

## **Opakovací okruhy k závěrečným zkouškám**

Školní rok: 2016/2017

Obor: 65-51-H/01 Kuchař – číšník

Předmět: **Technologie**

Vyučující: Bc. Petra Poustecká

1. Hygiena
2. Základní tepelné úpravy – rozdělení, charakteristiky, způsoby
3. Předběžná úprava potravin rostlinného a živočišného původu
4. Polévky – charakteristika, rozdělení + příklady s tch. postupem
5. Omáčky – charakteristika, rozdělení, příklady s tch. postupem
6. Bezmasé pokrmy – charakteristika, rozdělení podle jednotlivých kritérií (tepelná úprava, základní surovina) + technologické postupy
7. Přílohy – charakteristika, rozdělení
8. Maso (všechny druhy) – charakteristika, rozdělení, použití
9. Moučníky – charakteristika, rozdělení, druhy těst,
10. Pokrmy na objednávku – charakteristika, tepelná úprava, jednotlivé druhy mas – používané části, doplňky
11. Studená kuchyně
12. Odlišné stravování – diferencované, dietní