

OTÁZKY K ZÁVĚREČNÝM ZKOUŠKÁM PRO UČEBNÍ OBOR KUCHARŤ-ČÍŠNÍK PRO ŠKOLNÍ ROK 2020 - 2021

1. a) **Mleté maso** – které druhy masa zpracováváme mletím, použití a účel přísad. Uveďte TP přípravy smaženého vepřového řízku se sýrem, smaženého karbanátku, čevabčiči včetně vhodných příloh.

b) **Ovoce** – jeho charakteristika, význam pro výživu, rozdělení na jednotlivé druhy, a použití ovoce ve stravování včetně ovocných výrobků.

2. a) **Hovězí maso zadní** – rozdělení na jednotlivé části a jakostní třídy. Použití jednotlivých částí – příklady jídel. Uveďte TP přípravy svíčkové na smetaně, znojenské roštěné a španělského ptáčku včetně vhodných příloh

b) **Výživa a dietní stravování** – základy zásady správné výživy. Význam a druhy diet, které druhy masa, tuků a tepelných úprav jsou nejvhodnější a proč? Uveďte TP přípravy jednoho dietního jídla podle vlastního výběru.

3. a) **Telecí a skopové maso** – rozdělení a použití jednotlivých částí. Využití těchto mas pro dietní kuchyni. Uveďte přípravy telecího masa dušeného na paprice, holštýnského telecího řízku a skopového hřbetu na česneku včetně vhodných příloh.

b) **Systém obsluhy** – co rozumíme tímto pojmem, popište systém vrchního číšníka a rajonový systém, v jakých střediscích jej používáme. Co je to francouzský systém obsluhy.

4. a) **Hovězí maso přední** - rozdělení na jednotlivé části a jakostní třídy. Použití jednotlivých částí – příklady jídel. Uveďte přípravy hovězího guláše, hovězího masa na pečti a mexického guláše včetně vhodných příloh.

b) **Koření** – u 5 druhů koření uveďte vlastnosti, výrobu, oblast původu a použití do jednotlivých druhů jídel. Zásady solení a koření pokrmů.

5. a) **Studená kuchyně** – význam a použití, hlavní druhy produktů studené kuchyně, popište TP přípravy aspiku a majonézového přelivu, vlašského a bramborového salátu a uveďte výrobky kam se tyto saláty používají, včetně jednoho technologického postupu výrobku.

b) **Způsoby obsluhy** – jednoduchá a složitá obsluha, jejich formy a rozdíl mezi nimi. Oblečení a vybavení číšníka (servírky) při obsluze.

6. a) **Vývary** – popište TP, suroviny a příklady použití vývarů A, B, C a zeleninového vývaru. Popište čištění a zesilování vývarů, uveďte TP přípravy hovězí polévky s játrovou rýží a slepičí polévky s domácími nudlemi.

b) **Nealkoholické nápoje** – rozdělení a charakteristika jednotlivých druhů, vhodnost použití a teploty podávání.

7. a) **Vepřové maso** - rozdělení a použití jednotlivých částí a rozdělení do jakostních tříd. Uveďte 5 příkladů úpravy vepřového masa a popište TP přípravy segedínského guláše, hamburské vepřové kýty a vepřové plece pečené po selsku včetně vhodných příloh.

b) **Banket** – co rozumíme tímto pojmem. Popište přípravné práce hostiny a zásady banketní obsluhy.

8. a) **Bezmasá jídla s mouky a rýže** – vyjmenujte 5 jídel a uveďte nejpoužívanější způsoby tepelné úpravy. Popište TP pizzy základní, palačinek s čokoládou a šlehačkou a rýžového nákypu s ovocem.

b) **Mléko a mléčné výrobky** – složení mléka a mléčných výrobků, význam pro výživu, tržné druhy mléka, zásady, skladování a vady mléka. Příklady použití mléka při přípravě stravy a ve stravování.

9. a) **Zvěřina** – základní rozdělení a druhy zvěřiny, rozdělení srnčího masa a masa z divočáka, příklady použití jednotlivých částí. Uveďte TP přípravy srnčí kýty na smetaně, guláše z divočáka a bažanta pečeného po česku.

b) **Odbytová a ubytovací zařízení** – vysvětlete rozdíl, uveďte kategorie těchto zařízení včetně vybavení, poskytovaných služeb a pracovníků těchto středisek

10. a) **Jídla na objednávku z vepřového masa a drůbeže** – vyjmenujte, které části masa používáme a uveďte příklady pokrmů. Úprava příloh, obložení a šťávy k minutkám. Uveďte technologický postup přípravy vepřového řízku „Ondráš“, vepřového žebírka se šunkou a vejcem, smaženého kuřecího řízku a primátorského řízku.

b) **Barový systém** – popište barový pult, části barového pultu a druhy míšených nápojů včetně podávání

11. a) **Zavářky a vložky do polévek** – vysvětlete rozdíl mezi nimi a uveďte po 3 příkladech zavářek a vložek. Uveďte TP přípravy hovězí polévky s krupicovými noky, hovězí polévky s kapáním a hovězí polévky se šunkovým svítkem. Vysvětlete rozdíl mezi celestýnskými a fritátovými nudlemi.

b) **Vejce** – složení vajec, význam pro výživu, tržní druhy vajec a vady vajec. Příklady použití vajec při přípravě pokrmů. Hygienické zásady zpracování vajec ve veřejném stravování a způsob jejich skladování.

12. a) **Přílohy z mouky a rýže** – zásady jejich přípravy a hmotnosti porcí. Vyjmenujte 5 druhů, včetně příkladů použití. Uveďte TP přípravy houskových knedlíků kynutých, krupicových noků, karlovarských knedlíků a kari rýže.

b) **Raut (hostina s nabídkovým stolem)** – vysvětlete o jakou formu pohoštění se jedná a co je pro ni charakteristické, jaké studené a teplé pokrmy podáváme, popište uspořádání studeného a nápojového stolu.

13. a) **Moučníky** – vyjmenujte základní druhy surovin a těst k přípravě k moučníků, hmotnost jedné porce moučníku. Uveďte TP přípravy bavorských vdolečků, štěpánské omelety a jablkového závinu z listového těsta. Vyjmenujte, jaké znáte úpravy jednotlivých náplní a plev.

b) **Servis pokrmů a polévek** – všeobecná pravidla servisu a pokrmů včetně servisu a podávání polévek, teplých jídel a moučníků.

14. a) **Drůbež** – její druhy, použití a hlavní způsoby tepelné úpravy, jaké části masa drůbeže používáme na jednotlivé tepelné úpravy. Uveďte TP přípravy kuřete na paprice, kuřete pečeného s nádivkou a maminčino kuře.

b) **Jídelní lístek** – druhy jídelních lístků, náležitosti a zásady sestavování restauračního jídelního lístku včetně pořadí pokrmů.

15. a) **Polévky** – rozdělení a dávkování. Zjemňování polévek a čištění vývaru. Uved'te TP hovězí polévky se šunkovým svítkem, hovězí polévky s vaječnou sedlinou a gulášové polévky.

b) **Menu** – vysvětlíte co je to menu, rozdíl mezi jednotlivým a složitým menu. Pravidla sestavování, pořadí pokrmů a nápojů v menu. Co je to aperitiv a digestiv, jaký mají tyto nápoje význam a účel, uved'te příklady podávaných nápojů.

16. a) **Jídla na objednávku z hovězího masa, mletého masa a vnitřností** – které části masa používáme, příklady pokrmů. Hlavní způsoby tepelné úpravy, minutkových pokrmů. Uved'te TP přípravy anglického bifteku s vejcem, vídeňské roštěné, soukenického řízku a vepřová játra na roštu. Uved'te způsoby tepelných úprav bifteků.

b) **Zelenina** – její charakteristika, význam pro výživu, rozdělení na jednotlivé druhy a použití zeleniny ve stravování včetně zeleninových výrobků.

17. a) **Základy k přípravě pokrmů** – vyjmenujte druhy základů, suroviny a postup jejich přípravy. U každého základu uved'te alespoň 2 jídla, která se na něm připravují. Popište TP přípravy hovězí pečeně přírodní, maďarského guláše a frankfurtské hovězí pečeně.

b) **Obsluha v dopravních prostředcích** – ve vlaku, letadle, autobuse a na lodi, uved'te hlavní zásady a způsoby podávání pokrmů a nápojů.

18. a) **Ryby** – jejich rozdělení, druhy, použití a hlavní způsoby tepelné úpravy, popište předběžnou úpravu ryb. Uved'te TP kapra po novohradsku, pstruha na modro a rybí file „Orly“ včetně vhodné přílohy.

b) **Moderní směry ve stravování** – charakterizujte smíšenou a syrovou stravu, vegetariánství a makrobiotickou stravu, uved'te rozdíly a příklady tohoto stravování

19. a) **Bezmasá jídla ze zeleniny, vajec a sýrů** - uved'te nejvíce používané způsoby tepelné úpravy a vyjmenujte 5 jídel, uved'te TP přípravy zeleninového leča, smaženého květáku, selské omelety a zeleninového rizota.

b) **Servis nápojů** – všeobecná pravidla servisu nápojů, vhodné teploty podávaných nápojů a popište servis nealkoholických nápojů, piva a lihovin.

20. a) **Omáčky** – Rozdělení a dávkování omáček. Vyjmenujte 5 druhů teplých a 2 druhy studených omáček. Uved'te úpravy masa a přílohy vhodné k omáčkám. Popište TP přípravy rajské omáčky, koprové omáčky, tatarské omáčky a bešamelu, 3 příklady použití bešamelu.

b) **Inventář** – popište druhy příborů a inventáře na nápoje včetně příkladů použití. Uved'te zásady překládání pokrmů a způsoby držení překládacího příboru – příklady použití

21. a) **Uzené maso** – které druhy a části masa upravujeme uzením. Zásady vaření uzeného masa, příklady použití uzeného masa a slaniny. Uved'te TP přípravy bramborových knedlíků plněných uzeným masem, zapečených těstovin s uzeným masem a cmundy po kaplicku.

b) **Inventář** – druhy a použití. Popište inventář na pokrmy, textilní inventář a drobný stolní inventář. Zásady sklizení použitého inventáře.

22. a) **Vepřové maso** – rozdělení a použití jednotlivých částí, rozdělení do jakostních tříd. Uveďte 5 příkladů úpravy vepřového masa pečením a smažením. Popište TP přípravy moravského vrabce, husarské rolády a segedínského guláše speciál včetně vhodných příloh.

b) **Pivo** – uveďte charakteristiku, výrobu sladu a vlastní výrobu piva, druhy a vady piva, podávání a teplotu piva

23. a) **Vnitřnosti** – druhy a použití hovězích, vepřových a drůbežích vnitřností. Vhodnost a nevhodnost pro jednotlivé úpravy. Uveďte TP přípravy hovězího srdce na smetaně, vepřových ledvinek dušených na cibulce a omelety s drůbežími játry.

b) **Snídaně** – jednoduchá a složitá snídaně, prostření pro tyto snídaně a rozdíl mezi nimi. Snídaňový lístek, snídaňové menu a jeho výhody. Uveďte příklad anglické a kontinentální snídaně.

24. a) **Moučná jídla** – vyjmenujte základní druhy moučných jídel, suroviny pro jejich přípravu, těsta k přípravě moučných jídel a uveďte rozdíl mezi moučným jídlem a moučníkem. Uveďte TP dukátové buchtičky s vanilkovým krémem, lívance se skořicí a povidlové taštičky z bramborového těsta

b) **Kavárny** – druhy kaváren, podávaný sortiment jídel a nápojů. Zásady kavárenské obsluhy s důrazem na servis kávy. Popište přípravu 3 druhů kávy.

25. a) **Přílohy z brambor luštěnin a těstovin** – uveďte zásady přípravy těchto produktů, hmotnosti porcí a vyjmenujte 6 příloh z těchto produktů, popište TP bramborových knedlíků, čočky na kyselo, hrachové kaše a úpravu těstovin včetně vaření.

b) **Víno** – uveďte pěstitelské oblasti, výrobu a druhy vína včetně jakostních tříd a popište servis vína.