|  |  |
| --- | --- |
| **Kérdés:** | **Helyes válaszok:** |
| 1. Barlangban érlelt sajt: | a. rokfort |
| 2. A Balkán-régióban elterjedt hagyományos húsos főétel: | c. muszaka |
| 3. Orosz ételspecialitás: | d. pirozsok |
| 4. Ravioli, de mégsem, ennek szibériai testvére: | a. pelmenyi |
| 5. Kiadós reggeli, a brit szigetek egyikén: | b. ulster fry |
| 6. Franciaország tájkonyhája, fűszeres ételek jellemzik, a vadászok és gombászok kedvence: | a. Franche-Comté és Savoie |
| 7. Innen származik a híres-hírhedt töltött éticsiga is: | b. Provence |
| 8. Hol nem rendeznek müncheni Oktoberfesthez hasonló sörünnepélyeket: | d. Maszkatban |
| 9. Honnan származik a tea? | a. Kínából |
| 10. Híres, erdélyi eredetűnek vélt, húsból és krumpliból készült fokhagymás étel: | a. brassói aprópecsenye |
| 11. Erdélyi eredetű fűszernövény: | d. tárkony |
| 12. Ebből a növényből mártás, szósz is készül, a franciák kifejezetten kedvelik főtt marhahús mellé: | c. torma |
| 13. Mi a jellegzetes összetevője a gyergyószéki pojékalevesnek? | b. Aszalt szilva, füstölt hús |
| 14. Kicsontozott karajból, különleges pácolással készült, húsos, füstölt szalonna? | c. Angolszalonna (Bacon) |
| 15. Milyen eredetű szó a krumpli? | b. Német |
| 16. Mi az alapanyaga az „Ájult imám”-nak? | c. Padlizsán |
| 17. Miről kapta nevét a hollandi mártás? | c. A holland vajról |
| 18. Híres szakácskönyv, amely a XVII. sz. erdélyi ételek elkészítési módját tartalmazza: | b. Bornemissza Anna szakácskönyve |
| 19. Mit nem hozhatott magával Kolumbusz Kristóf Amerikából hazatérve? | c. babérlevél |
| 20. Kinek a nevéhez köthető a palóc-leves? | a. Gundel János |
| 21. Mi a legősibb édesítőszer? | c. Méz |
| 22. Ki alkotta a cukrász szavunkat? | d. Széchenyi István |
| 23. Mi volt a híres hungarikum, a magyar paprika régi ill. népies elnevezése a XVIII. század elejéig? | b. Törökbors |
| 24. Kik ittak először csokoládét? | a. aztékok |
| 25. Melyik jellegzetes újévi étel? | c. Lencseleves |
| 26. Melyik nem konyhai eljárás? | d. trenírozás |
| 27. Az alábbi képen durumbúzából készült étel látható. Mi ez? | b) kuszkusz |
| 28. Mi nem kell a lecsóhoz? | b) krumpli |
| 29. Az abálás: | c) Forráspont alatt, akár hosszabb ideig is tartó főzés. |
| 30. Milyen öntet a Vinaigrette? | a) Ecet-olaj alapú öntet |
| 31. Mit használunk a befőzéshez? | b) pektin |
| 32. Miből készül a képviselő fánk? | c) Égetett tésztából |
| 33. A székelykáposzta | b) Székely József, Petőfi barátjának találmánya |
| 34. Mit jelent a Julienne módra? | c) Vékony csíkokra szelt zöldség |
| 35. Az alábbi képen savanyú tejből és petrezselyemzöldből készült örmény ételkülönlegesség látható. Mi ez? | a) Churut |
| 36. Szilvából készült étel: | a) fekete cibere |
| 37. Milyen állat húsából készül(t) az eredeti bécsiszelet? | d. borjú |
| 38. Mi a különbség a pörkölt és a paprikás között? | b. az utóbbiban van tejföl, az előbbiben nincs |
| 39. Mi a bálmos? | a. Tejben főzött puliszka vagy juhsajt |
| 40. Milyen étel ízesítője a korpacibere? | a. Csorba |
| 41. A krumplis laska másképpen: | b. grenadírmars |
| 42. Mi a bárány klasszikus fűszer kísérője? | d. Rozmaring |
| 43. A klasszikus piskóta elkészítéséhez az alábbi összetevők egyike NEM szükséges. Melyik az? | c. Sütőpor |
| 44. Mit csinálunk angolos bundázáskor a hússal? | b. Olvasztott vajba, majd zsemlemorzsába forgatjuk |
| 45. Melyik madár „lakásából” készítenek levest? | c. fecske |
| 46. Mivel isszák a teát angol módra? | c. tejjel |
| 47. Fél liter ásványvíz + fél liter bor? | c. Maflás |
| 48. A közepes és testes vörösborok felszolgálási hőmérséklete? | c. 16-18 °C |
| 49. Ebből a növényből készül a tequila: | b. |
| 50. A törökök nemzeti italaként tartjuk számon: | c. Raki |
| 51. Szlovák sörmárka: | b. Ležák |
| 52. Melyik koktélhoz használunk mentalevelet: | d) Mohito |
| 53. Melyik tápanyag elégetésekor szabadul fel a legtöbb energia? | a. Zsírok |
| 54. Milyen élettani hatása van a sör komlótartalmának? | a. Nyugtató |
| 55. Mi a konyhasó szerepe a táplálkozásban? | c. só-vízháztartás egyensúlya |
| 56. Milyen húsfélét nem fogyaszthatunk nyersen? | c. Csirke |
| 57. Hány perc forralási időt kell alkalmazni a gyakorlatban a héjában főtt tyúktojás biztonságos hőkezeléséhez? | b) 10 |
| 58. Mit eszik meg a lakto-ovo vegetáriánus az alábbiak közül? | b. tojásrántottát |
| 59. Milyen savak vannak a Coca-Colában? | d) Ortofoszforsav és citromsav |
| 60. Melyik vitamin bomlik le a tejből, pasztőrözés után? | d. C |