**Szóbeli kérdések**

**Javítóvizsgára**

**Általános Élelmiszerismeret**

**10/2**

1. **Ismertesd a tej táplálkozástani jelentőségét és tulajdonságait.**
2. **Ismertesd a tejkészítményeket-(ízesített, savanyított, dúsított zsírtartalmú készítmények)**
3. **Sajtok részletes jellemzése állomány szerint**
4. **Ömlesztett sajtok gyártása és csoportosítása, a csoportok jellemzése**
5. **A tojás felépítése, összetétele, konyhatechnikai felhasználása**
6. **A hús kémiai összetétele, táplálkozástani jelentősége, érése, romlása**
7. **A hús minőségét meghatározó tényezők**
8. **Az egyes állatfajok húsának részletes jellemzése**
9. **A hús konyhatechnológiai felhasználása**
10. **Gyorsan romló húsipari termékek részletes jellemzése**
11. **Halkészítmények részletes jellemzése, tartósítási mód, eltarthatósági idő szerint**
12. **A kávé feldolgozása, kávé pörkölési módok jellemzése**
13. **A tea feldolgozása, a tea készítés szabályai**
14. **Csoportosítsad, és példákon keresztül jellemezd az alkoholmentes italokat**
15. **Csoportosítsadaborokat alkoholtartalmuk alapján és jellemezd a csoportokat**
16. **Jellemezd a tokaji borokat puttonyszám és készítési mód szerint**
17. **Jellemezd a szénsavas borokat az előállítás módja szerint**
18. **Csoportosítsad és jellemezd a szeszesitalipari készítményeket**
19. **Jellemezd a söröket erjesztési mód és szín szerint**
20. **Ismertesd a tésztalazító szerek típusait és felhasználási módját**

**A felkészüléshez szükséges tananyag:**

**Galambosné Goldfinger Erzsébet: Élelmiszeripari alapismeretek**

**Valamint a classroomban a tanév során elküldött italismeret mellékletek**

**Mellékletként ismételten elküldöm.**

**Összeállította: Starecz József 2020. 06. 13.**