

BVKP011p Technologie přípravy pokrmů I

Okruhy k testu 11. 12. 2019

1. Legislativa pro stravovací zařízení (základní zákony) – názvy Zákonů 110 a 258, stručně co zákony řeší.
2. Systém rychlého varování – k čemu slouží.
3. Kritické body – definice, druhy nebezpečí.
4. Výrobní středisko – jeho struktura, jednotlivé části.
5. Předběžná příprava potravin – důležité zásady při opracování potravin, základní bylinky v kuchyni.
6. Základní tepelné úpravy - jednotlivé metody (vaření, dušení, pečení, smažení) - základní definice, výhody, nevýhody, vliv kulinárních úprav na potraviny.

Pár okruhů z praktického cvičení – vaření:

7. Hygiena v kuchyni – zásady nekřížení čistých a špinavých cest. (syrové maso, vejce, úklid)
8. Příprava zeleninového základu při dušení – princip, postup, dohotovení a dochucení (svíčková).
9. Principy přípravy piškotového těsta.
10. Zásady při přípravě výrobků studené kuchyně.