

OPAKOVACÍ MATURITNÍ OKRUHY 2022/2023

obor gastronomie - TECHNOLOGIE

1/ **Základní technologické úpravy polévek** – význam, rozdělení, dávkování polévek, využití potravin rostlinného a živočišného původu pro přípravu jednotlivých polévek, zahušťování polévek i v dietním stravování, vhodné polévky při dietním stravování

2/ **Základní vývary** – příprava, hnědé polévky – čištění zesilování, vložky a zavářky do polévek.

3/ **Základní technologické úpravy omáček** – význam a základní rozdělení omáček, omáčky základní, omáčky k hovězímu masu bílé a hnědé, omáčky studené, omáčky krycí, omáčky speciální, úprava omáček z polotovarů. U každé skupiny zástupce, příklady omáček a technologické postupy

4/ **Bezmasé pokrmy** - jídla z brambor, jídla ze zeleniny, luštěnin a hub, jídla z rýže a těstovin, jídla z vajec a sýrů, jídla moučná. U každé skupiny zástupce, příklady pokrmů a technologické postupy.

5/ **Přílohy** – význam ve výživě, rozdělení příloh, druhy a dávkování příloh, využití tepelných úprav pro jejich přípravu. Přílohy z brambor, ze zeleniny, jednoduché saláty, přílohy z mouky, rýže, těstovin, luštěnin. U každé skupiny příklady příloh, dávkování a technologické postupy, vhodnost kombinací s hlavním pokrmem (dle GP a sezonnosti), dietní přílohy.

6/ **Příprava pokrmů z hovězího masa** - rozdělení a použití jednotlivých částí hovězího masa, druhy základů. Příprava masa – vařením, dušením, pečením. Příprava hovězích vnitřností. K jednotlivým částem znát příklady pokrmů a technologické postupy

7/ **Příprava pokrmů z telecího masa** - rozdělení a použití jednotlivých částí telecího masa. Příprava masa – vařením, zaděláváním, dušením, smažením. Příprava telecích vnitřností. K jednotlivým částem znát příklady pokrmů a technologické postupy.

8/ **Příprava pokrmů z vepřového masa** - rozdělení a použití jednotlivých částí vepřového masa. Příprava masa – vařením, dušením, pečením, smažením. Příprava vepřových vnitřností. Příprava pokrmů z uzeného masa, použití slaniny.

Zabíjačkové speciality. K jednotlivým částem znát příklady pokrmů a technologické postupy. Vhodnost zařazování vepřového masa pro různé skupiny.

9/ Příprava pokrmů z masa skopového, jehněčího, kůzlečího, králíčího

– charakteristika a předběžná úprava jednotlivých mas. Příprava této skupiny mas – zaděláváním, dušením, pečením. K jednotlivým skupinám znát příklady pokrmů a technologické postupy. Vhodnost využití těchto mas.

10/ Příprava pokrmů z ryb, koryšů, měkkýšů a obojživelníků

– složení, charakteristika a význam ve výživě masa. Předběžná příprava ryb - sladkovodních a mořských. Příprava masa – vařením, pečením, smažením. Příprava rybích vnitřností. Zpracování plodů moře. K jednotlivým částem znát příklady pokrmů a technologické postupy.

11/ Příprava pokrmů z drůbeže – předběžná příprava drůbeže. Příprava masa –

vařením, zaděláváním, dušením, pečením, smažením. Příprava drůbežích vnitřností.

K jednotlivým částem znát příklady pokrmů a technologické postupy.

12/ Příprava pokrmů ze zvěřiny – charakteristika a rozdělení masa ze zvěřiny.

Předběžná příprava zvěřiny- marinování masa. Příprava pokrmů z jednotlivých druhů zvěřiny

– vaření, dušení, pečení, smažení. Příprava vnitřností ze zvěřiny. K jednotlivým druhům zvěřiny znát příklady pokrmů a technologické postupy.

13/ Příprava pokrmů na objednávku – vhodnost jednotlivých druhů mas, příprava

šťávy a vhodnost příloh. Příprava anglickým způsobem, v papilotě, alobalu a další speciální přípravy. Dokončování pokrmů před hostem. Pokrmy na objednávku z masa hovězího, telecího, vepřového, skopového, drůbeže, zvěřiny, mletého masa a vnitřností. Bezmasé pokrmy na objednávku K jednotlivým částem znát příklady pokrmů a technologické postupy

14/ Příprava moučných pokrmů a moučníků – charakteristika základních

surovin pro přípravu těst, základní těsta – jejich použití pro přípravu moučníků, vhodné tepelné úpravy, znát příklady a technologické postupy.

15/ Charakteristika české gastronomie a regionálních kuchyní – vhodné

suroviny, jejich využití při přípravě pokrmů, využívání tepelných úprav, národní pokrmy, vhodné zařazování a modernizace jednoduchých pokrmů v současné gastronomii.

B) všeobecná témata k odborné části technologie - studenti si vypracují samostatně

- Předběžná úprava potravin rostlinného původu
- Předběžná úprava potravin živočišného původu
- Předběžná úprava masa jatečného před tepelnou úpravou – krájení, porcování
- Tepelné úpravy – vaření, zadělávání, pošírování, dušení, pečení, smažení, konfitování, sous - vide
- Tepelné úpravy pokrmů moderní
- Hygiena ve výrobním středisku
- Bezpečnost ve výrobním středisku
- Vztahy na pracovišti výrobního střediska
- Normování a kalkulace pokrmů a menu
- Organizace práce výrobního střediska