

Maturitní otázky TECHNOLOGIE a POTRAVINY A VÝŽIVA pro kmenový obor Gastronomie (model L + H) - Studijní obor 65-41-L/01 Gastronomie

- 1) **Předběžná úprava potravin** – úprava ryb, drůbeže, zvěřiny, mas, zeleniny, ostatní.
Tepelná úprava potravin – rozdělení, charakteristika úprav. Moderní tepelné úpravy.
- 2) **Polévky** – rozdělení, charakteristika. Vložky a zavářky, zjemňování a zahušťování. **Omačky** – rozdělení, příklady, technologické postupy.
- 3) **Přílohy** – rozdělení. U každé skupiny uveďte příklady včetně vah.
Bezmasé pokrmy – příklady. U každé skupiny uveďte jeden technologický postup.
- 4) **Hovězí maso** – rozdělení do jakostních tříd. Použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování. Úprava vařením, pečeně, anglický způsob, krájená masa.
Pokrmy na objednávku.
- 5) **Telecí maso** – rozdělení do jakostních tříd. Použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování. Nádivky, úpravy zaděláváním, dušením, pečením.
- 6) **Vepřové maso** – rozdělení do jakostních tříd. Použití jednotlivých částí pro tepelné zpracování. Úprava vařením, pečením, dušením, smažením. **Pokrmy na objednávku.**
- 7) **Vnitřnosti** – hovězí, telecí, vepřové, drůbeží. Druhy a způsoby úprav.
Mletá masa – příprava, tepelné zpracování, tvary, příklady. Vhodné přílohy.
- 8) **Ryby, koryši, měkkýši, obojživelníci** – rozdělení, úprava vařením, dušením, pečením, smažením. Marinování.
Teplé předkrmy – z masa, hub, těstovin, vajec, zeleniny, speciální. Uveďte příklady.
- 9) **Drůbež** – rozdělení, úpravy zaděláváním, dušením, pečením, smažením, flambováním. **Zvěřina** – rozdělení, marinování, odležení, úpravy. Vhodné přípravy.
- 10) **Jednoduché moučníky** - suroviny pro přípravu, druhy těst, restaurační moučníky. U každého těsta uveďte příklady.
Složité a speciální moučníky – druhy těst, dorty, krémy, bezé, soufflé, mousse.
- 11) **Studená kuchyně** – charakteristika, saláty, pěny, výrobky z vajec, zeleniny, sýrů, ryb, ovoce. Kanapky, chlebíčky, finger foods. **Výrobky studené kuchyně z mas** – z uzenin, galantiny, paštiky, teriny, huspeniny, aspiky, rolády, masa v krustě.
- 12) **Česká kuchyně** – charakteristika, typické pokrmy, staročeská a dnešní kuchyně, krajové speciality.
Cizí kuchyně – charakteristika, typické suroviny pro přípravu pokrmů, národní pokrmy a způsoby příprav pro danou kuchyni. Francouzská, italská, anglická, čínská, japonská, indická, skandinávská.
- 13) **Diety** – dietní systém. Rozdělení. U každé diety uveďte stručnou charakteristiku, způsoby tepelné úpravy a vhodné pokrmy a nápoje.
- 14) **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).

- 15) 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.
- 16) Směry ve výživě** – vegetariánská strava, makrobiotika a další směry ve výživě. **Ovoce, zelenina** – složení, druhy, skladování, konzervace.
- 17) Léčebná výživa** – její význam, léčebné diety – druhy a jejich základní znaky. **Obiloviny a mlýnské výrobky** – výroba, složení, druhy mouky dle hrubosti, použití v kuchyni, skladování.
- 18) Trávicí ústrojí** – části trávicího ústrojí – charakteristika, proces trávení. **Nealkoholické nápoje** – význam, charakteristika, druhy, rozdělení.
- 19) Zásady 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
- 20) Hygiena výživy** – 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.
- 21) 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.
- 22) Složení potravin** – základní živiny – bílkoviny, tuky, sacharidy. Živiny nezbytné – vitamíny, minerální látky. **Mléko a mléčné výrobky** – druhy mléka a mléčných výrobků, význam ve výživě, skladování.
- 23) Alkoholické nápoje** – pivo, víno, lihoviny (výroba, druhy, rozdělení, skladování, vady). **Těstoviny, chléb, pečivo** - výroba, druhy, skladování, vady.
- 24) Označování potravin a nápojů** – balené a nebalené potraviny a pokrmy, potravinové přísady a přídavné látky, alergeny, označování nutričních hodnot. **Brambory** – složení, význam, tržní druhy brambor, skladování, použití v kuchyni.
- 25) Ekologická výroba potravin** – ekologické zemědělství, ekofarmy – postupy a zásady, biopotraviny, bioprodukty. **Convenience** - práce s conveniencí, rozdělení do stupňů, výhody a nevýhody. **Vejce** – složení, význam, označování, použití vajec v kuchyni, druhy vajec.