**Témata k písemné části ZZK - obor stravovací a ubytovací služby**

Vybrána témata č. 1, 2, 5, 8 a 10

|  |  |
| --- | --- |
| **Téma č.** | **Obsah**  |
| **1.****Drůbeží maso** | Charakteristika drůbežího masa, rozdělení, předběžná úprava drůbeže, použití kuřecích vnitřností, TP kuře na způsob bažanta, kuřecí prsíčka v těstíčku, přílohy k jídlům z drůbežího masa, zásady skladování vajec, popište chladicí box, hygiena a bezpečnost a ochrana zdraví při přípravě příloh, normovací výpočet, test |
| **2.****Omáčky** | Omáčky - význam, suroviny k přípravě omáček, rozdělení a druhy omáček, zjemňování omáček, TP rajčatové omáčky, inventář a servis omáček, servis piva - zásady servisu, inventář, teplota piva při podávání, hygiena a bezpečnost a ochrana zdraví při předběžné přípravě potravin, normovací výpočet, test |
| **5.****Zelenina** | Charakteristika zeleniny, složení zeleniny, použití zeleniny ve studené a teplé kuchyni, TP lečo s vejci a květák smažený, přílohy k zel. jídlům, předběžná úprava potravin rostlinného původu - mokré a suché čištění, osobní hygiena, hygiena pracoviště, hygiena potravin, bezpečnost a ochrana zdraví při manipulaci s vařícími potravinami a při manipulaci s elektrickými spotřebiči a stroji, normovací výpočet, test  |
| **8.****Polévky** | Charakteristika polévek, rozdělení polévek, význam polévek ve výživě, druhy vývarů, TP pol. hovězí s celestýnskými nudlemi a gulášové polévky, vyjmenovat zavářky a vložky do polévek, skladování aromatických potravin, suchý sklad, osobní hygiena, hygiena pracoviště, hygiena potravin, bezpečnost a ochrana zdraví při přípravě kuřecího masa a při manipulaci s elektrickými spotřebiči, normovací výpočet, test  |
| **10.****Kuřecí maso** | Charakteristika kuřecího masa, složení kuřecího masa, tržní druhy kuřecího masa, význam pro výživu, použití jednotlivých částí kuřecího masa k tepelné úpravě, TP kuře pečené a kuře na paprice, přílohy k jídlům z kuřecího masa, malý (drobný) stolní inventář, osobní hygiena, hygiena pracoviště, hygiena potravin, bezpečnost a ochrana zdraví při přípravě omáček, normovací výpočet, test  |