

Mateřská škola, Základní škola a Praktická škola, České Budějovice, Štítného 3

Praktická škola dvouletá

Příprava pokrmů

Otázky k závěrečné zkoušce

Teoretická část:

1. Potrava a její složky.
2. Potraviny živočišného původu. Maso a masné výrobky.
3. Potraviny živočišného původu. Mléko a mléčné výrobky.
4. Potraviny živočišného původu. Drůbež.
5. Potraviny živočišného původu. Ryby.
6. Potraviny živočišného původu. Vejce.
7. Potraviny rostlinného původu. Obiloviny.
8. Potraviny rostlinného původu. Luštěniny, brambory.
9. Potraviny rostlinného původu. Ovoce.
10. Potraviny rostlinného původu. Zelenina.
11. Zásady pro sestavování jídelníčku.
12. Stolování.
13. Výběr a nákup potravin.
14. Skladování potravin.
15. Odměřování potravin.
16. Předběžná úprava surovin pro přípravu pokrmů.
17. Zásady zdravé výživy.
18. Úprava pokrmů zasyrova.
19. Příprava snídaně, přesnídávky a svačiny.
20. Polévky.

Praktická část:

1. Prostřete stůl pro čtyři osoby na běžný oběd.
2. Připravte jednoduchou tvarohovou pomazánku.
3. Připravte jednoduchou vaječnou pomazánku.
4. Připravte zeleninu do polévky (očistit a nakrájet).
5. Připrav a odměř suroviny podle daného receptu.

V Českých Budějovicích 25.3.2020

Mgr. Jiří Zemko

ředitel školy