

Škola: Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec 26, 062 01 Vysoké Tatry

Študijný odbor: 6445 K kuchár neduál

Školský rok: 2022/2023

Zadania na teoretickú časť odbornej zložky

1. Teľacie mäso
2. Bravčové mäso
3. Hovädzie mäso
4. Hydina
5. Zverina
6. Ryby
7. Morské živočíchy
8. Hygiena a BOZP
9. Hnedé polievky
10. Biele a špeciálne polievky
11. Teplé omáčky
12. Studené omáčky
13. Prílohy
14. Bezmäsité jedlá
15. Vnútornosti
16. Jedlá na objednávku
17. Mleté mäsa
18. Studená kuchyňa
19. Múčniky a dezerty
20. Špeciálna úprava jedál
21. Slovenská kuchyňa
22. Francúzska kuchyňa
23. Grécka a talianska kuchyňa
24. Čínska a Japonská kuchyňa
25. História a vývoj gastronómie