

Pótvizsgakérdések ételkészítési ismeretek elmélet tantárgyból

11. évfolyam szakács

1. Csoportosítsa a technológiai alpműveleteket!
2. Mi a különbség a ropogósok és felfújtak között?
3. Jellemezze a fehér és barnahúsú házsárnyasok húsát táplálkozásélettani szempontból!
4. Állítson össze egy menüsört ballagási ebédre!
5. Ismertesse a termelőhelyiségre vonatkozó HACCP előírásokat!
6. Mit jelent a nyomon követési rendszer?
7. Sorolja fel a besamelmártásból készíthető mártásokat, ismertessen egy-egy receptet!
8. Ismertesse az összetett levesek technológiáját!
9. Milyen munkavédelmi előírások vonatkoznak a burgonya kézi és gépi előkészítésére?
10. Hogyan pácoljuk a bélszínt, és milyen sütési fokozatokat ismer?

Tatabánya, 2022. június 29.

Szatmári Zsuzsanna