

TRACCIA A

1. A quale temperatura un alimento cotto ha maggiore possibilità di proliferazione batterica?

- a) da 0 gradi a +4 gradi
- b) da +10 gradi a +60 gradi
- c) da +65 gradi a +75 gradi

2. Il tartufo è:

- a) un fungo
- b) un tubero
- c) un microbo

3. In quale dei seguenti alimenti è presente il glutine?

- a) mais
- b) segale
- c) soia

4. La salmonella provoca:

- a) un'infezione
- b) un'intossicazione
- c) una tossinfezione

5. Per quanto tempo si può conservare il latte fresco pastorizzato in frigorifero una volta aperta la confezione?

- a) 2 giorni
- b) 6 giorni
- c) 4 giorni

6. Quanti minuti deve cuocere un uovo pochè?

- a) 2 minuti
- b) 3 minuti
- c) 4 minuti

7. Quale tra le seguenti acque contiene la minor quantità di sali:

- a) oligominerali
- b) minimamente mineralizzate
- c) minerali

8. A che temperatura coagula l'albume?

- a) 60 gradi
- b) 75 gradi
- c) 65 gradi

9. Il freddo è considerato un'arma efficace per distruggere i microrganismi?

- a) sì, purché inferiore a -20 gradi
- b) no, il freddo blocca lo sviluppo ma non distrugge
- c) sì, purché la temperatura sia di 0 gradi

10. La contaminazione chimica avviene a causa della presenza di:

- a) microrganismi
- b) medicinali
- c) parassiti

11. Il geretto posteriore è un taglio di:

- a) seconda categoria
- b) terza categoria
- c) prima categoria

12. Di che famiglia fa parte l'astice?

- a) crostacei
- b) molluschi
- c) anfibi

13. Quanti sono gli allergeni alimentari riconosciuti dalla comunità europea?

- a) 13
- b) 12
- c) 14

14. In quale intervallo di temperatura si sviluppa il Clostridium Botulinum?

- a) 25-40 gradi
- b) 30-50 gradi
- c) 20-37 gradi

15. I tagli di carne bovina di prima categoria sono ricavati dalla parte:

- a) posteriore
- b) anteriore
- c) addominale

A) Descrivi la preparazione di un uovo in camicia

B) Descrivi le fasi della sanificazione dell'affettatrice

C) Descrivi la procedura di preparazione pasto per un ospite celiaco