

**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN POPRAWKOWY  
Z TECHNOLOGII GASTRONOMICZNEJ Z TOWAROZNAWSTWEM, KL. 3 BS**

**I. RYBY**

1. Podział ryb.
2. Budowa, skład chemiczny i wartość odżywcza ryb.
3. Ocena świeżości ryb.
4. Obróbka wstępna ryb.
5. Obróbka cieplna ryb.
6. Rybna masa mielona.
7. Przetwory z ryb.

**II. OWOCE MORZA**

1. Podział owoców morza.
2. Świeżość owoców morza.
3. Charakterystyka skorupiaków.
4. Charakterystyka głowonogów.
5. Charakterystyka małż.
6. Inne owoce morza.

**III. ZAKĄSKI**

1. Definicja zakąsek.
2. Podział zakąsek.
3. Sosy zimne – podział, przykłady, zastosowanie.
4. Etapy sporządzania, zasady, zastosowanie galaret, rola kolagenu w sporządzaniu galaret.
5. Zakąski z jaj.
6. Zakąski z serów.
7. Zakąski z drobiu.
8. Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych.
9. Zakąski z ryb i owoców morza.
10. Kanapki.
11. Zakąski z surowców różnych.

**IV. KUCHNIE NARODOWE – charakterystyczne potrawy.**

1. Kuchnia polska (w tym regionalna, staropolska).
2. Kuchnia włoska.
3. Kuchnia hiszpańska.
4. Kuchnia francuska.
5. Kuchnia węgierska.
6. Kuchnia bułgarska.
7. Kuchnia grecka.
8. Kuchnia rosyjska.
9. Kuchnia indyjska.
10. Kuchnia chińska.
11. Kuchnia japońska.