**Javítóvizsga témakörök**

**2019/2020. tanév**

**9/A osztály részére**

**Tantárgy neve: Általános élelmiszerismeret**

Összeállította: Páhi Edit szaktanár

Kelt: Vác, 2020. június 15.

|  |
| --- |
| 1. Az ételkészítés segédanyagai

Só jellemzése felhasználása TK: 160.o.-172.o. |
| 1. Az ételkészítés segédanyagai

Ecetek jellemzése felhasználása (ecet esszencia, fűszerezett ecetek, gyümölcs ecetek, balzsamecetek)TK: 160.o.-172.o. |
| 1. Fűszerek jellemzése,
 |
| A fűszercsoportok, termések, magvak, virágok- virágrészek, levelek, héjrészek  |
| A gyökerek-gyökérrészek, fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználása |
| A fűszerkeverékek jellemzése, fajtái, felhasználásaTK: 160.o.-172.o. |
| 1. A tej, tejkészítmények,(savanyított, dúsított, ízesített, tartósított) tejtermékek (túrófélék, sajtok) jellemzése, tárolása felhasználása.

TK:84.o.-94.o. |
| 1. A tojás felépítése, összetétele

TK: 95.o.-96.o. |
| A tojássárgája és fehérje technológiai hatása.  |
| A tojás minősítése, tárolása, tartósított termékeiA tojás érzékszervi vizsgálata |
| 1. Malomipari termékek

Gabonafélék és termékeikTK:114.o.-119.o. |
| Malomipari termékek alapanyagai, lisztek fajtái lisztek minőségét meghatározó tényezőkLisztek érzékszervi vizsgálata szín, szag íz, és sikérvizsgálata |
| Keményítők, darák, hántolt, pelyhesített, puffasztott, és egyéb termékek jellemzése114.o.-119.o. |

Témakörök: