

Nume și prenume elev:



Evaluarea cunoștințelor

Capitolul I Dozarea materiilor prime în funcție de preparat

I. Transcrie pe caiet următoarele enunțuri, stabilește valoarea de adevăr a acestora și notează în dreptul fiecăruia A, dacă apreciezi că răspunsul este corect, sau F, dacă apreciezi că este fals:

1. Cântarele mecanice pot avea și funcția de conversie în alte unități de măsură.
2. Uncia și poundul sunt unități de exprimare a volumului.
3. Zahărul ocupă un volum mai mare decât făina.
4. Cănille gradate au, de obicei, o dublă utilizare, atât pentru dozarea materiilor solide, cât și pentru a celor lichide.
5. Necesarul de materii prime pentru obținerea preparatelor în bucătăria unui restaurant se poate stabili și pe baza rețetelor de pe internet.

II. Comentează informațiile din tabelul de mai jos, explicând diferențele de valori dintre cele trei coloane:

	Zahăr	Zahăr pudră	Făină	Comentarii
O cană	200 g	180 g	150 g	
O lingură rasă	25 g	23 g	15 g	
O lingură cu vârf	30 g	27 g	25 g	
O linguriță rasă	6 g	5 g	5 g	

III. Calculează, pentru rețeta de mai jos, necesarul de materii prime pentru 25 de porții *Tochitură dacică*.

Materii prime	U/M	Cantitatea brută pentru 10 porții	Cantitatea brută pentru 25 porții
carne de porc cal. superioară (pulpa)	g	500	
ficat de porc	g	400	
cârnați afumați	g	300	
costiță afumată	g	300	
usturoi	g	50	
ulei	g	100	
pipér	g	3	
boia de ardei	g	3	
sare	g	3	