

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

Test CDL

1. Cum se pot clasifica antreurile?
 - a) după tehnologia de obținere;
 - 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) însoțesc diferite preparate de bază și ca gustări;
 - b) însoțesc preparatele lichide;
 - c) însoțesc antreurile pe bază de paste făinoase;
 - d) însoțesc dulciurile de bucătărie.
4. Ce procedee termice se utilizează la realizarea unor sortimente de salate?
 - a) gratinare;
 - b) frigere;
 - c) prăjirea;
 - d) fierberea și coacerea.
5. Care este rolul principal al salatelor în cadrul meniului?
 - a) influențează apetitul și 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 diferența dintre salatele crude, coapte, fierte și 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 obținerea garniturilor?
 - a) legumele, crupele, paste făinoase;
 - b) preparate din carne, fructe, ouă;
 - c) produse lactate;
 - d) verdețuri condimentare.
8. Ce rol au în meniu garniturile?
 - a) mărirea valorii nutritive și gustative;
 - b) prezentarea estetică a preparatelor pe care le însoțesc;
 - c) stimularea consumului;
 - d) toate.

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 acire;
- d) procesul tehnologic.

11. Prin ce se caracterizează supele îngroșate?

- a) se scot legumele și se adaugă verdețuri condimentare;
- b) se scot legumele și se păstrează carnea în supă;
- c) se adaugă elemente de acire;
- d) se mențin legumele în supă.

12. Ce este consommé-ul?

- a) preparat lichid rezultat prin fierbere extractivă;
- b) preparat lichid îngroșat;
- c) preparat lichid concentrat și degresat;
- d) preparat lichid concentrat.

13. Ce materiale se folosesc pentru limpezire?

- a) legume, ou, piper;
- b) carne tocată, albuș 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 mărunțite înainte de fierbere.

15. Ce sunt șnițelele?

- 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 biftăc tartar?

- a) un preparat lichid;
- b) un antreu;
- c) o gustare;
- d) un preparat de bază.

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: