

Maturitní otázky 2018/2019

Technologie a potraviny a výživa

Obor vzdělání: 65-41-1/01 Gastronomie kuchař

- Předběžná úprava potravin** – ryb, drůbeže, zvěřiny, masa, zeleniny, ostatní.
Tepelná úprava potravin – druhy, charakteristika, nové způsoby úprav.
- Polévky** – rozdělení, charakteristika. Druhy vložek a zavářek, zahušťování, zjemňování.
Omáčky – rozdělení, příklady, způsoby přípravy.
- Přílohy** – druhy. U každé skupiny uveďte 3 příklady a obvyklou gramáž.
Bezmasé pokrmy – rozdělení, příklady. U každé skupiny uveďte 1 technologický postup.
- Hovězí maso** – Dělení do jakostních tříd, určení částí v obrázku. Použití částí pro tepelné zpracování,
Hovězí vnitřnosti – druhy a způsoby úprav.
- Telecí maso** - Dělení do jakostních tříd, určení částí v obrázku. Použití částí pro tepelné zpracování,
Telecí vnitřnosti – druhy a způsoby úprav.
- Vepřové maso** - Dělení do jakostních tříd, určení částí v obrázku. Použití částí pro tepelné zpracování,
Vepřové vnitřnosti – druhy a způsoby úprav.
- Skopové, jehněčí, kůzlečí, králíčí** – dělení, použití jednotlivých částí, způsoby úpravy.
Mletá masa – zpracování, tvary, příklady, vhodné přílohy. Způsoby přípravy.
- Ryby** – dělení, význam pro výživu. Marinování a způsoby úprav.
Mořské plody – korýši, měkkýši, obojživelníci
- Drůbež** – rozdělení, způsoby úprav.
Zvěřina – dělení, odležení, marinování způsoby úprav,
- Gastronomická pravidla** – jídelní lístky, druhy, pořadí Menu -druhy, pravidla pro sestavování, charakteristika pokrmů, alergeny.
Pokrm na objednávku – vhodné části jatečných mas, drůbeže, zvěřiny. Techniky úprav, šťáva.
- Studená kuchyně** – základní výrobky, předkrmy ze zeleniny, ovoce, vajec, mas
ryb a darů moře, kanapky, chlebíčky, finger foods
- Teplé předkrmy** – z mas, hub, těstovin, vajec, zeleniny, speciální.
Speciální úpravy pokrmů – polévky, omáčky, úpravy mas.
- Jednoduché moučníky** – suroviny pro přípravu, druhy těst a výrobky z nich, teploty pečení.
Speciální moučníky a zmrzliny – dorty, krémy, polevy, bezé, mouse,, dělení zmrzlin
- Česká kuchyně** – charakteristika, typické pokrmy, staročeská a dnešní kuchyně, regionální kuchyně.
Cizí kuchyně – typické suroviny a způsoby přípravy a jejich národní pokrmy pro danou kuchyni.
Francouzská, italská, anglická, čínská, japonská, indická, skandinávská.
- Diety** – dietní systém, základní a speciální diety. Stručná charakteristika, způsoby úprav, vhodné suroviny.
Diferencovaná strava – děti, mládež, sportovci, senioři.

- 16. Základní pojmy v oboru výživy a stravování** – výživa, charakteristika a rozdělení poživatin (potraviny, pochutiny, nápoje). Energetická hodnota potravin, biologická hodnota potravin.
Pochutiny, sladidla – význam, složení, druhy, použití v kuchyni (koření, kořenící přípravky, cukr, med, umělá sladidla).
Kypřící prostředky – význam, druhy.
- 17. Jakost potravin, skladování, ošetření** – Typy skladů, zásady správného skladování, přejímání a ošetřování potravin, hygiena při manipulaci s potravinami, příčiny kažení potravin (fyzikálně chemické vlivy, biologické vlivy, živočišní škůdci).
Luštěniny, houby – význam, složení, druhy, použití v kuchyni.
Brambory – složení, význam, tržní druhy, skladování, použití v kuchyni.
- 18. Směry ve výživě** – vegetariánská strava, makrobiotika.
Convenience – práce s conveniencí, rozdělení do stupňů.
Ovoce, zelenina – složení, druhy, skladování, konzervace.
- 19. Léčebná výživa** – její význam, léčebné diety – druhy a jejich základní znaky.
Těstoviny, chléb, pečivo – výroba, druhy, skladování, vady.
Obiloviny a mlýnské výrobky – výroba, složení, druhy mouky dle hrubosti, použití v kuchyni, skladování.
- 20. Trávicí ústrojí** – části trávicího ústrojí- charakteristika, proces trávení.
Nealkoholické nápoje – význam, charakteristika, druhy, rozdělení, teplé nealkoholické nápoje.
- 21. Zásady (hlavní znaky) správné výživy, výživové potřeby, poměr živin** – smíšená strava, výživa dětí a mladistvých, dospělých v různých pracovních podmínkách, seniorů, sportovců, těhotných a kojících žen.
Ryby, drůbež, zvěřina – charakteristika, složení a druhy, kuchyňská úprava, skladování.
- 22. Hygiena výživy, ekologická výroba potravin** – osobní hygiena, požadavky na hygienu vyráběných pokrmů, hygienické a epidemiologické požadavky na pracovníky ve stravování, prevence, druhy nálezů, otravy z potravin.
Tuky – význam ve výživě, druhy, použití v kuchyni, skladování.
- 23. Energetická a biologická hodnota potravin** – charakteristika, změny biologické hodnoty potravin při jejich uchování a zpracování (vaření, dušení, pečení, smažení).
Maso – druhy a charakteristika každého druhu masa, masné výrobky, konzervy -vady.
Vedlejší jatečné produkty – kosti, krev, střeva a jejich použití.
- 24. Složení potravin- základní živiny** – bílkoviny, tuky, sacharidy. Živiny nezbytné – vitamíny, minerální látky.
Mléko a mléčné výrobky – druhy mléka, význam ve výživě, skladování.
Vejce – složení, význam, použití vajec v kuchyni, druhy vajec.
- 25. Alkoholické nápoje** – pivo, víno, lihoviny (výroba, druhy, rozdělení, skladování, vady)
Masné výrobky – charakteristika masných výrobků (uzenářské masné výrobky, vařené a pečené výrobky).
Masové konzervy – druhy, vady, skladování.