

POSŁUGUJĄC SIĘ PODRĘCZNIKIEM, ZESZYTEM LUB INTERNETEM WYKONAJ
PODANE ZADANIA:

Test wiadomości tłuszczu kl.I

1.Uzupełnij tekst:

Tłuszcze spożywcze to produkty pochodzenia

..... Lub.....

W organizmach zwierząt tłuszcz gromadzi się w tkance

.....

i wokół

Rośliny gromadzą tłuszcz w i

.....

2. Wymień minimum po 2 tłuszcze roślinne :

- produkowane z

owoców:.....

.....

- produkowane z

nasion:.....

.....

3. Co to jest olio extra vergine?

.....

.....

.....

.....

4. Podaj 2 przykłady tłuszczów roślinnych utwardzonych:

.....

.....

5.Co zawierają margaryny i dlaczego są szkodliwe dla człowieka ?

.....
.....
.....
.....

6. Wymień 5 znanych ci tłuszczów zwierzęcych:

.....
.....
.....
.....

7. Co wpływa na proces jełczenia tłuszczów?

.....
.....
.....
.....

8. Co oznacza skrót NNKT ?

.....
.....

9. Jakie witaminy rozpuszczają się w tłuszczach?

.....
.....

W RAMACH POWTÓREK MATERIAŁU SPRÓBUJ WYKONAĆ
PONIŻSZE TESTY WIADOMOŚCI:

Test wiadomości- technologia kl. 1- metody utrwalania żywności.

1. Zamrażanie to proces przebiegający w temperaturze:
 - a) 0-10 st C
 - b) -18 do -20 st C a nawet -30 st C
 - c) 0-4 st
2. Pasteryzacja przebiega w temperaturach:
 - a) 50-70 st C
 - b) 75-95 st C

- c) 65-85 st C
- 3. Tyndalizacja polega na :
 - a) Trzykrotnym ogrzewaniu produktu co 24 godz
 - b) Dwukrotnym ogrzewaniu produktu co 24 godz
 - c) Trzykrotnym ogrzewaniu produktu co 12 godz
- 4. Sterylizacja to ogrzanie produktu do temperatury:
 - a) Powyżej 100 st C
 - b) Poniżej 100 st C
 - c) Około 50 st C
- 5. Zagęszczanie to metoda utrwalania oparta na:
 - a) Ogrzewaniu
 - b) Chłodzeniu
 - c) Odwadnianiu
- 6. Obniżenie zawartości wody w produkcie do poniżej 15 % to:
 - a) Suszenie
 - b) Zagęszczanie
 - c) Wietrzenie
- 7. Dodawanie cukru lub soli do produktu to metody:
 - a) Chemiczne
 - b) Osmoaktywne
 - c) Fizyczne
- 8. Chemiczne substancje konserwujące to np.:
 - a) Siarczany, azotany
 - b) Cukier
 - c) Temperatura
- 9. Produkty utrwalane kwasem octowym to:
 - a) Wędzonki
 - b) Susze
 - c) Marynaty
- 10. Wędzenie to poddanie produktu działaniu :
 - a) Dymu wędzarniczego
 - b) Kwasu
 - c) Niskiej temperatury
- 11. Utrwalanie za pomocą kwasu mlekowego to metoda :
 - a) Biologiczna
 - b) Chemiczna
 - c) fizyczna

12. Parowanie wody z produktu to:

- a) Transpiracja
- b) Kiełkowanie
- c) dojrzewanie

Uzupełnij tekst:

1. Oddychanie- to proces polegający na
cukrów do związków Z równoczesnym wydzielaniem się
Zmniejsza ono wartości odżywcze i
2.- to proces polegający na wyparowaniu wody z surowców roślinnych przez ich powierzchnię.
3. Kiełkowanie- to proces ożywienia w roślinie
4. Dojrzewanie- polega na zwiększeniu ilości w roślinach i mięknięciu tkanek, oraz zmiany Roślin.
5. - to rozkład wewnątrz komórek rośliny powodowany przez enzymy.

Uzupełnij tekst:

1. Receptura- to podstawowa..... w gastronomii.

Na proces składają się 2 etapy:
obróbka wstępna i obróbka

2. Wymień etapy obróbki wstępnej:

A).....składa się z:

.....,
.....,
.....,
.....

B)..... składa się z

.....

3. Wymień rodzaje obróbki cieplnej:

.....,
.....,
.....,
..... .

4. Osmoza to przenikanie

..... z roztworu o
stężeniu Do roztworu o stężeniu
..... .