

Питања за ванредне ученике

ОБР. ПРОФИЛ: КУЛИНАРСКИ ТЕХНИЧАР (4. РАЗРЕД)

1. Технологија меса

Хемијски састав меса, зрење меса, начин конзервусања, транспорт и складиштење меса

Промене на месу у току разних начина припремања јела (кување, динстање, печење и пржење)

Месо перади, риба, дивљачи, шкољки и ракова - састав, грађа, обрада и конзервусање меса

Сувомеснати производи – кобасице - врсте, производња, квалитет, мане и складиштење и конзервусање

2. Технологија млека

Хемијски састав, конзервусање млека

Производња кисело-млечних производа (јогурт, кисело млеко, кефир, кумис)

Производња павлаке, маслаца, сирева и кајмака)

3. Јаја

Грађа и састав, класификација и стављање у промет

Производи од јаја

4. Масти иуља

Производња и складиштење животињских масти

Промене на мастима

Маргарин-производња, врсте и складиштење

5. Пића

Производња белих, црних и ружичастих вина

Алкохолна ферментација

Специјална вина (десертна, аперитивна и пенушава)

Пиво-производња, одлике и складиштење

Природне ракије

Ликери-производња и примена у кулинарству

Безалкохолна пића

Средства за уживање (кафа, чај и какао)

6. Воће

Хемијски састав, хранљива вредност, брање, складиштење и кварење

Јабучасто воће

Коштичаво воће

Јагодасто воће

Јужно воће

Конзервусање воћа

Полуфабрикати и готови производи