

Okruhy k maturitní zkoušce z předmětu Technologie

Základní tepelné úpravy při přípravě pokrmů – charakteristika.

Polévky – význam, rozdělení.

Omáčky – rozdělení, druhy, příprava.

Přílohy – rozdělení, druhy, příprava.

Bezmasá jídla – druhy a charakteristika.

Moučníky - příprava z kynutého, bramborového, odpalovaného a listového těsta, druhy a technologické postupy.

Telecí maso – charakteristika, složení masa, použití, pokrmy – technologické postupy.

Hovězí maso – charakteristika, složení masa, použití, pokrmy – technologické postupy.

Vepřové maso – charakteristika, složení masa, použití, pokrmy – technologické postupy.

Mleté maso – charakteristika, použití.

Ryby – charakteristika, složení masa, použití, pokrmy – technologické postupy.

Drůbež – charakteristika, složení masa, použití, pokrmy – technologické postupy.

Výrobky studené kuchyně.

Předkrmové saláty, koktejly.

Paštiky, galantiny, huspeniny.