Ételkészítési ismeretek alapjai elmélet

Pótvizsga témakörök

Évfolyam: 9/B.szakács

1. Balesetvédelmi és tűzvédelmi szabályok
2. Vendéglátó melegkonyhás üzlet helységei, kialakításának szempontjai
3. Konyhatechnológiai alapműveletek
4. Sűrítési eljárások
5. Zöldségek, gyümölcsök csoportosítása
6. Levesek, főzelékek, saláták, köretek, mártások csoportosítása
7. Sertés hús bontása, húsrészei
8. Sertés és szárnyas húsból készíthető ételek