1. **Za lahůdky se všeobecně považují:**

Autor: Ing. Michal Řehulka

* 1. Výrobky studené a teplé kuchyně luxusního charakteru
  2. Všechny potravinářské výrobky
  3. Potraviny s nízkou energetickou hodnotou ale s vysokou biologickou hodnotou

1. **Lahůdky jsou především určeny:**
   1. K výživě dětí a nemocných lidí
   2. K přímé spotřebě
   3. K tepelnému opracování
2. **Lahůdky mohou připravovat:**
   1. Pouze speciálně vzdělaní pracovníci
   2. Pracovníci bez speciálního vzdělání
   3. Pouze pracovníci s povolením, které vydalo Ministerstvo zemědělství
3. **Nejčastější riziko kontaminace lahůdek představují:**
   1. Termofilní MO
   2. Mezofilní MO
   3. Psychrofilní MO
4. **Ideální teplota pro skladování lahůdkářských výrobků je:**
   1. Teplota varu
   2. Mrazírenská teplota
   3. Chladírenská teplota
5. **Chlazené suroviny pro výrobu se mohou skladovat:**
   1. Pouze v chladicích boxech či skříních při chladírenských teplotách odděleně podle jejich charakteru
   2. Pouze v chladicích boxech či skříních při chladírenských teplotách uloženy bez ohledu na jejich charakter
   3. Pouze v mrazících boxech nebo skříních bez ohledu na jejich charakter
6. **Konzervovaná zelenina se:**
   1. Musí skladovat při mrazírenských teplotách
   2. Musí skladovat při chladírenských teplotách
   3. Může skladovat v suchém skladu při pokojové teplotě
7. **Na výrobu se používá:**
   1. Pouze manuálních schopností pracovníků
   2. Pouze mechanických strojů a zařízení
   3. Mechanických strojů a zařízení i manuálních schopností pracovníků
8. **Při transportu lahůdek:**
   1. Musí všichni účastníci provozu dát přednost řidiči převážející lahůdky
   2. Musí být dodržen teplotní řetězec
   3. Nemusí být dodržen teplotní řetězec
9. **Obal lahůdek:**
   1. Nemusí obsahovat informace o složení
   2. Nemusí obsahovat informace o datu spotřeby či minimální trvanlivosti
   3. Musí obsahovat veškeré zákonem dané informace
10. **Lahůdky mají všeobecně:**
    1. Vysokou energetickou a nízkou nutriční hodnotu
    2. Vysokou energetickou i nutriční hodnotu
    3. Nízkou energetickou i nutriční hodnotu
11. **Za salát se považuje lahůdka, která:**
    1. Obsahuje pouze ovoce nebo zeleninu
    2. Obsahuje rostlinnou i živočišnou surovinu
    3. Obsahuje pouze živočišné suroviny
12. **Psychrofilní mikroorganismy:**
    1. Vyžadují teplotu okolního prostředí podobnou chladírenským teplotám
    2. Vyžadují teplotu okolního prostředí podobnou teplotě lidského těla
    3. Vyžadují teplotu okolního prostředí blížící se k teplotě pasterace
13. ***Salmonella, Escherichia* a *Clostridium* jsou rody:**
    1. Plísní
    2. Kvasinek
    3. Bakterií
14. **Z níže uvedených je rodem plísně:**
    1. *Fusarium*
    2. *Candida*
    3. *campylobacter*