

Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem kl. 2 TG i BS - zagadnienia na egzamin poprawkowy

1. ZUPY I SOSY

- podział zup + przykłady
- etapy sporządzania zup – wymienić oraz krótko omówić
- składniki zup – wymienić i scharakteryzować, podać przykłady
- zupy czyste – przykłady, sposób podawania, dodatki
- zupy zagęszczane – przykłady, sposób zagęszczenia, sposób podania, dodatki
- sosy – podział, przykłady, sposób podawania

2. MIĘSO ZWIERZĄT RZEŹNYCH

- badania weterynaryjne, znakowanie mięsa
- budowa histologiczna mięsa, skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa
- zmiany poubojowe zachodzące w mięsie – proces dojrzewania mięs
- rozbiór półtuszy wieprzowej na elementy kulinarne – wskazanie na schemacie, rozpoznawanie, zastosowanie elementów kulinarnych
- rozbiór półtuszy wołowej na elementy kulinarne – wskazanie na schemacie, rozpoznawanie, zastosowanie elementów kulinarnych,
- warunki przechowywania mięsa,
- utrwalanie mięsa na długi i krótki okres,
- potrawy z mięsa zwierząt rzeźnych: gotowane, smażone (saute i panierowane, mięsa po angielsku, wykańczanie powierzchni półproduktów), duszone (wieloporcjowe, w kawałkach jednoporcjowych i drobnych), pieczone + dodatki skrobiowe i witaminowe oraz zastawa stołowa i sposób podawania,
- mięsna masa mielona – składniki masy mielonej i ich funkcje, potrawy + dodatki + zastawa stołowa
- podroby - klasyfikacja i zastosowanie w gastronomii,
- przetwory mięsne – podział, przykłady, zastosowanie

3. DRÓB

- podział, skład chemiczny i wartość odżywcza
- obróbka wstępna drobiu – zasady higieny, sposoby formowania i zastosowanie
- masa mielona z drobiu – przykładowe potrawy wraz z obróbką cieplną, sposób ekspedycji, dodatki
- potrawy z drobiu gotowanego: potrawka z drobiu, drób w potrawce, sztuka mięsa – techniki wykonania, sposób podania, dodatki
- potrawy z drobiu smażonego saute i panierowanego – przykłady potraw, sposób podania, dodatki
- potrawy z drobiu pieczonego – przykłady potraw, sposób podania, dodatki
- potrawy z drobiu duszonego – przykłady potraw, sposób podania, dodatki
- przetwory z drobiu

4. CIASTA

- podział ciast,
- środki spulchniające: biologiczne, fizyczne, chemiczne – przykłady oraz sposób działania, zastosowanie
- ciasto kruche i półkruche – charakterystyka, składniki i proporcje, asortyment wyrobów, technika wykonania,

- ciasto parzone (ptysiowe) – charakterystyka, składniki, asortyment wyrobów, technika wykonania,
- ciasto drożdżowe – charakterystyka, składniki, metoda pośrednia i bezpośrednia (metoda jedno i dwufazowa), asortyment wyrobów,
- ciasto biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe – charakterystyka, składniki, asortyment wyrobów, techniki wykonania,
- ciasto francuskie i półfrancuskie – charakterystyka, asortyment wyrobów, technika wykonania,
- ciasto piernikowe – charakterystyka, asortyment wyrobów, techniki wykonania, przyprawy do piernika,
- ciasto zbijane – asortyment, technika sporządzania,
- rozpoznawanie ciast z fotografii,