

REVISÃO TDG

QUIZ

Cite 03 tipos de métodos de conservação de alimentos por calor.

O amendoim é um alimento classificado como:

- A. Hortaliça
- B. Leguminosa
- C. Oleaginosa
- D. Fruta
- E. Castanhas

Cite as principais
vantagens do
branqueamento dos
alimentos.

Explique (detalhe) a
diferença da defumação
quente da defumação
fria.

Qual a função do Quimase na produção de queijo.

A. Acidificar

B. Potencializar o Cálcio

C. Coagular

D. Potencializar a Lactose

E. Todas as alternativas estão corretas



Explique a diferença do
receituário padrão da
ficha técnica.

O que é índice de reidratação?

- A. Quantidades a serem compradas
- B. Hidratação de leguminosas
- C. fator de correção
- D. Todas as alternativas estão corretas

O alimento individual limpo e cru é-

- A. porção
- B. rendimento
- C. per capita
- D. peso bruto

**O alimento que são sementes ou grãos
comestíveis de diversas gramíneas:**

A. Leguminosas

B. Hortaliças

C. Frutas

D. Cereais

Quais as classificações das
hortaliças:

Para avaliar um alimento,
quais são os aspectos
sensoriais que devem ser
observados:

Cite 03 exemplos de alimentos derivados do leite sem fermentação:

Qual é o tipo de leite que é pasteurizado com menor concentração de microrganismos por ML, sua ordenha é feita de apenas um rebanho e não existe contato manual em nenhuma etapa da produção.

A.Tipo C

B.UHT

C.Tipo B

D.Tipo A

Sobre a Panela de Cobre, é correto afirmar que:

- A. É o metal com maior poder de condução de calor.
- B. Aquecem rapidamente e mantêm a temperatura constante durante todo o processo de cocção.
- C. Produto tradicional na cultura mineira para a confecção de doces.
- D. Todas as alternativas estão corretas.



Para fazer a fritura de um bolinho em imersão, qual panela é o ideal?

- A. Panela de Barro
- B. Panela de Pedra
- C. Panela de Vidro
- D. Panela Esmaltada
- E. Nenhuma das alternativas estão corretas

Qual item abaixo, consegue ter o mesmo volume em ML e em GR?

A. Água

B. Óleo

C. Refrigerante

D. Leite

E. Suco

Descreva os
procedimentos para pesar
alimentos secos em
medidas caseiras:

Cite 04 tipos de arroz:

Qual o fator de correção da cenoura, sendo que o peso bruto é 3000g e o peso líquido é de 2,710?

Comprei 16kg de alface
para servir 500 refeições.

Qual é a per capita,
sabendo que o fator de
correção é 1,067?

Defina as siglas:

- FC:
- IPC:
- PC:
- QS:
- QB:
- FT:
- PB:
- PL:
- QIB:
- QIC:

•

•