

Opakovací okruhy pro obor Kuchař

1. Předběžná úprava potravin

- Rostlinného původu
- Živočišného původu

2. Základní tepelné úpravy

- Rozdělení tepelných úprav
- Ke každé tepelné úpravě uveďte konkrétní příklady pokrmů
- Využití tepelných úprav

3. Polévky

- Význam, rozdělení
- Druhy vývarů, příprava a použití, čištění vývarů a jejich zesilování
- Vložky a zavářky do polévek
- Bílé polévky, speciální a zvláštní polévky

4. Omáčky

- Význam, rozdělení, druhy omáček, příprava a použití
- Základní omáčky
- Jemné omáčky
- Omáčky k vařenému masu

5. Přílohy

- Charakteristika příloh, význam
- Rozdělení příloh podle základních surovin
- Rozdělení podle tepelné úpravy s teploty podání

6. Bezmasé pokrmy

- Charakteristika, výhody a nevýhody bezmasých pokrmů
- Jejich rozdělení
- Vhodné tepelné úpravy

7. Hovězí maso

- Charakteristika masa
- Jeho dělení
- Tepelná úprava, příklady a postupy

8. Telecí maso

- Charakteristika masa
- Jeho dělení
- Tepelná úprava, příklady a postupy

9. Vepřové maso

- Charakteristika masa
- Jeho dělení
- Tepelná úprava, příklady a postupy

10. Skopové maso

- Charakteristika masa
- Jeho dělení
- Tepelná úprava, příklady a postupy

11. Ryby

- Charakteristika masa
- Dělení a předběžná příprava
- Tepelná úprava, příklady a postupy
- Úprava mořských plodů

12. Drůbež

- Charakteristika masa
- Dělení a předběžná úprava
- Tepelné úpravy, příklady a postupy

13. Mleté maso

- Charakteristika a nevýhody mletého masa v gastronomii
- Úprava mletého masa
- Příklady pokrmů z mletého masa a jejich technické postupy

14. Zelenina

- Charakteristika a rozdělení
- Příprava hlavních jídel ze zeleniny
- Příklady a postupy přípravy
- Přílohy ze zeleniny

15. Ovoce

- Charakteristika a rozdělení ovoce
- Úprava pokrmů z ovoce, příklady a postup přípravy
- Další možnosti použití ovoce v gastronomii

16. Luštěniny

- Luštěniny a jejich význam ve výživě
- Úprava polévek z luštěnin
- Úprava hlavních pokrmů z luštěnin
- Další využití v gastronomii

17. Pokrmy na objednávku

- Charakteristika pokrmů
- Rozdělení podle druhu použití mas, vhodné části
- Uveďte příklady, využijte všechny druhy mas u pokrmů, napište technické postupy

18. Studená kuchyně

- Použití, výhody a nevýhody studených pokrmů
- Rozdělení pokrmů podle základní suroviny
- Způsoby přípravy a podávání
- Uveďte příklady studené kuchyně a popište jejich přípravu

19. Mezinárodní kuchyně

- Charakterizujte jednu evropskou a jednu mimoevropskou kuchyni
- Uveďte jejich typické suroviny
- Uveďte pokrmy vybraných kuchyní včetně technologické úpravy

20. Mouční pokrmy

- Charakteristika
- Jejich využití v menu
- Uveďte příklady moučných pokrmů a jejich technologický postup

21. Úprava masa anglickým způsobem

- Princip technologického postupu
- Které druhy a části masa upravujeme anglickým způsobem
- Konkrétní příklady pokrmů a jejich technologický postup

22. Vnitřnosti

- Druhy vnitřností, jejich rozdělení podle původu
- Výhody a nevýhody vnitřností
- Předběžná příprava vnitřností
- Vhodné pokrmy z vnitřností, technologické postupy jejich přípravy

23. Brambory

- Význam brambor pro lidský organismus
- Pokrmy z brambor, příklady a jejich příprava
- Brambory jako příloha, příklady jejich přípravy

24. Tradiční česká kuchyně, krajské kuchyně

- Co je to tradiční česká kuchyně a jaké znáte typické české krajské kuchyně
- Uveďte klasické suroviny
- Typické výrobky a jejich technologické postupy

25. Obiloviny

- Co to jsou obiloviny a jaké znáte druhy
- Výrobky z obilovin
- Pokrmy z obilovin, příklady, postupy přípravy
- Přílohy z obilovin, příklady, postupy přípravy

26. Vepřové hody

- Charakteristika vepřových hodů
- Které části masa a vnitřností zpracováváme a jakým způsobem
- Konkrétní příklady pokrmů, jejich příprava a podávání včetně doplňků

27. Saláty

- Rozdělení salátů
- Potraviny vhodné pro přípravy salátů
- Ochucování a spojování salátů
- U uvedených skupin uveďte způsoby použití
- Příklady salátů a jejich příprava

28. Moučníky

- Charakteristika a použití
- Rozdíl mezi moučníky a moučnými jídlí
- Rozdělení moučníků, úprava restauračních moučníků
- Uveďte příklady a technologické postupy