

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

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.
- b. składniki
- c. metoda spulchniania
- d. technika sporządzania (czynności technologiczne, sprzęt)
- e. przykłady wyrobów
- f. identyfikowanie wyrobów cukierniczych z ilustracji
- g. Metody spulchniania ciast
- h. Zmiany zachodzące w cieście podczas obróbki termicznej
- i. 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 procesów , czynnik utrwalający, efekty proc.
- d. Rozbiór tuszy wołowej, wieprzowej, identyfikacja elementów gastronomicznych z ilustracji

VI. Potrawy z mięsa – charakterystyka.

Gotowane, smażone, duszone, pieczone – nazewnictwo potraw, dobór surowca, obróbka wstępna, zasady obróbki termicznej, cechy charakterystyczne.

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.