

## TEST – Modulul IV - Procese de bază în alimentație



I. Citiți cu atenție următoarele enunțuri și stabiliți valoarea de adevăr, încercuind A, dacă le considerați adevărate și F, dacă le considerați false

1) Grăsimile vegetale pot fi solide, lichide și mixte.

A F

2) Una din sursele de obținere a uleiurilor este reprezentată de semințele plantelor.

A F

3) Plantolul este un ulei comestibil solidificat.

A F

4) Margarinele tartinabile sunt margarine de tip P.

A F



II. Realizați corespondențe dintre sortimentele de uleiuri din coloana 1 și utilizările acestora din coloana 2.

| Sortiment de ulei  | Utilizări                                     |
|--------------------|---|
| 1. Ulei de măsline | a) Poate fi utilizat la salate calde sau reci |
| 2. Ulei de rapiță  | b) Nu face spumă și nu se afumă               |
| 3. Ulei de porumb  | c) Poate fi refolosit de până la 5 ori        |

III. Selectați varianta corectă de răspuns:

1) Grăsimile vegetale mixte se obțin prin amestecuri de:

- a) uleiuri solide
- b) grăsimi animale
- c) grăsimi animale și vegetale

2) Untul de cocos se folosește:

- a) ca înlocuitor al untului de cacao
- b) la obținerea pop corn
- c) în laboratoarele de patiserie-cofetărie

3) Margarinele conțin vitaminele:

- a) A și D
- b) A și E
- c) A și B



IV. Folosiți o săgeată și indicați dacă doriți acordarea unui punct din oficiu.

DA

NU