

SPITALUL CLINIC JUDEȚEAN DE URGENTĂ "SF. SPIRIDON" IASI	
Nr. 56051	15 NOV. 2021
Data	

BAREM DE CORECTARE

SUBIECTUL I

- 1.C
- 2.C
- 3.C
- 4.C
- 5.B
- 6.C
- 7.B
- 8.B
- 9.B
- 10.C
- 11.B
- 12.A
- 13.C
- 14.A
- 15.D

SUBIECTUL II

1. In functie de modul de transmitere a caldurii enumerati tehnicile de tratare termica a alimentelor:-fierberea

- inabusirea
- prajirea
- frigerea
- coacerea

2. Modul de preparare si ingredientele borsului cu perisoare.

Ingrediente:supa limpede 400ml,morcov30g,telina20g,albitura20g,bors 100ml,carne 50g,orez 5g,sare,ulei 5ml,un sfert de ou.

Mod de preparare:zarzavaturile spalate si curatate se fierb in apa cu sare.Separat se curata carnea de pielite, se spala ,se da de doua-trei ori prin masina de tocat si se amesteca cu orezul pe jumătate fiert oul si sarea.Se bate bine carnea adaugandu-i-se putina apa calda.Se modeleaza cu mana umeda perisoarele,care se fierb in supa de zarzavat. La ultimul clocot se adauga borsul fiert separat si leusteanul tocat mare.