

PŘÍPRAVNÉ OTÁZKY K JZZ 2027

TECHNOLOGIE

III.KP

- 1/ Hygiena a BOZP při práci v kuchyni.
- 2/ Rozdělení tepelných úprav, charakteristika a příklady tepelně upravených potravin.
- 3/ Opracování potravin rostlinného původu - zeleniny, ovoce, brambor, luštěnin, jatečného masa, ryb, drůbeže.
- 4/ Mletí, tření, lisování, šlehání, rozmrazování, kořenění potravin.
- 5/ Vaření - charakteristika , vaření masa, ryb, drůbeže, brambor, luštěnin a těstovin.
- 6/ Dušení - charakteristika, dušení masa, ryb, drůbeže, zeleniny.
- 7/ Pečení - charakteristika, pečení masa, ryb, drůbeže hrabavé i vodní, brambor.
- 8/ Smažení - charakteristika, smažení masa, ryb, drůbeže, zeleniny.
- 9/ Zapékání - charakteristika, zapékání brambor, těstovin, sladkých pokrmů.
- 10/ Vývary - druhy, použití surovin, podávání.
- 11/ Zavářky - druhy, příprava, použití.
- 12/ Vložky - druhy, příprava, použití.
- 13/ Bílé polévky - druhy, způsob zahuštění, 3 technologické postupy polévek.
- 14/ Přesnídávkové polévky – druhy, 2 technologické postupy polévek, podávání.
- 15/ Omáčky - význam, rozdělení, příklady, ochucování, zjemňování.
- 16/ Základní bílé omáčky - druhy, příprava, použití.
- 17/ Omáčky k vařenému hovězímu masu – druhy, příprava, podávání (alespoň 3 omáčky)
- 18/ Základní studená omáčka – příprava, zásady přípravy, použití.
- 19/ Přílohy z brambor – vařených, pečených, smažených – druhy, příprava, podávání.

- 20/ Přílohy z mouky a krupice – druhy, příprava, podávání.
- 21/ Přílohy z rýže, těstovin a luštěnin – druhy, příprava, podávání.
- 22/ Přílohy ze zeleniny – druhy, zásady, příprava, podávání.
- 23/ Bezmasé pokrmy z brambor – jaké znáš, příprava, podávání.
- 24/ Bezmasé pokrmy ze zeleniny – jaké znáš, příprava, podávání.
- 25/ Bezmasé pokrmy z rýže a těstovin – jaké znáš, příprava, podávání.
- 26/ Bezmasé pokrmy z vajec - jaké znáš, příprava, podávání.
- 27/ Bezmasé pokrmy z hub a sýrů – jaké znáš, příprava, podávání.
- 28/ Moučná jídla z brambor, rýže a tvarohu – jaké znáš, příprava, podávání.
- 29/ Hovězí maso - *vaření* - druhy masa, způsoby vaření, použití a podávání
- *dušení* - druhy masa, předběžná úprava, základy
- 3 technologické postupy /*maso na kostky, závitky*/
- *pečení* - druhy masa, plnění, koření, základy
- 2 technologické postupy pečeného masa
- *minutkové pokrmy* - druhy masa, předběžná a tepelná úprava
- 2 technologické postupy.
- Hovězí vnitřnosti* - názvy, tepelné úpravy
- 2 technologické postupy dušených vnitřností.
- 30/ Vepřové maso - *vaření* - druhy masa, postup, podávání.
- *dušení* - druhy masa, předběžná úprava, základy
- 2 technologické postupy / *maso na kostky, vcelku* /
- *pečení* - druhy masa, předběžná úprava, základ
- 3 technologické postupy/ *vcelku, na kostky* /
- *smažení* - druhy masa, předběžná úprava, způsoby smažení
- 2 technologické postupy
- *minutkové pokrmy* - druhy masa, předběžná úprava, tepelné úpravy
- 2 technologické postupy
- Vepřové vnitřnosti* - názvy, tepelné úpravy
- 3 technologické postupy
- 1 technologický postup minutkového pokrmu
- 31/ Ryby - rozdělení, předběžná příprava
- *vaření* – způsoby vaření
- *pečení* - zásady a způsoby pečení

- 2 technologické postupy
- *smažení* - zásady při smažení
- 2 technologické postupy

32/ Drůbež - rozdělení, předběžná příprava

- *vaření* - druhy drůbeže, postup, použití

- *dušení* - druhy drůbeže, základy
- 2 technologické postupy

- *pečení* - druhy drůbeže, předběžná příprava
- 1 technologický postup pečené hrabavé drůbeže
- 1 technologický postup pečené vodní drůbeže

- *smažení* - vhodné části masa, předběžná příprava, způsoby smažení
- 2 x technologický postup

- *minutkové pokrmy* - druhy masa, předběžná příprava, tepelná úprava
- 2 technologické postupy

33/ Mletá masa - vhodné druhy masa na mletí, zpracování masa, přísady a koření

- 1 technologický postup dušeného pokrmu
- 1 technologický postup pečeného pokrmu
- 1 technologický postup smaženého pokrmu

34/ Chlebíčky, chuťovky, kanapky - druhy pečiva, základ, ozdobení, podávání.

35/ Pěny / *masité, sýrové, rybí* / - druhy surovin, postup, použití.

36/ Plněná zelenina - druhy, předběžná úprava, plnění, podávání.

37/ Plněná vejce - tepelná úprava, plnění, podávání.

38/ Moučníky z kynutého těsta - druhy moučníků, příprava těsta, zásady, podávání.

39/ Moučníky z litého těsta a litého kynutého těsta - druhy moučníků, příprava těsta, zásady, podávání

40/ Moučníky z třeného těsta - druh, postup těsta, zásady, podávání.

41/ Moučníky z listového těsta - druhy moučníků, příprava těsta, zásady, podávání.

42/ Moučníky z lineckého těsta - druhy moučníků, příprava těsta, zásady, podávání.

43/ Moučníky z piškotového těsta - druhy moučníků, příprava těsta, zásady podávání

44/ Moučníky z tvarohového těsta - druhy moučníků, příprava těsta, zásady podávání

Mariánský
Zpracoval: Lenka Marčáková
V Olomouci 29. 9. 2026

Střední škola, Základní škola a Mateřská škola
prof. V. Vejvodského Olomouc-Hajčín
Tomkova 42
779 00 Olomouc -4-

Kontrola: *gloz '22-PV*