

Питања за ванредне ученике

ОБРАЗОВНИ ПРОФИЛ: УГОСТИТЕЉСКИ ТЕХНИЧАР (4. РАЗРЕД)

1. Алкохолна пића –подела, сировине од којих се производе и алкохолна ферментација.

2. Вино

А) производња белих вина- хемијски састав грозђа шире и фазе производње

Б) производња црних вина

Ц) производња ружичастих вина

Д) температуре сервирања вина

Е) специјална вина, десертна и аперитивна

Ф) пенушава вина

Г) мане и кварења вина

Х) дегустација

Ј) иностранна вина

3. Јака алкохолна пића

Производња природних ракија од воћа

Производња ракија од грозђа

Производња вискија

Производња вотке

Ликери

4. Пиво

Сировине и фазе производње пива

Квалитет пива и фактори који утичу на квалитет пива

Испитивање квалитета пива (пенушавост, бистрина и укус)

5. Безалкохолна пића

Производња и одлике бистрих, мутних и кашасти сокова

Производња и одлике пенушавих безалкохолних пића на базитрава

Минералне воде

6. Средства за уживање

Кафа

Производња, квалитет, сурогати кафе

7. Зачини