

Témata k závěrečným zkouškám

Předmět: Technologie

Učební obor: cukrář

Školní rok: 2020/2021

- 1. Cukerné roztoky (rozvary) a hmoty** - vyjmenujte druhy cukerných roztoků podle koncentrace, popište výrobní postupy jednotlivých cukerných hmot, použití cukerných hmot a roztoků v CUV
- 2. Polevy** - klasifikujte druhy polev, popište TP cukrové polevy vařené, charakterizujte CKP, tukovou a čokoládovou polevu
- 3. Náplně** - rozdělení náplní, popište TP základního žloutkového krému a jeho použití, vyjmenujte a popište trvanlivé náplně
- 4. Pevná tuková těsta** - charakterizujte pevná tuková těsta, popište výběr a úpravu surovin na pevná těsta, rozdělení pevných těst, popište výrobu 2 výrobků z pevných těst
- 5. Třené linecké těsto** - charakterizujte výrobu lineckého třeného těsta, tvarování a pečení, TP jednoho druhu výrobku
- 6. Čajové a pařížské pečivo** - charakterizujte čajové a pařížské pečivo, vyjmenujte druhy čajového a pařížského pečiva, popište TP 3 druhů výrobků
- 7. Pálená hmota** - popište přípravu pálené hmoty, uveďte druhy výrobků z pálené hmoty, jejich vady, vysvětlete TP 2 výrobků z pálené hmoty
- 8. Listové těsto** - suroviny a jejich úprava, výroba listového těsta, tvarování a pečení, 2 druhy výrobků z listového těsta
- 9. Lehké šlehané hmoty** - charakterizujte lehké šlehané hmoty, uveďte druhy lehkých šlehaných hmot a popište jejich výrobní postup, popište výrobky z lehkých šlehaných hmot
- 10. Nahříváné šlehané hmoty** - popište výrobu nahříváných hmot, způsoby tvarování a pečení, výrobky z nahříváných hmot, výroba dortové hmoty bez tuku, druhy korpusů
- 11. Šlehané hmoty s RP** - char. hmot s RP, popište výrobní postup, výrobky z hmot s RP
- 12. Těžké šlehané hmoty** - charakterizujte těžké šlehané hmoty a vyjmenujte jejich druhy, výrobky z těžkých šlehaných hmot
- 13. Zvláštní šlehané hmoty** - vyjmenujte druhy zvláštních šlehaných hmot, popište způsob výroby sněhové hmoty, její tvarování a pečení, druhy výrobků ze zvláštních šlehaných hmot
- 14. Třené hmoty** - charakterizujte třené hmoty a uveďte jejich výrobní postup, způsoby tvarování a pečení, výrobky z třených hmot
- 15. Jádrové hmoty** - rozdělení jádrových hmot, suroviny k jejich výrobě, výrobky z jádrových hmot a jejich TP
- 16. Smetanové výrobky** - charakterizujte smetanové výrobky, vyjmenujte druhy smetanových náplní a popište TP 2 druhů těchto náplní, uveďte příklady smetanových výrobků
- 17. Ozdoby a příprava modelovacích hmot** - rozdělení ozdob a jejich význam, popište druhy modelovacích hmot a jejich VP, vyjmenujte druhy pomůcek pro modelování, popište VP modelovaných výrobků a dortových ozdob
- 18. Speciální výrobky** - charakteristické znaky speciálních výrobků, dělení speciálních výrobků a jejich druhy, TP kávového zrna a drobných modelovaných výrobků

19. **Kynutá těsta** - vyjmenujte suroviny na kynutá těsta, význam lepku pro kynutá těsta, druhy kynutých těst a jejich výroba, TP vánočky a cukrářských koblíh
20. **Plundrové těsto** - charakteristika plundrového těsta, popište TP výroby, výrobky z plundrového těsta a jejich TP
21. **Perníkové těsto** - suroviny na perníková těsta, inverze cukru, výroba těsta a výrobky z něho
22. **Restaurační moučníky** - technologické postupy používané při přípravě RM, rozdělení RM, popište TP jednoho smaženého a jednoho pečeného RM
23. **Vařené restaurační moučníky** - vysvětlete TP přípravy vařených RM, vyjmenujte RM jejichž základem je kaše a popište jejich TP, druhy a příprava těst na ovocné knedlíky, dohotovení porce ovocných knedlíků
24. **Pečené restaurační moučníky** - základní suroviny na pečené moučníky, druhy pečených moučnicků, popište TP 3 druhů moučnicků
25. **RM pečené na pánvi** - charakterizujte pečení na pánvi, TP palačinek a jejich další úprava, TP lívanců a omelet a jejich další úprava
26. **Ovocné restaurační moučníky** - charakterizujte ovocné RM, popište co je filírování (česky krájení na plátky), a macerování (máčení za účelem změknutí, podobně blanšírování), popište TP 2 druhů ovocných moučnicků
27. **Dietní výrobky** - pojem dieta, zásady výroby dietních výrobků, druhy diet, výrobky pro diabetiky

Zpracovala: Bc. Jindrová Alice