

Zagadnienia do egzaminu poprawkowego z procesów technologicznych w gastronomii – kl. I kucharz

1. Procesy produkcyjne i technologiczne w gastronomii
2. Towar, środek żywnościowy, surowiec, półprodukt (półfabrykat), produkt (wyrób gotowy), potrawa, posiłek,
3. Środki spożywcze i używki, dodatki do żywności w produkcji gastronomicznej
4. Ocena surowców i produktów żywnościowych
5. Zasady obróbki wstępnej w produkcji potraw
6. Zasady obróbki cieplnej w produkcji potraw
7. Higiena przechowywania żywności i jej zanieczyszczenia
8. Charakterystyka norm i przepisów prawa żywnościowego
9. Zastosowanie przypraw
10. Zastosowanie tłuszczów w produkcji gastronomicznej
11. Wykorzystanie warzyw owocowych w produkcji gastronomicznej
12. Wykorzystanie warzyw cebulowych i rzepowatych w produkcji gastronomicznej
13. Wykorzystanie warzyw kapustnych i liściowych w produkcji gastronomicznej
14. Wykorzystanie warzyw korzeniowych w produkcji gastronomicznej
15. Wykorzystanie warzyw zabarwionych antocyjanami i betacyjanami w produkcji gastronomicznej
16. Warzywa strączkowe i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej
17. Zasady obróbki cieplnej warzyw
18. Ziemniaki w produkcji gastronomicznej
19. Zasady sporządzania zup – zupy czyste, zupy zagęszczane, kremy
20. Zasady sporządzania różnych sosów gorących
21. Potrawy z jaj gotowanych, smażonych
22. Wykorzystanie właściwości zagęszczających wiążących i spulchniających jaj w produkcji gastronomicznej
23. Zastosowanie jaj jako środka emulgującego - sosy zimne
24. Mleko i napoje mleczne fermentowane i ich zastosowanie w produkcji gastronomicznej
25. Śmietana i śmietanka w produkcji kulinarnej
26. Sery twarogowe, podpuszczkowe w produkcji kulinarnej

Surowce do przyniesienia przez ucznia na egzamin poprawkowy procesy technologiczne w gastronomii kl. I

ugotowane ziemniaki 700g

jaja 2 szt.

bułka tarta 30 g

mąka ziemniaczana 10 g

olej do smażenia 100 g

cebula 150 g

bułka tarta do panierowania 50 g

masło 50 g

sól, pieprz mielony czarny do smaku

pieczarki 150 g

mąka pszenna 10 g

śmietana 18% 50 g