

**Opakování učiva 2. r. – vyplnění, následná samostatná kontrola dle  
podkladů  
NEZASÍLAT**

Stavba vajec – vyjmenuj jednotlivé části:

Chemické složení bílku a žloutku:

Dělení vajec podle jakosti:

Hmotnostní třídění vajec:

Pukavec =

Vytlučený vaječný obsah-vaječnou hmotu konzervujeme - 3 způsoby:

Jaké bílkoviny obsahuje mléko – 3:

Laktóza =

Ošetření mléka v mlékárnách zahrnuje tyto operace:

Způsoby konzervace mléka:

Obnovené mléko =

Smetana - mléčný výrobek s vysokým obsahem mléčného tuku -.....%

Tvaroh =

Tuky jsou sloučeniny.....

Vyjmenuj vitamíny rozpustné v tucích:

Vyjmenuj živočišné tuky:

Vyjmenuj rostlinné tuhé tuky:

Jak získáváme a upravujeme rostlinné oleje?

Složení másla:

Vedlejší produkt při výrobě másla =

Vyjmenuj způsoby konzervace másla:

Jak dělíme upravené tuky – 2:

Jaké je základní složení emulgovaných tuků:

Vyjmenuj jádrové ovoce:

Vyjmenuj bobulové a sběrné ovoce:

Mezi jaké ovoce řadíme pomeranče, limetky:

Uveď 4 příklady exotického ovoce:

Při jaké teplotě uchováváme zamražené ovoce: .....

Uveď příklady konzervace ovoce zavařením.....  
a rozvařením.....

Jaké znáš kvasné produkty z ovoce: 4 –

Jaký je rozdíl mezi marmeládou a džemem?

Uveď základní úpravy jádovin:

Co je podstatou úpravy kakaových bobů: .....

Charakterizuj kakaové máslo:

Teobromin =

Rozemleté výlisky/ rozemletý koláč/z kakaové hmoty =

Základní suroviny pro výrobu čokolády:

Výroba čokolády – vyjmenuj jednotlivé výrobní postupy:

Uveď příklady tabulkových čokolád:

CKP =