

Střední odborné učiliště gastronomie

U Krbu 45/521, Praha 10 – Malešice

Okruhy učiva k maturitní zkoušce z předmětu Výroba pokrmů

Obor: 65-41-L/01 Gastronomie

1. Předběžná příprava potravin rostlinného a živočišného původu
2. Tepelné úpravy pokrmů
3. Charakteristika polévek a jejich rozdělení
4. Příprava vložek a zavářek do polévek
5. Charakteristika omáček a jejich použití
6. Technologické postupy příloh k pokrmům
7. Bezmasé pokrmy a jejich význam
8. Technologické rozdělení a charakteristika hovězího masa
9. Technologické rozdělení a charakteristika telecího masa
10. Technologické rozdělení a charakteristika vepřového masa
11. Vepřové hody
12. Technologické rozdělení a charakteristika skopového masa
13. Technologické rozdělení a charakteristika jehněčího, kůzlečího a králíčího masa
14. Mleté maso – charakteristika zpracování a dodržování hygienických předpisů
15. Ryby a jejich zpracování v kuchyni
16. Způsoby zpracování korýšů, měkkýšů a hlavonožců
17. Drůbeží maso – charakteristika, způsoby zpracování
18. Zvěřina – nakládání, úpravy, typické koření
19. Význam a rozdělení moučníky
20. Technologické postupy přípravy jednotlivých druhů těst na přípravu moučníků
21. Česká a regionální kuchyně
22. Evropské kuchyně
23. Asijské kuchyně
24. Moderní trendy v gastronomii
25. Catering