



Profilová část maturitní zkoušky - témata

Obor: **Gastronomie, zaměření kuchař**

Předmět: **Gastronomická technologie**

1. Polévky, předběžná úprava potravin rostlinného původu
2. Omáčky, předběžná úprava potravin živočišného původu
3. Přílohy a doplňky z brambor a z mouky, pokrmy z vnitřností
4. Bezmasé pokrmy z brambor, zeleniny a rýže, HACCP
5. Bezmasé pokrmy z těstovin, luštěnin a hub, diferencované stravování
6. Bezmasé pokrmy z vajec a sýrů, výrobní středisko
7. Moučné pokrmy a moučníky, pokrmy na objednávku z hovězího masa
8. Pokrmy z hovězího masa, dětské stravování
9. Pokrmy z telecího masa, základní tepelné úpravy pokrmů
10. Pokrmy z vepřového masa, moderní trendy při přípravě pokrmů
11. Využití uzeného masa při přípravě pokrmů, diferencované stravování
12. Pokrmy ze skopového, jehněčího a kozího masa, směry ve výživě
13. Pokrmy z drůbeže, pokrmy ze zvěřiny
14. Pokrmy z ryb a plodů moře, restaurační moučníky
15. Pokrmy z mletého masa, hygienické požadavky na provoz společného stravování
16. Pokrmy na objednávku, česká kuchyně
17. Pokrmy studené kuchyně, základní omáčky
18. Etnické kuchyně, přílohy a doplňky ze zeleniny a z luštěnin
19. Dietní pokrmy, tepelné úpravy pokrmů
20. Teplé předkrmy, vepřové hody

Vypracovala: Ing. Lenka Švadlenková

Dne: 13. 9. 2019

Schváleno ředitelkou školy:

