

Zagadnienia na egzamin poprawkowy z technologii gastronomicznej z towaroznawstwem kl. 2Gbż

I. Zupy

- a. Klasyfikacja - (podziały zup), przykłady
- b. Zagęszczenie zup- metody; technika sporządzania
- c. Etapy sporządzania zup
- d. Sposób ekspedycji, temperatura podania, wielkość porcji, dodatki, zastawa stołowa

II. Sosy

- a. Klasyfikacja sosów gorących
- b. Klasyfikacja sosów zimnych
- c. Etapy sporządzania sosów
- d. Zagęszczenie sosów
- e. Ekspedycja sosów

III. Ciasta- wyroby cukiernicze

- a. Charakterystyka ciast: kruche, półkruche; drożdżowe, biszkoptowe; piaskowe (biszkoptowo tłuszczowe), piernikowe, francuskie, ptysiowe, zbijane.

- składniki
- metoda spulchniania
- technika sporządzania (czynności technologiczne, sprzęt)
- przykłady wyrobów
- identyfikowanie wyrobów cukierniczych zilustracji

- b. Metody spulchniania ciast
- c. Zmiany zachodzące w cieście podczas obróbki termicznej
- d. Sprzęt cukierniczy

IV. Desery popularne(**kompot, kisiel, galaretka, mus, krem, suflet, budyń**) i wykwintne

- a. Podział
- b. Składniki
- c. Cechy charakterystyczne
- d. Sposób podania

V. Mięso zwierząt rzeźnych

- a. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa (białka, tłuszcze, cukry, witaminy, zw. wyciągowe)
- b. Badania weterynaryjne i znakowanie mięsa
- c. Metody utrwalania mięsa – charakterystyka, parametry, procesów ; czynnik utrwalający, efekty proc.
- d. Rozbiór tuszy wołowej, wieprzowej, identyfikacja elementów gastronomicznych z ilustracji

VI. Potrawy z mięsa - charakterystyka

Gotowane, smażone, duszone, pieczone – dobór surowca, obróbka wstępna, zasady obróbki termicznej, cechy charakterystyczne, ekspedycja

VII. Mięsna masa mielona

- a. składniki, sposób przygotowania, sprzęt
- b. potrawy- cechy charakterystyczne, obróbka termiczna.

VIII. Podroby – charakterystyka , identyfikacja z ilustracji.

IX. Przetwory mięsne **wędliny** - podział, przykłady, rozpoznawanie z ilustracji.

X. **Drób** - klasyfikacja, wartość odżywcza, obróbka wstępna.

XI. **Ryby** i owoce morza. Podział, ocena technologiczna, obróbka wstępna, potrawy.

XII. **Zakąski** z warzyw, jaj, serów.