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*