Opakovací okruhy pro obor Kuchař

1. **Předběžná úprava potravin**
   - Rostlinného původu
   - Živočišného původu

2. **Základní tepelné úpravy**
   - Rozdělení tepelných úprav
   - Ke každé tepelné úpravě uveďte konkrétní příklady pokrmů
   - Využití tepelných úprav

3. **Polévky**
   - Význam, rozdělení
   - Druhy vývarů, příprava a použití, čištění vývarů a jejich zesilování
   - Vložky a zavářky do polévek
   - Bílé polévky, speciální a zvláštní polévky

4. **Omáčky**
   - Význam, rozdělení, druhy omáček, příprava a použití
   - Základní omáčky
   - Jemné omáčky
   - Omáčky k vařenému masu

5. **Přílohy**
   - Charakteristika příloh, význam
   - Rozdělení příloh podle základních surovin
   - Rozdělení podle tepelné úpravy s teploty podání

6. **Bezmasé pokrmy**
   - Charakteristika, výhody a nevýhody bezmasých pokrmů
   - Jejich rozdělení
   - Vhodné tepelné úpravy

7. **Hovězí maso**
   - Charakteristika masa
   - Jeho dělení
   - Tepelná úprava, příklady a postupy

8. **Telecí maso**
   - Charakteristika masa
   - Jeho dělení
   - Tepelná úprava, příklady a postupy

9. **Vepřové maso**
   - Charakteristika masa
   - Jeho dělení
   - Tepelná úprava, příklady a postupy

10. **Skopové maso**
    - Charakteristika masa
    - Jeho dělení
    - Tepelná úprava, příklady a postupy

11. Ryby
- Charakteristika masa
- Dělení a předběžná příprava
- Tepelná úprava, příklady a postupy
- Úprava mořských plodů

12. Drůbež
- Charakteristika masa
- Dělení a předběžná úprava
- Tepelné úpravy, příklady a postupy

13. Mleté maso
- Charakteristika a nevýhody mletého masa v gastronomii
- Úprava mletého masa
- Příklady pokrmů z mletého masa a jejich technické postupy

14. Zelenina
- Charakteristika a rozdělení
- Příprava hlavních jídel ze zeleniny
- Příklady a postupy přípravy
- Přílohy ze zeleniny

15. Ovoce
- Charakteristika a rozdělení ovoce
- Úprava pokrmů z ovoce, příklady a postup přípravy
- Další možnosti použití ovoce v gastronomii

16. Luštěniny
- Luštěniny a jejich význam ve výživě
- Úprava polévek z luštěnin
- Úprava hlavních pokrmů z luštěnin
- Další využití v gastronomii

17. Pokrmy na objednávku
- Charakteristika pokrmů
- Rozdělení podle druhu použití mas, vhodné části
- Uveďte příklady, využijte všechny druhy mas u pokrmů, napište technické postupy

18. Studená kuchyně
- Použití, výhody a nevýhody studených pokrmů
- Rozdělení pokrmů podle základní suroviny
- Způsoby přípravy a podávání
- Uveďte příklady studené kuchyně a popište jejich přípravu

19. Mezinárodní kuchyně
- Charakterizujte jednu evropskou a jednu mimoevropskou kuchyni
- Uveďte jejich typické suroviny
- Uveďte pokrmy vybraných kuchyní včetně technologické úpravy

20. Mouční pokrmy
- Charakteristika
- Jejich využití v menu
- Uveďte příklady moučných pokrmů a jejich technologický postup

21. Úprava masa anglickým způsobem
- Princip technologického postupu
- Které druhy a části masa upravujeme anglickým způsobem
- Konkrétní příklady pokrmů a jejich technologický postup

22. Vnitřnosti
- Druhy vnitřností, jejich rozdělení podle původu
- Výhody a nevýhody vnitřností
- Předběžná příprava vnitřností
- Vhodné pokrmy z vnitřností, technologické postupy jejich přípravy

23. Brambory
- Význam brambor pro lidský organismus
- Pokrmy z brambor, příklady a jejich příprava
- Brambory jako příloha, příklady jejich přípravy

24. Tradiční česká kuchyně, krajové kuchyně
- Co je to tradiční česká kuchyně a jaké znáte typické české krajové kuchyně
- Uveďte klasické suroviny
- Typické výrobky a jejich technologické postupy

25. Obiloviny
- Co to jsou obiloviny a jaké znáte druhy
- Výrobky z obilovin
- Pokrmy z obilovin, příklady, postupy přípravy
- Přílohy z obilovin, příklady, postupy přípravy

26. Vepřové hody
- Charakteristika vepřových hodů
- Které části masa a vnitřností zpracováváme a jakým způsobem
- Konkrétní příklady pokrmů, jejich příprava a podávání včetně doplňků

27. Saláty
- Rozdělení salátů
- Potraviny vhodné pro přípravy salátů
- Ochucování a spojování salátů
- U uvedených skupin uveďte způsoby použití
- Příklady salátů a jejich příprava

28. Moučníky
- Charakteristika a použití
- Rozdíl mezi moučníky a moučnými jídly
- Rozdělení moučníků, úprava restauračních moučníků
- Uveďte příklady a technologické postupy