

# ПРАШАЊА ПО ГОТВАРСТВО

## ЗА ПОЛАГАЊЕ НА ДРЖАВНА МАТУРА

### *1. Заокружи го точниот одговор*

*(внимавај, само еден одговор е точен)*

1. Бен-мари е уред кој се користи во кујна, која е неговата функција во гастрономијата?
2. Кое месо се смета за најквалитетно месо од говедо?
3. Основни прехранбени продукти за подготвување на готвени јадења се:
4. Во која област на јадења најголема примена има рамстек?
5. Во каква форма се сечат телешки медаљони?
6. Во што одлежува месото од дивеч пред подготовка?
7. Како се класифицираат кујните во угостителството според начинот на работењето ?
8. Пансионските кујни приготвуваат јадења врз основа на :
9. Панир смеса од брашно и јајца претставува:
10. **Гратенирање** е процес кој се применува за :
11. Работни маси, неутрални маси, топла маса, ладни маси, бен мари, кипер спаѓаат во:
12. Риба според листа на јадења спаѓа во
13. Што претставува **сотирање** во готварството?
14. Во месарското одделение се :
15. Што се подразбира под стручниот термин **ауштекување**?
16. **Транжирање** е техника која се применува за:

17. **Бланжирање** е процес кој се применува за
18. Кога **паниран** производ се фритира во длабока загреана маснотија имаме процес на :
19. **Декорација** во гастрономијата претставува
20. **Глазирање** е стручен термин и се применува за
21. Кога даваме конечен облик, форма на даден производ таа техника се нарекува:
22. Кога со тенок нож се прободува месото и се става зеленчук од различен состав, боја и изглед се нарекува:
23. Кога се сече зеленчук во долгнавеста форма на ленти се нарекува:
24. Зеленчук сечен на ситни коцки се нарекува со стручен термин во гастрономијата:
25. **Фламбирање** е техника во готварство и послужување која се изведува со:
26. **Редуцирање** е техника во готварство која се применува за:
27. **Фрапирање** е техника која се применува за:
28. Кој од наведените состојки е **легир**?
29. **Динствување** е процес на :
30. Персоналот во кујна кој е на работни места готвачи, слаткар, пекар, месар, шеф на смена, заменик шеф на кујна и шеф на кујна спаѓаат во:
31. Мусака од компири, тиквици, модар патлиџан, карфиол спаѓа во :
32. Наведи од кои продукти се состои ројал маса и каде се применува.
33. Сарма од пресна зелка се подготвува со:
34. При замесување на мелено месо за подготвување на ролат, кофтиња се додава
35. Што се подразбира под гринцајг?
36. Охридски чомлек се подготвува од :

37. Фаширана шницла се подготвува од :
38. Јагнешка дроб сарма се подготвува со
39. Гевирц е зачин кој се добива од:
40. Кога приготвуваме италијански полпети при крајот од печењето се додава
41. Кога приготвуваме кофте во доматиен сос ,кофтињата ги формираме во :
42. Бирјан со јагнешко е јадење:
43. Во која група на јадења спаѓа “Омлет со печурки“?
44. Во која група на јадења спаѓа “Фаширан ролат-штефани“?
45. Во која група на јадења спаѓа Виенска шницла?
46. Во која група на јадења спаѓа Татар бифтек?
47. Во која група на јадења спаѓа “пастрмка на париски начин“?
48. Што претставува **турнедо**, од колку парчиња се состои?
49. Турнедо во која група на јадења спаѓа
50. Што претставува **филемињон**, во која група на јадења спаѓа и од колку парчиња се состои?
51. Кога се додава ројал маса во готвеното јадење мусака од компири?
52. Од кој дел на месото се вади розбратна ?
53. Која е разликата помеѓу потаж и чорба?
54. Што претставува **филирање**?
55. **Фаширање** претставува техника на
56. При подготовка на бифтек соте строганов месото се сече на:
57. Бифтек Велингтон се карактеризира по тоа што се:
58. Гарнитурата на **рамстек“мирабо“** се состои од:
59. Поширани јајца **“флорентин“** се подготвуваат со:

60. Поширани јајца“**дибари**“ се подготвуваат со
61. Рестован компир се подготвува со
62. Што претставува **траншер**?
63. При подготовка на мусака од карфиол потребно е:
64. Како се делат рибите кои се користат во гастрономијата?
65. Каков рак е лангус што се користи во гастрономијата?
66. Кој ја составува листата на јадења и менија во кујна?
67. Што претставува рецепт?
68. Наведи во која област спаѓаат: крокети киевски пирожки, похован кашкавал, лазањи“**болоњезе**“
69. Како се делат прехранбените продукти кои се користат во готварство?
70. Наведи кои се зачини од наведените продукти.
71. Кои средства за згуснување и желирање имаат примена во гастрономијата?
72. Кој зеленчук е коренест?
73. Која е разликата помеѓу супа и потаж?
74. Која е разликата помеѓу мускул и коленица?
75. Каков вид на салата претставува ајвар?
76. Објасни ја разликата помеѓу кремнадла и каре?
77. Во која група на овошје спаѓаат урми, смокви и кокос?
78. Топено сирење спаѓа во
79. Фаширан ролат штефани и телешко фрикандо се јадења кои се приготвуваат со :
80. Панир смеса на парма начин претставува:
81. Виенски шницли кога се сервираат секогаш се става:
82. Специфично за подготвување на **кордон блу** е тоа што:
83. **Рамстек макмахон** е јадење по нарачка и при сервирање се додава:

84. **Бифтек султан** се сервира со:

85. Кога се сервираат јадењата по нарачка за гарнирот на јадењето секогаш е:

86. Кога имаме назив на **бифтек “Монте Карло “** на јадење по нарачка тогаш имаме :

87. При јадење по нарачка од **бифтек** важно е:

88. Јадење од шкембе, дроб, бубрези, јазик и мозок, спаѓаат во областа на :

89. Рибизли, малини, боровинка, аронија, брусница, јагода, капина спаѓа во група на

90. Домати, пиперки, краставици, тиквици, модри патлиџани, бамји спаѓа во

## ***2. Дополни ги празните места со соодветни кратки одговори***

91. Дефинирај кои се работните обврски и должности на шефот на кујна.

---

---

92. Наведи кој ја прави и планира набавката на прехранбените продукти во кујна.

---

---

93. Каква примена има ситен инвентар во кујна и наведи кој е?

---

---

94. Дефинирај што претставува калкулација и каде се применува?

---

---

95. Кои се работните обврски и должности на готвач кој работи во ладна кујна?

---

---

96. Објасни ја улогата и функцијата на нормативи при работа во кујна ?

---

---

97. Кој ја организира и планира работата во кујна со дадени работни задолженија и обврски на персоналот?

---

---

98. Каде се наоѓа говедското филе(објасни каде се протега)?

---

---

98. Од кои делови се состои бутот?

---

---

100.Објасни за фрикандо каков вид на месо е, каде се наоѓа и за што се употребува?

---

---

101. Објасни го процесот на подготовка на еспањол сос?

---

---

102. Објасни го процесот на подготовка на велуте сос ?

---

---

103. Објасни го процесот на подготовка на бешамел сос?

---

---

104.Објасни го процесот на подготовка на холандес сос?

---

---

105. Објасни што претставуваат дресинзи и каде се применуваат?

---

---

106. По што се карактеризираат чорбите(краток опис на подготовка и состав од продукти).

---

---

107. Шпагети на наполитенски начин во која област на јадења припаѓа?

---

---

108. Објасни го процесот на подготовка на руска салата и наведи во која област спаѓа во листата на јадења ?

---

---

109. Објасни го процесот на подготовка на спагети на милански начин и во која област спаѓа во листата на јадења?

---

---

110. Наведи топли предјадења од јајца и каде имаат примена.

---

---

111. Под опремата во кујните се подразбира:

---

---

112. За подготовка на демиглас фонд се користат:

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ КОСКИ

---

---

113. Наведи ги редоследно ганговите во листата на јадења.

---

---

114. Листата на јадења на самата корицата потребно е да го има :

---

---

115. Менито потребно е да биде напишано :

116. Според намената менито може да биде:

---

---

117. Телешкото месо се продава во три категории, наведи кои се тие:

---

---

---

---

118. Наведи ги јадењата по нарачка подготвени од јагнешки котлет

---

---

119. Кои елементи ја сочинуваат топла кујна?

---

---

120. Електрична или плинска скара се користи за:

\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_

121. Прехранбени продукти како брашно, зачини, ориз, грав, печурки, масло, киселина и други во помало количество се чуваат во \_\_\_\_\_

122. При составување на листата на јадења или мени, треба строго почитување на \_\_\_\_\_

123. Зборот **дресирање** во готварската терминологија се користи кога \_\_\_\_\_

124. Наведи видови на техничка обработка на прехранбени продукти \_\_\_\_\_

---



125. Од пердувестиот дивеч во нашите кујни најмногу се користат \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
126. Речните ракови спаѓаат во \_\_\_\_\_ класа квалитетни ракови.
127. Лангусот е голем \_\_\_\_\_ рак, неговата тежина достигнува и до \_\_\_\_\_ кг.
128. Во готварството најзастапени се јајцата од \_\_\_\_\_ .
129. Рокфор, горгонзола се сирење што во структурата содржат \_\_\_\_\_
130. Путерот се добива од \_\_\_\_\_ и спаѓа во продукти од ----- потекло .
131. Кајмакот се добива со собирање на \_\_\_\_\_ на вареното ----- млеко.

**3. Дефинирај, објасни, образложи, нацртај, пополни и пресметај**

132. Наведи кои влакнест дивеч најмногу се користи во нашите кујни?

-----  
-----  
-----  
-----

133. На кои начини може да се чува (конзервира) месото?

-----  
-----  
-----  
-----  
-----

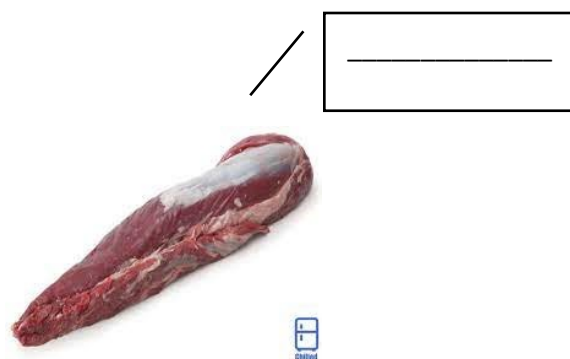
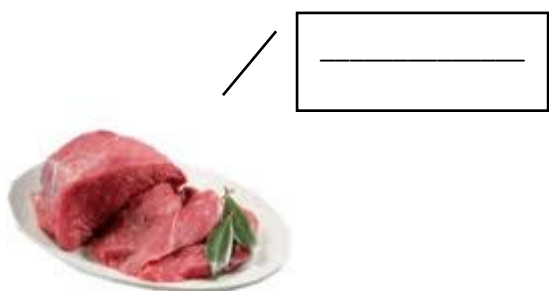
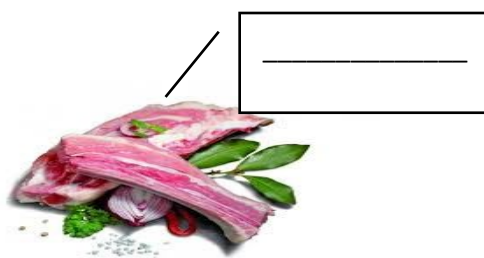
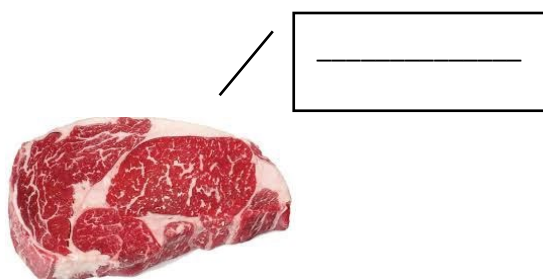
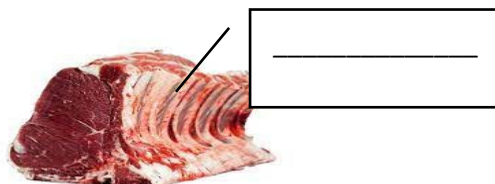
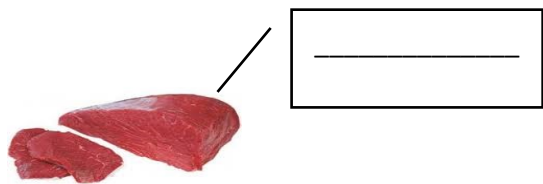
134.Наведи ги деловите од свинско и говедско месо според долу наведената илустрации,кое од овие делови е говедски филе а кое свинско филе .



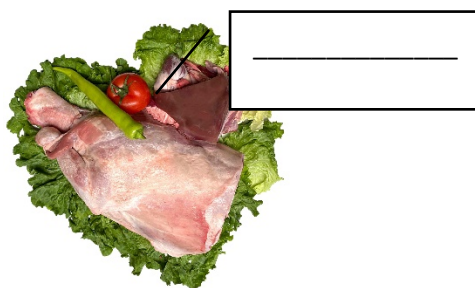
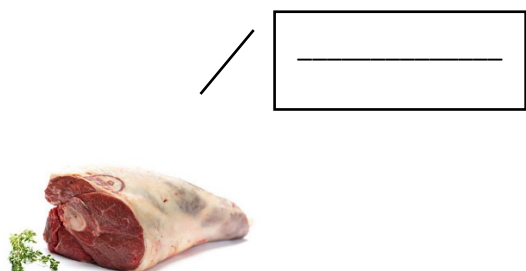
135.Наведи ги деловите од свинско месо според долу наведената илустрации.



136.Наведи ги деловите од говедско месо според долу наведената илустрации



137.Наведи ги деловите од јагнешко месо според долу наведената илустрации





\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

138. Наведи ги видовите риби според долу наведената илустрации.



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



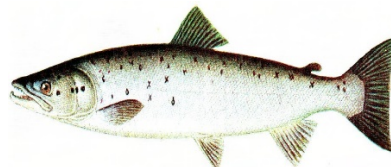
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

139.Наведи ги имињата на рибните филети според долу наведената илустрации

/



/



/



/



140.Наведи ги имињата на морските плодови според долу наведената илустрации

/



/



/

/



**ТРЕБОВАЊЕ** Бр. \_\_\_\_\_

издаје се за \_\_\_\_\_ 200... год.

месу \_\_\_\_\_  
рачуна издати \_\_\_\_\_

Ред. број	Номен. број	НАЗИВ РОБЕ	Јед. мере	Колчкана	Цена	Износ
1.						
2.						
3.						
4.						
5.						
6.						
7.						
8.						
9.						
10.						
11.						

Датум издања: 2008  
Државна издавачка кућа "Српска"

\_\_\_\_\_

141. Требовањето е документ за набавка на производи во магацинското одделение во кујните, наведи кои податоци се потребни да се наведат при набавка на прехранбени производи од различно потекло.

---

---

---

---

---

142. Пополни ја табелата така што покрај секоја слика наведи која техника и процес на подготовка се применува кај прехранбените производи:



-----



-----



-----



---



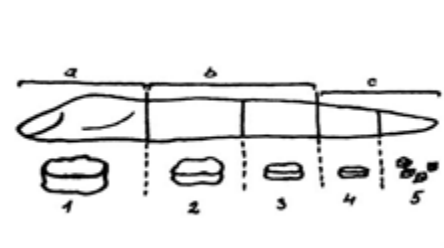
---



---





143.Наведи ги деловите од говедско филе во графикон по редослед :



1	2	3	4	5
---	---	---	---	---



144.Наведи ги називите на ситниот кујнски инвентар прикажан на илустрациите.

	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>

	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>

145.Именувај го ситниот кујнски инвентар прикажан на илустрациите.

	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>

	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>

146. Именувај го ситниот кујнски инвентар прикажан на графиконот.

	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>



---

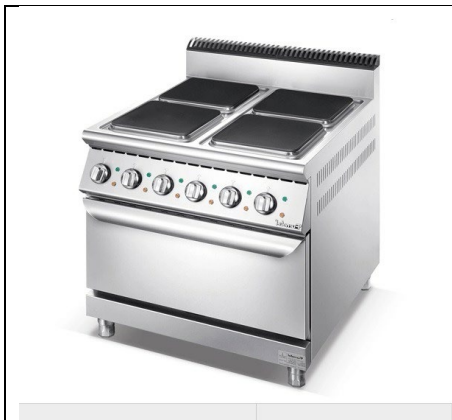
---



---

---

147.Наведи ги називите на крупниот кујнски инвентар прикажан на илустрациите.



---

---



---

---



---

---



---

---

148.Именувај го крупниот кујнски инвентар-електрични апарати и уреди прикажани на илустрациите.



---

---



---

---



	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>

149. Наведи ги имињата на електричните уреди и апарати прикажан во графиконот.

	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>

	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>

150. Наведи ги имињата на електричните уреди и апарати прикажан на илустрациите.

	<hr/> <hr/>
	<hr/> <hr/>



---

---



---

---