                                                     |                  |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 13: PREPARAREA BUCATELOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                         | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 1                                                                                                                              | jumătăți; miezul; lămâie                                                                                                                                                                                                                                                                 | 3 p, C        |
| 2                                                                                                                              | franceze; pui; cașcaval                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 3                                                                                                                              | laptele; făina; unt                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3 p, C        |
| 4                                                                                                                              | franceze; ficat, gâsca                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 p, C        |
| 5                                                                                                                              | franceză; foietaj                                                                                                                                                                                                                                                                        | 2 p, C        |
| 6                                                                                                                              | pechin; pasăre; pesmeți                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 7                                                                                                                              | măsline; lămâie oregano                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 8                                                                                                                              | carne; vânăță; cașcaval                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3 p, C        |
| 9                                                                                                                              | mărunt; suc; măsline                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3 p, C        |
| 10                                                                                                                             | frunze; orez; grecești                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3 p, C        |
| 11                                                                                                                             | 2.adăugarea legumelor<br>4.adăugarea orezului<br>5. adăugarea în supă a cărnii fierte dezodate<br>7.diluarea dresurii cu bulion.                                                                                                                                                         | 4 p, Î        |
| 12                                                                                                                             | 1. Salata Cezar<br>2. Sos Tartar<br>3. Gordon- bleu<br>4. Medalion de somon pe pat de spanac                                                                                                                                                                                             | 4 p, C        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 13                                                                                                                             | 2. spălarea și mărunțirea legumelor<br>5. porționarea în sosieră<br>3. combinarea legumelor cu sosul maioneză<br>6. ornarea cu verdeță de pătrunjel<br>1. curățarea legumelor<br>4. condimentarea sosului                                                                                | 3 p, A        |
| 14                                                                                                                             | 3. condimentarea salatei<br>6. stropirea cu suc de lămâie<br>1. tăierea legumelor și brânzei<br>5. adăugarea măslinelor și brânzei<br>4. amestecarea salatei<br>2. dregerea cu ulei de măsline                                                                                           | 3 p, A        |
| 15                                                                                                                             | 5. adăugarea în bulion a fileului de găină prăjit<br>2. fierberea orezului în apă<br>6. adăugarea untului și cașcavalului<br>7. condimentarea supei<br>3. prăjirea fileului de găină afumat<br>1. prepararea bulionului din carne de găină<br>4. fierberea orezului și mazării în bulion | 4 p, A        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 16                                                                                                                             | b) unt și lapte                                                                                                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 17                                                                                                                             | d) nușoară și piper                                                                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 18                                                                                                                             | b) 4 tipuri                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 19                                                                                                                             | c) pate din ficat de gâscă                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 20                                                                                                                             | a) prăjește                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 21                                                                                                                             | a) bechamel                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                               | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                   |                                                                                                                |               |
| 22                                                                                                                                           | b) pește, nori, ghimbir                                                                                        | 2 p, C        |
| 23                                                                                                                                           | c) soia                                                                                                        | 2 p, C        |
| 24                                                                                                                                           | d) teriyaki                                                                                                    | 2 p, C        |
| 25                                                                                                                                           | c) Franța                                                                                                      | 2 p, C        |
| 26                                                                                                                                           | a) ca la Kiev                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 27                                                                                                                                           | c) numărul populației                                                                                          | 2 p, C        |
| 28                                                                                                                                           | d) salata Cezar                                                                                                | 2 p, C        |
| 29                                                                                                                                           | a) parmezan                                                                                                    | 2 p, C        |
| 30                                                                                                                                           | d) feta                                                                                                        | 2 p, C        |
| 31                                                                                                                                           | b) oxidarea miezului                                                                                           | 2 p, Î        |
| 32                                                                                                                                           | a) smântână și gălbenușuri                                                                                     | 2 p, C        |
| 33                                                                                                                                           | c) iaurt                                                                                                       | 2 p, C        |
| 34                                                                                                                                           | b) orez                                                                                                        | 2 p, C        |
| 35                                                                                                                                           | a) iaurt cu miere                                                                                              | 2 p, C        |
| 36                                                                                                                                           | c) cu gheață                                                                                                   | 2 p, C        |
| 37                                                                                                                                           | a) tzatziki                                                                                                    | 2 p, C        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                       |                                                                                                                |               |
| 38                                                                                                                                           | fileu de pasăre, varză de pekin, castraveți proaspeți, roșii proaspete, cașcaval, pesmeți tăiați, sos maioneză | 7 p, C        |
| 39                                                                                                                                           | roșii cherry, frunze de salată, ardei verde, brânză feta, măsline negre, dresură, ceapă roșie                  | 7 p, C        |
| 40                                                                                                                                           | orez, pește, sos soia, ghimbir, nori, vasabi                                                                   | 6 p, C        |
| 41                                                                                                                                           | orez, ouă, smântână, ardei gras, lămâie, păstărnac.                                                            | 5 p, C        |
| 42                                                                                                                                           | brânză de oi, castraveți, frunze de salată, cașcaval                                                           | 4 p, C        |
| 43                                                                                                                                           | iaurt, ulei de măsline, usturoi, oregano, lămâie, mărar.                                                       | 6 p, C        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                |               |
| 44                                                                                                                                           | F) fără pireu de roșii                                                                                         | 2 p, C        |
| 45                                                                                                                                           | F) se prepară pe bază de lapte                                                                                 | 2 p, C        |
| 46                                                                                                                                           | A)                                                                                                             | 2 p, C        |
| 47                                                                                                                                           | F) cu brânză Feta                                                                                              | 2 p, C        |
| 48                                                                                                                                           | F) nu se folosește luat întins                                                                                 | 2 p, Î        |
| 49                                                                                                                                           | A)                                                                                                             | 2 p, C        |
| 50                                                                                                                                           | A)                                                                                                             | 2 p, Î        |
| 51                                                                                                                                           | F) nu se adaugă unt                                                                                            | 2 p, Î        |
| 52                                                                                                                                           | F) se presară cu cașcaval ras                                                                                  | 2 p, Î        |
| 53                                                                                                                                           | A)                                                                                                             | 2 p, C        |
| 54                                                                                                                                           | A)                                                                                                             | 2 p, C        |
| 55                                                                                                                                           | F) din mai multe tipuri de legume                                                                              | 2 p, C        |
| 56                                                                                                                                           | F) sos maioneză                                                                                                | 2 p, C        |
| 57                                                                                                                                           | F) se prăjește                                                                                                 | 2 p, Î        |



| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                              | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                               |               |
| 58                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 59                                                                                                                                           | F) Italienii consumă brânzeturi                                                                                                                                                                               | 2 p, C        |
| 60                                                                                                                                           | F) carnea de bovină                                                                                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 61                                                                                                                                           | F) se diluează cu bulion fierbinte                                                                                                                                                                            | 2 p, Î        |
| 62                                                                                                                                           | F) smântână și gălbenușuri                                                                                                                                                                                    | 2 p, Î        |
| 63                                                                                                                                           | F) brânză feta și măsline                                                                                                                                                                                     | 2 p, C        |
| 64                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b>                            |                                                                                                                                                                                                               |               |
| 65                                                                                                                                           | <b>Sarcina I</b><br>a) sarmale<br>b) sushi<br>c) gordon bleu<br>d) salată grecească<br>e) lasagna<br><b>Sarcina II</b><br>1) c; 2) e; 3) d; 4) b                                                              | 9 p, C        |
| 66                                                                                                                                           | <b>Sarcina I</b><br>a) parmezan;<br>b) ghimbir;<br>c) nori;<br>d) caneloni (paste)<br>e) pește (țipar)<br>f) busuioc<br>g) ulei de măsline<br>h) orez<br><b>Sarcina II</b><br>1) a, d, f, g, h; 2) b, c, e, h | 17 p, Î       |
| 67                                                                                                                                           | 1) d, g, f; 2) a, c, j; 3) b, e, i                                                                                                                                                                            | 9 p, C        |
| 68                                                                                                                                           | 1) c; 2) a; 3) e; 4) b                                                                                                                                                                                        | 4 p, Î        |
| 69                                                                                                                                           | 1) d; 2) c; 3) e; 4) a                                                                                                                                                                                        | 4 p, Î        |

| Nr. d/o                     | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Puncte, nivel |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Realizați calculele.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |               |
| 70                          | $100 \times 30 \div 175 = 17,14$ g (1 porție)<br>$17,14 \times 37 = 634,18$ g (pentru 37 porții)                                                                                                                                                                                                                                   | 3 p, A        |
| 71                          | $23 \times 7050 \div 47 = 3450$ g (pentru 23 porții)                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 p, A        |
| 72                          | $18 \times 15 = 270$ g (drojdie presată pentru 18 Pizza)<br>$270 \times 0,25 = 67,5$ g (drojdie uscată pentru 18 Pizza)                                                                                                                                                                                                            | 3 p, A        |
| 73                          | Căpșună - 1,8 kg<br>Zmeură - 1,8 kg<br>Kiwi - 1,35 kg<br>Frișcă - 2,25 kg<br>Mascarpone - 0,9 kg<br>Zahăr vanilat - 0,045 kg                                                                                                                                                                                                       | 6 p, A        |
| 74                          | Roșii - 10<br>Castraveți - 6<br>Ardei dulce - 9,75<br>Ceapă roșie - 1,50<br>Brânză Feta - 40,00:<br>Măsline - 10,50<br>Sare - 0,06<br>Ulei de măsline - 15<br>Oțet balsamic - 4<br>Costul materiei prime - 96,81 lei.<br>Adaos la preț - 72,60 lei.<br>Prețul pentru 4 porții - 169,42 lei.<br>Prețul pentru 1 porție - 42,35 lei. | 13 p, A       |
| 75                          | $490 \div 7 = 70$ ml (pentru 1 porție)<br>$70 \times 16 = 1120$ ml (pentru 16 porții)                                                                                                                                                                                                                                              | 3 p, A        |
| 76                          | $170 \times 55 \div 300 = 31,17$ g (pentru o porție)<br>$2,5$ kg = 2500 g<br>$2500 \div 31,17 = 80$ porții                                                                                                                                                                                                                         | 3 p, A        |
| 77                          | $737 \div 11 = 67$ g (pentru o porție)<br>$5,3$ kg = 5300 g<br>$5300 \div 67 = 79$ porții                                                                                                                                                                                                                                          | 3 p, A        |
| 78                          | Avocado - 2544 g<br>Roșii - 1018 g<br>Somon - 305 g<br>Creveți - 509 g<br>Divin - 51 ml<br>Dresură - 305 g                                                                                                                                                                                                                         | 12 p, A       |

## MODULUL 14



# PLANIFICAREA ACTIVITĂȚII ÎN BUCĂTĂRIE

**TOTAL ITEMI: 80**



| Nr. d/o                                              | Conținutul itemului                                                                                                                                                                                                                                                      | Puncte, nivel |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                          |               |
| 1                                                    | HACCP reprezintă un ansamblu de proceduri ce includ _____ factorilor care pot afecta materia _____, procesul de producție și _____ finit.                                                                                                                                | L 0 1<br>2 3  |
| 2                                                    | Înainte de prelucrarea _____ a materiei prime, se verifică calitatea acesteia, iar în cazul depistării unor neconformități, aceasta se supune _____ de laborator.                                                                                                        | L 0<br>1 2    |
| 3                                                    | Calcularea cantității necesare de materie primă se realizează în baza planului _____ și a normelor din _____.                                                                                                                                                            | L 0<br>1 2    |
| 4                                                    | Completați spațiile libere cu rechizitele listei de meniu:<br>1. denumirea unității<br>2. _____<br>3. etapa zilei (dejun, prânz, cină)<br>4. _____<br>5. Gramajul unei porții și unitatea de măsură<br>6. _____<br>7. semnăturile: șef de unitate, bucătar șef, contabil | L 0 1<br>2 3  |
| 5                                                    | Sortimentul minim al UAP reprezintă numărul minim de _____ culinare și _____ care trebuie să fie incluse în meniul zilnic.                                                                                                                                               | L 0<br>1 2    |
| 6                                                    | <i>Bonul de primire-consum</i> se completează cu scopul de a elibera de la _____ materia primă necesară pentru procesul de _____ în bucătărie.                                                                                                                           | L 0<br>1 2    |
| 7                                                    | La elaborarea planului-meniu, bucătarul-șef stabilește necesarul de _____ primă, ținând cont de _____ incluse în meniu și _____ de porții.                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3  |
| 8                                                    | După primirea produselor de la depozit, bucătarul șef repartizează bucătarilor _____ de lucru și _____ primă pentru _____ zi.                                                                                                                                            | L 0 1<br>2 3  |
| 9                                                    | În scopul asigurării procesului continuu de pregătire a _____, UAP se aprovizionează cu materie primă, luându-se în considerare _____ de marfă existent.                                                                                                                 | L 0<br>1 2    |
| 10                                                   | Planul-meniu reprezintă un ansamblu de _____ culinare, care este afișat la loc _____ pentru toți membrii echipei de _____.                                                                                                                                               | L 0 1<br>2 3  |
| 11                                                   | Aprovizionarea UAP cu materie primă prevede _____ produselor alimentare de la producători sau _____ angro.                                                                                                                                                               | L 0<br>1 2    |
| 12                                                   | La sfârșitul zilei de muncă, fiecare bucătar _____ bucătarului șef despre _____ preparatelor culinare pregătite, în corespundere cu _____ de lucru primită.                                                                                                              | L 0 1<br>2 3  |

### Completați spațiul liber cu răspunsul corect.

|                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 13                                                                                                                             | Procesul tehnologic de obținere a preparatului <i>Zraze tocate de pește cu pireu de cartofi și sos roșu</i> se realiza în secțiile:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                             | L 0 1<br>2 3          |
| 14                                                                                                                             | Meniul reprezintă o listă de _____ culinare și _____, servite în UAP, structurate într-o anumită _____.                                                                                                                                                                                                                             | L 0 1<br>2 3          |
| 15                                                                                                                             | Planul - meniu include:<br>1. denumirea preparatelor<br>2. _____<br>3. _____<br>4. schimbările ce se vor efectua la fiecare preparat                                                                                                                                                                                                | L 0<br>1 2            |
| 16                                                                                                                             | În funcție de perioada zilei, meniul poate fi pentru:<br>1. _____<br>2. _____<br>3. _____                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 1<br>2 3          |
| 17                                                                                                                             | Meniul zilei se întocmește din trei feluri de _____ culinare și se prezintă pe un panou sau pe o foaie _____ de lista de meniu.                                                                                                                                                                                                     | L 0<br>1 2            |
| 18                                                                                                                             | La elaborarea meniurilor se ține cont de:<br>1. tipul _____,<br>2. sortimentul minimal de _____ și _____<br>3. particularitățile (vârsta, ocupația) _____,<br>4. valoarea nutritivă și _____ a preparatelor și băuturilor,<br>5. timpul destinat pentru _____ și servire a preparatelor.                                            | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                       |
| 19                                                                                                                             | Respectând regulile de elaborare a meniului, ordonați preparatele de bază din:<br>____ carne (fierte, prăjite, înăbușite, coapte)<br>____ subproduse<br>____ ouă și brânză<br>____ masă tocată<br>____ pește (fierte, prăjite, înăbușite, coapte)<br>____ legume, crupe, leguminoase, paste făinoase<br>____ carne de pasăre, vânat | L 0 4                 |

| Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 20                                                                                                                      | <p>Ordonați preparatele culinare în lista-meniu pentru restaurant specializat (de vânat), respectând criteriile de elaborare a meniului.</p> <p>____ vin fiert</p> <p>____ gustare Doina</p> <p>____ supă picantă de carne</p> <p>____ înghețată cu fructe de pădure</p> <p>____ medalion de carne de mistreț</p> <p>____ tartine cu fileu de iepure afumat</p> <p>____ salată caldă din legume</p> | <p>L 0 1</p> <p>2 3 4</p> <p>5 6 7</p> |
| 21                                                                                                                      | <p>Ordonați preparatele culinare în lista-meniu pentru cafenea, respectând criteriile de elaborare a meniului.</p> <p>____ cafea naturală</p> <p>____ salată cu avocado și creveți</p> <p>____ ciorbă cu perișoare</p> <p>____ șerbet de mere</p> <p>____ costiță cu legume la grătar</p> <p>____ asorti de pește</p> <p>____ julien de pasăre cu ciuperci</p>                                      | <p>L 0 1</p> <p>2 3 4</p> <p>5 6 7</p> |
| 22                                                                                                                      | <p>Ordonați preparatele culinare în lista-meniu pentru restaurant, respectând criteriile de elaborare a meniului.</p> <p>____ supă pireu de legume;</p> <p>____ mere prăjite în aluat;</p> <p>____ steak de bovină în sos de vișine;</p> <p>____ limbă în aspic;</p> <p>____ clătite cu ciuperci;</p> <p>____ suc de căpșune;</p> <p>____ salată delicioasă de pește.</p>                           | <p>L 0 1</p> <p>2 3 4</p> <p>5 6 7</p> |
| 23                                                                                                                      | <p>Ordonați preparatele lichide, respectând regulile de prezentare a acestora în meniu:</p> <p>____ reci</p> <p>____ drese</p> <p>____ dulci</p> <p>____ pireuri/creme</p> <p>____ limpezi</p> <p>____ de lapte</p>                                                                                                                                                                                 | <p>L 0 3</p>                           |

**Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.**

|                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| <b>24</b>                                                                                                                                                         | <p>Ordonați operațiile de planificare a lucrului în cantină.</p> <p>_____ calcularea materiei prime necesare</p> <p>_____ elaborarea meniului pentru 7 zile</p> <p>_____ repartizarea materiei prime între secțiile de producție</p> <p>_____ elaborarea planului-meniu pentru o zi</p> <p>_____ completarea bonului de primire-consum</p>                                                                                                                       | <p>L 0 1</p> <p>2 3</p> <p>4 5</p> |
| <b>25</b>                                                                                                                                                         | <p>Ordonați preparatele culinare și băuturile, respectând regulile de prezentare a acestora în meniu unui restaurant:</p> <p>_____ articole de patiserie - cofetărie</p> <p>_____ preparate de bază, garnituri, sosuri</p> <p>_____ specialitatea casei</p> <p>_____ băuturi reci</p> <p>_____ preparate lichide</p> <p>_____ pâine și produse de panificație</p> <p>_____ preparate reci și gustări</p> <p>_____ preparate dulci</p> <p>_____ băuturi calde</p> | L 0 5                              |
| <p><b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.</b></p> <p><b>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b></p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |
| <b>26</b>                                                                                                                                                         | <p>Meniurile complexe sunt alcătuite din două preparate culinare de bază.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 2                              |
| <b>27</b>                                                                                                                                                         | <p>În cantinele școlare se elaborează meniul rației zilnice, alcătuit din dejun, prânz și cină.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | L 0 2                              |
| <b>28</b>                                                                                                                                                         | <p>Meniul rației zilnice se elaborează în cantinele instituțiilor de învățământ, sanatoriilor și spitalelor.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0 2                              |
| <b>29</b>                                                                                                                                                         | <p>Planul zilnic al UAP include sarcinile de lucru pentru fiecare membru al echipei de bucătari.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | L 0 2                              |
| <b>30</b>                                                                                                                                                         | <p>În baza bonului de primire-consum, directorul unității eliberează materia primă de la depozit.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | L 0 2                              |
| <b>31</b>                                                                                                                                                         | <p>Planul meniu este semnat de către contabilul șef și șeful de sală ai UAP.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | L 0 2                              |
| <b>32</b>                                                                                                                                                         | <p><i>Fișa de circulație</i> se folosește pentru evidența semipreparatelor și preparatelor culinare, transmise între secțiile UAP.</p> <p>A F _____</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | L 0 2                              |

| Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată.<br>Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat. |                                                                                                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 33                                                                                                                                       | Pentru optimizarea activității UAP, angajatorul selectează personalul în corespundere cu cerințele pentru fiecare funcție.<br>A F _____                                                                                  | L 0 2 |
| 34                                                                                                                                       | Bucătarul șef repartizează echipa de bucătari la locurile de muncă, astfel încât să se asigure un flux continuu de producție.<br>A F _____                                                                               | L 0 2 |
| 35                                                                                                                                       | Prețul final al unui preparat culinar se calculează în baza rețetarului, facturii și se revizuieste în funcție de sezon.<br>A F _____                                                                                    | L 0 2 |
| 36                                                                                                                                       | UAP întocmesc sortimentul preparatelor culinare și băuturilor, în mod individual, cu respectarea strictă a cerințelor sanitare și tehnologice.<br>A F _____                                                              | L 0 2 |
| 37                                                                                                                                       | Meniul cu alegere liberă se elaborează în cantinele școlare<br>A F _____                                                                                                                                                 | L 0 2 |
| 38                                                                                                                                       | La întocmirea listelor meniu se utilizează abrevierile pentru a economisi spațiu pe pagină.<br>A F _____                                                                                                                 | L 0 2 |
| 39                                                                                                                                       | În meniul barurilor, sortimentul de gustări reci este limitat, deoarece barurile se specializează pe comercializare produselor de patiserie.<br>A F _____                                                                | L 0 2 |
| 40                                                                                                                                       | Planul- meniu se alcătuiește în conformitate cu cerințele consumatorilor pe o singură zi.<br>A F _____                                                                                                                   | L 0 2 |
| 41                                                                                                                                       | În meniul pentru cină se recomandă de inclus supe, ciorbe, borșuri și preparate cu sos.<br>A F _____                                                                                                                     | L 0 2 |
| 42                                                                                                                                       | Dacă specialitatea casei este un preparat de desert, acesta se include la sfârșitul listei meniu.<br>A F _____                                                                                                           | L 0 2 |
| 43                                                                                                                                       | <i>Registrul de reclamații</i> , destinat consumatorilor, se păstrează în biroul directorului unității de alimentație publică.<br>A F _____                                                                              | L 0 2 |
| 44                                                                                                                                       | În cazul preparatelor culinare necorespunzătoare cerințelor stabilite în actele normative, bucătarul nu este obligat să le înlocuiască sau să restituie contravaloarea acestora, la cererea consumatorului.<br>A F _____ | L 0 2 |
| 45                                                                                                                                       | Consumatorii au dreptul de a fi informați, în mod complet, corect și precis, asupra caracteristicilor produselor și serviciilor oferite de către agenții economici.<br>A F _____                                         | L 0 2 |

**Încercuțiți A, dacă afirmația este adevărată.**

**Dacă afirmația este falsă, încercuțiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.**

|                                                             |                                                                                                                                                                                                              |       |
|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>46</b>                                                   | În procesul de inventariere a bucătăriei din UAP, se verifică stocurile de materie primă de bază și auxiliară, care urmează a fi folosite în procesul de producție.<br>A F _____                             | L 0 2 |
| <b>47</b>                                                   | Listele de inventariere se semnează doar de președintele comisiei de inventariere.<br>A F _____                                                                                                              | L 0 2 |
| <b>48</b>                                                   | Comisia de inventariere întocmește un proces-verbal cu referire la rezultatele inventarierii, care se aduc la cunoștința gestionarului cu răspundere materială.<br>A F _____                                 | L 0 2 |
| <b>49</b>                                                   | În listele de inventariere se admit corectări sau modificări nesemnificative.<br>A F _____                                                                                                                   | L 0 2 |
| <b>50</b>                                                   | Bunurile materiale lipsă, identificate în urma inventarierii, pot fi recuperate de la persoanele vinovate sub formă de bunuri similare, de aceeași valoare, cu acordul conducătorului unității.<br>A F _____ | L 0 2 |
| <b>51</b>                                                   | Salariatul nu este obligat să restituie prejudiciul material cauzat angajatorului în timpul realizării atribuțiilor de serviciu.<br>A F _____                                                                | L 0 2 |
| <b>52</b>                                                   | Uleiul utilizat la tratarea termică a preparatelor culinare, se limpezește și se reutilizează în calitate de materie primă pentru pregătirea altor preparate.<br>A F _____                                   | L 0 2 |
| <b>Încercuțiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b> |                                                                                                                                                                                                              |       |
| <b>53</b>                                                   | Scopul inventarierii este de a:<br>a) verifica prețurile<br>b) modifica meniul<br>c) verifica stocurile<br>d) majora salariile                                                                               | L 0 2 |
| <b>54</b>                                                   | În scopul asigurării calității preparatelor culinare, grăsimile alimentare utilizate la prăjirea acestora, se încălzesc la temperatura de maxim:<br>a) 150 °C<br>b) 180 °C<br>c) 200 °C<br>d) 220 °C         | L 0 2 |
| <b>55</b>                                                   | În UAP, în secțiile de producere este interzisă intrarea:<br>a) consumatorilor<br>b) chelnerilor<br>c) administratorului<br>d) lucrătorilor tehnici                                                          | L 0 2 |

| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                        |       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 56                                                  | Factorul care <b>nu</b> influențează calitatea produselor și serviciilor oferite de UAP este:<br>a) materia primă<br>b) dotarea secțiilor<br>c) salariile personalului<br>d) calificarea personalului                                  | L 0 2 |
| 57                                                  | În cantine, zilnic se colectează probe din fiecare preparat care se păstrează la frigider timp de:<br>a) 24 ore<br>b) 48 ore<br>c) 72 ore<br>d) 96 ore                                                                                 | L 0 2 |
| 58                                                  | Tipul de meniu destinat pentru alimentația muncitorilor pe șantierul de construcții este:<br>a) cu alegere liberă<br>b) în complex<br>c) la comandă<br>d) cu servire specială                                                          | L 0 2 |
| 59                                                  | Supă recomandată pentru meniul sportivilor este:<br>a) supă pireu de legume<br>b) supă cu găluște de griș<br>c) supă limpede cu crutoane<br>d) supă de cartofi cu perișoare                                                            | L 0 2 |
| 60                                                  | Rația zilnică a unui meniu complex se distribuie, respectând raportul:<br>a) dejun 10%, prânz 25-30%, cină 60%<br>b) dejun 10%, prânz 50-60%, cina 30%<br>c) dejun 20%, prânz 40-50%, cină 30%<br>d) dejun 30%, prânz 35-45%, cină 40% | L 0 2 |
| 61                                                  | Tipul de meniu specific restaurantelor este:<br>a) meniul rației zilnice<br>b) meniu business-lunch<br>c) meniul alimentației curative<br>d) meniul pentru copii                                                                       | L 0 2 |
| 62                                                  | Planul-meniu pentru cantina școlară se elaborează de către bucătarul-șef pentru o săptămână, înainte cu cel puțin:<br>a) 2 zile<br>b) 5 zile<br>c) 15 zile<br>d) 25 zile                                                               | L 0 2 |



| Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 63                                                  | Planul meniu se elaborează de către:<br>a) șef de unitate<br>b) șef de sală<br>c) bucătar șef<br>d) contabil șef                                                                                                                                                                                                                                                                   | L 0 2                 |
| 64                                                  | La UAP materia primă se livrează în baza:<br>a) facturii fiscale<br>b) planului meniu<br>c) facturii de circulație<br>d) bonului de primire-consum                                                                                                                                                                                                                                 | L 0 2                 |
| 65                                                  | Recepționarea mărfurilor la UAP se efectuează de către:<br>a) administrator<br>b) bucătar șef<br>c) șef de depozit<br>d) șef de sală                                                                                                                                                                                                                                               | L 0 2                 |
| Selectați răspunsurile corecte.                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                       |
| 66                                                  | Selectați preparatele culinare care pot fi incluse în meniul pentru copii la prânz.<br>mușchi de porc, legume la grătar, omletă cu șuncă, salată de fructe, papanasi din brânză de vaci, ceai cu lămâie, salată de varză cu mere, tocană de ciuperci, supă cu perișoare, ciorbă delicioasă, compot de mere, pâine de grâu, chifteluțe de carne, pireu de cartofi, pește prăjit .   | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
| 67                                                  | Selectați preparatele culinare ce pot fi incluse în meniul pentru cină:<br>soleancă de carne, sarmale, omletă cu legume, frigărui de porc, piept de pui la cuptor, fulgi de ovăz cu lapte, salată de ciuperci marinate, budincă de orez, cafea, lapte fiert cu miere, supă pireu de ficat, salată de rucola                                                                        | L 0 1<br>2 3 4        |
| 68                                                  | Selectați preparatele care pot fi incluse în meniul pentru prânz, specific cantinei.<br>Borș moldovenesc; sarmale; sos roșu, fulgi de ovăz cu lapte; omletă cu legume; pâraie tocate, costiu la grătar; budincă din brânză de vaci; salată de fructe; compot din fructe uscate; supă cremă de ficat, vinegretă, julien din carne cu ciuperci, înghețată, terci de hrișcă fărmicos. | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |
| 69                                                  | Selectați preparatele care pot fi incluse în meniul pentru micul dejun:<br>sarmale; fulgi de ovăz cu lapte; pelmeni, ouă ochi cu crenvurști; costiu la grătar; tartină cu cașcaval, salată din fructe de mare, budincă din brânză de vaci; compot de mere, jeleu de zmeură, cacao cu lapte; supă pireu de ficat, clătite cu brânză, chifteluțe cu mămăligă.                        | L 0 1<br>2 3 4<br>5 6 |

Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.

70

Asociați funcții din UAP din coloana A cu atribuțiile acestora din coloana B.

| A. Funcții în UAP | B. Atribuții de serviciu               |
|-------------------|----------------------------------------|
| 1. Bucătar șef    | a) Aranjarea meselor                   |
| 2. Chelner        | b) Pregătirea preparatelor culinare    |
| 3. Șef de sală    | c) Elaborarea planului-meniu           |
| 4. Bucătar        | d) Elaborarea raportului pe venituri   |
|                   | e) Organizarea procesului de deservire |

L 0 1

2 3 4

71

Asociați documentele UAP din coloana A cu rechizitele specifice acestora din coloana B.

| A. Documente            | B. Rechizite specifice                                                  |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| _____ 1. Meniu          | a) Prețul preparatului;                                                 |
| _____ 2. Raport         | b) Cantitatea de porții                                                 |
| _____ 3. Plan - meniu   | c) Gramajul unei porții                                                 |
| _____ 4. Bon de predare | d) Soldul la început de perioadă                                        |
|                         | e) Caracteristica succintă a schimbărilor în cantitate a materiei prime |
|                         | f) Cantitatea de materie primă transmisă următoarei ture                |

L 0 1

2 3 4

5 6

72

Asociați cerințele de aprovizionare a UAP din coloana A cu descrierea acestora din coloana B.

| A. Cerințe de aprovizionare      | B. Descrierea cerințelor                                                      |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| ____ 1. Respectarea contractului | a) Respectarea graficului de livrare a materiei prime de către agent economic |
| ____ 2. Ritmicitate              | b) Asigurarea rezervei de materie primă în depozit                            |
| ____ 3. Continuitate             | c) Minimalizarea cheltuielilor pentru serviciile de livrare                   |
| ____ 4. Economie                 | d) Asigurarea cantității, sortimentului și calității materiei prime           |

L 0 1

2 3

4 5

### Realizați calculele.

73

Calculați, în baza rețetei, cantitatea de materie primă pentru prepararea a 73 de porții de *Vinegretă de legume* cu masa de 120 g.

| Materia primă     | Masa brută<br>pentru 1000 g, g | Masa brută<br>pentru 73 porții, kg |
|-------------------|--------------------------------|------------------------------------|
| cartofi           | 289                            |                                    |
| sfeclă            | 191                            |                                    |
| morcovi           | 126                            |                                    |
| castraveți murați | 188                            |                                    |
| ceapă             | 179                            |                                    |
| ulei vegetal      | 100                            |                                    |

L 0 1  
2 3 4  
5 6 7  
8 9 10  
11 12

MODULUL 1

MODULUL 2

MODULUL 3

MODULUL 4

MODULUL 5

MODULUL 6

MODULUL 7

MODULUL 8

MODULUL 9

MODULUL 10

MODULUL 11

MODULUL 12

MODULUL 13

MODULUL 14

### Realizați calculele.

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|---|---|----|
| 74 | Calculați, în baza rețetei, cantitatea de materie primă pentru prepararea a 65 de porții de <i>Supă de lapte cu orez</i> cu masa de 300 g.                                                                                                                              |                                              |                                             | L | 0 | 1  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 2 | 3 | 4  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 5 | 6 | 7  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 8 | 9 | 10 |
|    | <b>Materie primă</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Masa brută pentru 1000 g, g</b>           | <b>Masa brută pentru 65 de porții, kg/l</b> |   |   |    |
|    | lapte                                                                                                                                                                                                                                                                   | 800                                          |                                             |   |   |    |
|    | apă                                                                                                                                                                                                                                                                     | 250                                          |                                             |   |   |    |
| 75 | crupe de orez                                                                                                                                                                                                                                                           | 70                                           |                                             |   |   |    |
|    | unt de frișcă                                                                                                                                                                                                                                                           | 12                                           |                                             |   |   |    |
|    | zahăr                                                                                                                                                                                                                                                                   | 10                                           |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
| 76 | Calculați cantitatea de lapte uscat pentru prepararea a 127 de porții de <i>Supă de lapte cu orez</i> , dacă pentru prepararea a 65 de porții de supă se folosește 15,6 litri de lapte integral, iar 1 litru de lapte integral se substituie cu 0,12 kg de lapte uscat. |                                              |                                             | L | 0 | 1  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 2 | 3 | 4  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
| 77 | Calculați, în baza rețetei, cantitatea de materie primă pentru prepararea a 82 de porții de <i>Sos de ciuperci</i> cu masa de 75 g.                                                                                                                                     |                                              |                                             | L | 0 | 1  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 2 | 3 | 4  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 5 | 6 | 7  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 8 | 9 | 10 |
|    | <b>Materie primă</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Masa brută pentru 1000 g, g</b>           | <b>Masa brută pentru 82 porții, kg/l</b>    |   |   |    |
|    | ciuperci uscate                                                                                                                                                                                                                                                         | 40                                           |                                             |   |   |    |
|    | apă                                                                                                                                                                                                                                                                     | 860                                          |                                             |   |   |    |
| 78 | fiertură de ciuperci                                                                                                                                                                                                                                                    | 750                                          |                                             |   |   |    |
|    | margarină de masă                                                                                                                                                                                                                                                       | 68                                           |                                             |   |   |    |
|    | făină de grâu                                                                                                                                                                                                                                                           | 38                                           |                                             |   |   |    |
|    | ceapă                                                                                                                                                                                                                                                                   | 357                                          |                                             |   |   |    |
|    | unt de frișcă                                                                                                                                                                                                                                                           | 30                                           |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
| 79 | Calculați, în baza rețetei, cantitatea de materie primă pentru prepararea a 136 de porții de <i>Chifteluțe de pește</i> , cu masa unei porții de 80 g.                                                                                                                  |                                              |                                             | L | 0 | 1  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 2 | 3 | 4  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 5 | 6 | 7  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 8 | 9 | 10 |
|    | <b>Materie primă</b>                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>Masa brută pentru 100 g chifteluțe, g</b> | <b>Masa brută pentru 136 porții, kg/l</b>   |   |   |    |
|    | Treacă                                                                                                                                                                                                                                                                  | 51                                           |                                             |   |   |    |
|    | Pâine de grâu                                                                                                                                                                                                                                                           | 10                                           |                                             |   |   |    |
| 80 | Lapte                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15                                           |                                             |   |   |    |
|    | Ceapă                                                                                                                                                                                                                                                                   | 12                                           |                                             |   |   |    |
|    | Făină de grâu                                                                                                                                                                                                                                                           | 6                                            |                                             |   |   |    |
|    | Ulei vegetal                                                                                                                                                                                                                                                            | 5                                            |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             |   |   |    |
| 81 | Calculați cantitatea de materie primă pentru prepararea a 16,32 kg de <i>Cartofi fierți</i> , dacă pentru 150 g de <i>Cartofi fierți</i> se folosește 344 g de cartofi și 15 g de unt.                                                                                  |                                              |                                             | L | 0 | 1  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                              |                                             | 2 | 3 | 4  |

| Realizați calculele. |                                                                                                                                                    |  |        |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------|
| 79                   | Calculați, în baza rețetei, cantitatea de materie primă pentru prepararea a 67 de porții de <i>Budincă de cartofi cu carne</i> , cu masa de 250 g. |  | L 0 1  |
|                      |                                                                                                                                                    |  | 2 3 4  |
|                      |                                                                                                                                                    |  | 5 6 7  |
|                      |                                                                                                                                                    |  | 8 9 10 |
|                      |                                                                                                                                                    |  | 11 12  |
|                      |                                                                                                                                                    |  |        |
|                      |                                                                                                                                                    |  |        |
|                      |                                                                                                                                                    |  |        |
| 80                   | Calculați, în baza rețetei, cantitatea de materie primă pentru prepararea a 157 de porții de <i>Compot din gutui</i> , cu masa de 170 g.           |  | L 0 1  |
|                      |                                                                                                                                                    |  | 2 3 4  |
|                      |                                                                                                                                                    |  | 5 6    |
|                      |                                                                                                                                                    |  | 7 8    |
|                      |                                                                                                                                                    |  |        |
|                      |                                                                                                                                                    |  |        |
|                      |                                                                                                                                                    |  |        |
|                      |                                                                                                                                                    |  |        |

### RĂSPUNSURI

#### Modulul 14: ORGANIZAREA LUCRULUI ÎN PRODUCȚIE

| Nr. d/o                                                                                                                        | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                    | Puncte, nivel |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                     |               |
| 1                                                                                                                              | controlul (verificarea); primă; produsul                                                                                                                                                                                            | 3 p, C        |
| 2                                                                                                                              | primară; analizelor                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 3                                                                                                                              | meniu; rețetar                                                                                                                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 4                                                                                                                              | 2. ziua, luna, anul<br>4. numărul rețetei și denumirea preparatului<br>6. preț unitar                                                                                                                                               | 3 p, Î        |
| 5                                                                                                                              | Preparate; băuturi                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 6                                                                                                                              | depozit; producție                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 7                                                                                                                              | materie; preparatele; numărul                                                                                                                                                                                                       | 3 p, Î        |
| 8                                                                                                                              | sarcini; materia; următoarea                                                                                                                                                                                                        | 3 p, Î        |
| 9                                                                                                                              | preparatelor; stocul                                                                                                                                                                                                                | 2 p, Î        |
| 10                                                                                                                             | preparate; vizibil; bucătari                                                                                                                                                                                                        | 3 p, C        |
| 11                                                                                                                             | livrarea; depozite                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 12                                                                                                                             | raportează; numărul / cantitatea; sarcina                                                                                                                                                                                           | 3 p, Î        |
| 13                                                                                                                             | 1. de prelucrare primară a legumelor;<br>2. de prelucrare primară a peștelui;<br>3. bucate calde.                                                                                                                                   | 3 p, C        |
| 14                                                                                                                             | Preparate; băuturi; ordine                                                                                                                                                                                                          | 3 p, C        |
| 15                                                                                                                             | 2. numărul rețetei<br>3. numărul de porții                                                                                                                                                                                          | 2 p, C        |
| 16                                                                                                                             | 1. dejun<br>2. prânz<br>3. cină                                                                                                                                                                                                     | 3 p, C        |
| 17                                                                                                                             | Preparate; separată                                                                                                                                                                                                                 | 2 p, Î        |
| 18                                                                                                                             | 1. unității,<br>2. preparate și băuturi<br>3. consumatorilor,<br>4. calorică a<br>5. Preparare                                                                                                                                      | 6 p, Î        |
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b> |                                                                                                                                                                                                                                     |               |
| 19                                                                                                                             | 2. carne (fierte, prăjite, înăbușite, coapte)<br>5. subproduse<br>7. ouă și brânză<br>4. masă tocată<br>1. pește (fierte, prăjite, înăbușite, coapte)<br>6. legume, crupe, leguminoase, paste făinoase<br>3. carne de pasăre, vânat | 4 p, A        |
| 20                                                                                                                             | 7. vin fiert<br>2. gustare Doina<br>4. supă picantă de carne<br>6. înghețată cu fructe de pădure<br>5. medalion de carne de mistreț<br>1. tartine cu fileu de iepure afumat<br>3. salată caldă din legume                           | 7 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                                                                                     | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Stabiliți consecutivitatea pașilor/operațiilor tehnologice prin înscrierea cifrelor corespunzătoare în spațiile libere.</b>               |                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |
| 21                                                                                                                                           | 1. cafea naturală<br>3 salată cu avocado și creveți<br>5. ciorbă cu perișoare<br>7. șerbet de mere<br>6. costiță cu legume la grătar<br>2. asorti de pește<br>4. julien de pasăre cu ciuperci                                                                        | 7 p, Î        |
| 22                                                                                                                                           | 4. supă pireu de legume;<br>6. mere prăjite în aluat;<br>5. steak de bovină în sos de vișine;<br>1. limbă în aspic;<br>3. clătite cu ciuperci;<br>7. suc de căpșune;<br>2. salată delicioasă de pește.                                                               | 7 p, Î        |
| 23                                                                                                                                           | 5. reci<br>2. drese<br>6. dulci<br>3. pireuri/ creme<br>1. limpezi<br>4. de lapte                                                                                                                                                                                    | 3 p, A        |
| 24                                                                                                                                           | 3. calcularea materiei prime necesare<br>1. elaborarea meniului pentru 7 zile<br>5. repartizarea materiei prime între secțiile de producție<br>2. elaborarea planului-meniu pentru o zi<br>4. completarea bonului de primire-consum                                  | 5 p, Î        |
| 25                                                                                                                                           | 8. Articole de patiserie - cofetărie<br>4. preparate de bază, garnituri, sosuri<br>1. specialitatea casei<br>7. băuturi reci<br>3. preparate lichide<br>9. pâine și produse de panificație<br>2. preparate reci și gustări<br>5. preparate dulci<br>6. băuturi calde | 5 p, A        |
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                      |               |
| 26                                                                                                                                           | F) din 3 preparate diferite (rece, lichid, de bază sau dulce).                                                                                                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 27                                                                                                                                           | F) din dejun și/sau prânz                                                                                                                                                                                                                                            | 2 p, C        |
| 28                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 29                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 30                                                                                                                                           | F) șeful de depozit                                                                                                                                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 31                                                                                                                                           | F) Este semnat de directorul unității și bucatarul șef.                                                                                                                                                                                                              | 2 p, C        |
| 32                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                                                                                                                                                   | 2 p, C        |

| Nr. d/o                                                                                                                                      | Răspuns așteptat                                                                                                                    | Puncte, nivel |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b> |                                                                                                                                     |               |
| 33                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 34                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 35                                                                                                                                           | F) se revizuieste în funcție de schimbările de preț a materiei prime                                                                | 2 p, Î        |
| 36                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 37                                                                                                                                           | F) în restaurante                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 38                                                                                                                                           | F) nu se permit abrevierile                                                                                                         | 2 p, C        |
| 39                                                                                                                                           | F) se specializează pe băuturi                                                                                                      | 2 p, Î        |
| 40                                                                                                                                           | F) pe o perioadă mai îndelungată                                                                                                    | 2 p, C        |
| 41                                                                                                                                           | F) se recomandă preparate ușoare                                                                                                    | 2 p, C        |
| 42                                                                                                                                           | F) la început de listă                                                                                                              | 2 p, C        |
| 43                                                                                                                                           | F) la loc vizibil                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 44                                                                                                                                           | F) este obligat                                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 45                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                  | 2 p, C        |
| 46                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 47                                                                                                                                           | F) de toți membrii comisiei                                                                                                         | 2 p, C        |
| 48                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 49                                                                                                                                           | F) nu se admit corectări sau modificări                                                                                             | 2 p, C        |
| 50                                                                                                                                           | A)                                                                                                                                  | 2 p, Î        |
| 51                                                                                                                                           | F) este obligat                                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 52                                                                                                                                           | F) se interzice reutilizarea uleiului                                                                                               | 2 p, Î        |
| <b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>                                                                                   |                                                                                                                                     |               |
| 53                                                                                                                                           | c) verifica stocurile                                                                                                               | 2 p, C        |
| 54                                                                                                                                           | b) 180 °C                                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 55                                                                                                                                           | a) consumatorilor                                                                                                                   | 2 p, C        |
| 56                                                                                                                                           | c) salariile personalului                                                                                                           | 2 p, Î        |
| 57                                                                                                                                           | c) 72 ore                                                                                                                           | 2 p, C        |
| 58                                                                                                                                           | b) în complex                                                                                                                       | 2 p, C        |
| 59                                                                                                                                           | d) supă de cartofi cu perișoare                                                                                                     | 2 p, Î        |
| 60                                                                                                                                           | c) dejun 20%, prânz 40-50%, cina 30%.                                                                                               | 2 p, Î        |
| 61                                                                                                                                           | b) meniu business-lunch                                                                                                             | 2 p, C        |
| 62                                                                                                                                           | b) 5 zile                                                                                                                           | 2 p, C        |
| 63                                                                                                                                           | c) bucătar șef                                                                                                                      | 2 p, C        |
| 64                                                                                                                                           | a) facturii fiscale                                                                                                                 | 2 p, C        |
| 65                                                                                                                                           | c) șef de depozit                                                                                                                   | 2 p, C        |
| <b>Selectați răspunsurile corecte.</b>                                                                                                       |                                                                                                                                     |               |
| 66                                                                                                                                           | salată de varză cu mere, supă cu perișoare, compot de mere, pâine de grâu, chifteluțe de carne, pireu de cartofi                    | 6 p, Î        |
| 67                                                                                                                                           | piept de pui la cuptor, budincă de orez, lapte fiert cu miere, salată de rucola                                                     | 4 p, Î        |
| 68                                                                                                                                           | Borș moldovenesc; sos roșu, pârljoale tocate, compot din fructe uscate; vinegretă, terci de hrișcă fărâmișos.                       | 6 p, Î        |
| 69                                                                                                                                           | fulgi de ovăș cu lapte; ouă ochi cu crenvurști; tartină cu cașcaval, budincă din brânză de vaci; cacao cu lapte; clătite cu brânză, | 6 p, Î        |

| Nr. d/o                                                                                                           | Răspuns așteptat                                                                                                                                                                                 | Puncte, nivel |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B.</b> |                                                                                                                                                                                                  |               |
| 70                                                                                                                | 1) c; 2) a; 3) e; 4) b.                                                                                                                                                                          | 4 p, Î        |
| 71                                                                                                                | 1) a, c; 2) d; 3) b, e; 4) f                                                                                                                                                                     | 6 p, Î        |
| 72                                                                                                                | 1) a, d; 2) a; 3) b; 4-c                                                                                                                                                                         | 5 p, Î        |
| <b>Realizați calculele.</b>                                                                                       |                                                                                                                                                                                                  |               |
| 73                                                                                                                | Cartofi - 2,53 kg<br>Sfeclă - 1,67 kg<br>Morcovi - 1,10 kg<br>Castraveți murați - 1,65 kg<br>Ceapă - 1,57 kg<br>Ulei vegetal - 0,876 kg                                                          | 12 p, A       |
| 74                                                                                                                | Lapte - 15,6 litri<br>Apă - 4,875 litri<br>Orez - 1,365 kg<br>Unt - 0,234 kg<br>Zahăr - 0,195 kg                                                                                                 | 10 p, A       |
| 75                                                                                                                | $15,6 \times 0,12 = 1,872$ kg (pentru 65 porții)<br>$1,872 \div 65 = 0,028$ kg (lapte uscat pentru 1 porție)<br>$127 \times 0,028 = 3,658$ kg (lapte uscat pentru 127 porții)                    | 4 p, A        |
| 76                                                                                                                | ciuperci uscate - 0,246 kg<br>apă - 5,289 litri<br>fiertură de ciuperci - 4,61 litri<br>margarină de masă - 0,418 kg<br>făină de grâu - 0,234 kg<br>ceapă - 2,195 kg<br>unt de frișcă - 0,184 kg | 14 p, A       |
| 77                                                                                                                | Trescă - 5,549 kg<br>Pâine de grâu - 1,09 kg<br>Lapte - 1,632 kg<br>Ceapă - 1,306 kg<br>Făină de grâu - 0,653 kg<br>Ulei vegetal - 0,544 kg                                                      | 12 p, A       |
| 78                                                                                                                | $16,32 \text{ kg} = 16320 \text{ g}$<br>$16320 \times 344 \div 150 = 37,427 \text{ g} = 37,43 \text{ kg}$ (cartofi)<br>$16320 \times 15 \div 150 = 1632 \text{ g} = 1,632 \text{ kg}$ (unt)      | 4 p, A        |
| 79                                                                                                                | Carne - 7,375 kg<br>Grăsime - 0,276 kg<br>Cartofi - 21,3 kg<br>Ceapă - 1,5 kg<br>Margarină - 0,758 kg<br>Pesmeți - 0,345 kg                                                                      | 12 p, A       |
| 80                                                                                                                | Gutui - 9,1 kg<br>Apă - 18,95 litri<br>Zahăr - 4 kg<br>Acid citric - 0,027 kg                                                                                                                    | 8 p, A        |