Nume, prenume:.....
clasa:.....
data:……

Test CDL

1. Cum se pot clasifica antreurile?
a) după tehnologia de obţinere;
b) după culoare;
c) după locul în meniu;
d) după temperatura de servire.

2. Sortimentul Pizza face parte din categoria:
a) preparate servite ca prim fel;
b) antreuri calde;
c) preparat de bază;
d) gustări calde speciale.

3. Cum pot fi servite salatele:
a) însoţesc diferite preparate de bază şi ca gustări;
b) însoţesc preparatele lichide;
c) însoţesc antreurile pe bază de paste făinoase;
d) însoţesc dulciurile de bucătărie.

4. Ce procedee termice se utilizează la realizarea unor sortimente de salate?
a) gratinare;
b) frigere;
c) prăjirea;
d) fierberea şi coacerea.

5. Care este rolul principal al salatelor în cadrul meniului?
a) influenţează apetitul şi favorizează digestia;
b) completează în mare măsură valoarea energetică a meniului;
c) completează valoarea nutritivă a meniului;
d) au doar rol estetic.

6. Care este diferenţa dintre salatele crude, coapte, fierte şi combinate?
a) materiile prime;
b) modul de prelucrare primară a legumelor;
c) temperatura de servire;
d) nicio variantă.

7. Ce materii prime se folosesc la obţinerea garniturilor?
a) legumele, crupele, pastele făinoase;
b) preparate din carne, fructe, ouă;
c) produse lactate;
d) verdeţuri condimentare.

8. Ce rol au în meniu garniturile?
a) mărirea valorii nutritive şi gustative;
b) prezentarea estetică a preparatelor pe care le însoţesc;
c) stimularea consumului;
d) toate.

LIVEWORKSHEETS

9. Prin ce se caracterizează preparatele lichide?
a) prin valoare nutritivă mare și digestibilitate ridicată;
b) prin digestibilitate scăzută, dar valoare nutritivă mare;
c) valoare energetică mare și digestibilitate ridicată;
d) toate variantele.

10. Ce elemente contribuie la denumirea preparatelor lichide?
a) leguma de bază sau tipul de carne;
b) elementele de adaos;
c) elementele de acrire;
d) procesul tehnologic.

11. Prin ce se caracterizează supele îngroşate?
a) se scot legumele şi se adaugă verdeţuri condimentare;
b) se scot legumele și se păstrează carnea în supă;
c) se adaugă elemente de acrire;
d) se menţin legumele în supă.

12. Ce este consomme-ul?
a) preparat lichid rezultat prin fierbere extractivă;
b) preparat lichid îngroşat;
c) preparat lichid concentrat şi degresat;
d) preparat lichid concentrat.

13. Ce materiale se folosesc pentru limpezire?
a) legume, ou, piper;
b) carne tocată, albuş de ou, legume felii;
c) orez, legume, ou, piper;
d) apă rece.

14. Ce sunt supele cremă?
a) Preparate lichide în care legumele rămân întregi;
b) Preparate lichide din legume cu smântână;
c) Preparate lichide în care sunt adăugate legumele fierte pasate;
d) Preparate lichide în care legumele sunt mărunţite înainte de fierbere.

15. Ce sunt şniţelele?
a) fripturi la grătar;
b) fripturi la ceaun;
c) fripturi la cuptor;
d) fripturi la tigaie.

16. Ce rol au preparatele de prim fel în meniu?
a) de a deschide apetitul;
b) de a mări valoarea nutritivă a dejunului;
c) de a pregăti organismul în vederea consumării celorlalte preparate din meniu;
d) toate variantele.

17. Ce este biftec tartarul?
a) un preparat lichid;
b) un antreu;
c) o gustare;
d) un preparat de bază.

LIVEWORKSHEETS

18. Fasolea bătută este:
a) o gustare;
b) un antreu;
c) preparat servit ca prim fel;
d) preparat de bază.

19. Gustările:
a) se servesc întotdeauna după preparatul lichid;
b) se servesc întotdeauna între mesele principale ale zilei;
c) se servesc în cantități mici și sortiment variat;
d) pot ocupa orice poziție în meniu.

20. Din sortimentul de gustări reci fac parte:
a) bușeuri cu diferite umpluturi;
b) crochete cu șuncă;
c) clătite cu ciuperci;
d) ouă umplute.

21. Dulciurile de bucătărie sunt preparate:
a) servite ca prim fel;
b) servite ca felul II;
c) servite la sfârșitul mesei;
d) toate variantele.

22. Sortimentul ”Lapte de pasăre” face parte din categoria:
a) preparate din carne de pasăre cu sos alb;
b) preparate lichide cu carne de pasăre;
c) dulciuri de bucătărie;
d) antreuri calde.

23. Dați exemplu de un sortiment de gustări calde obținut din carne tocată:

24. Dați exemplu de un sortiment de preparat de bază din categoria ”Tocături ca fripturi”:

25. Dați exemplu de un sortiment de preparat din carne de pasăre cu sos alb:

26. Dați exemplu de un sortiment de salată obținută prin fierbere:

27. Dați exemplu de un sortiment de preparat servit ca prim fel pe bază de crupe:

28. Dați exemplu de un sortiment de preparat lichid din categoria supelor limpezi cu elemente de adaos:

29. Dați exemplu de o salată combinată:

30. Dați exemplu de un dulce de bucătărie pe bază de compoziții:

LIVEWORKSHEETS