**Test KTE 2.E**

**1. Co je drezírování?**

a, protýkání drůbeže

b, formování drůbeže

c, zastrčení křidýlek a svázání nožiček k sobě

**2. Mandlová nádivka se připraví přídavkem mandlí do**:

a, žemlové nádivky

b, ořechové nádivky

c, masové nádivky

**3. Charakterizujte kuřecí ragú zapečené**

a, kostky uvařeného masa v bešamelu s vložkou zeleniny, se sýrem zapečené v lasturách

b, kostky uvařeného masa v bešamelu s vložkou zeleniny

c, kostky uvařeného masa v bešamelu s vložkou zeleniny, se sýrem zapečené v lasturách, podáváme jako hl. pokrm nebo předkrm

**4. Pečená kuřata mohou být (správné výrazy zatrhněte):**

vcelku, porcované, nadívané, vykoštěné, ve tvaru rolády, závitku, předvařené

**5. Jaký tuk je nejvhodnější k pečení kuřat**

a, máslo

b, slaninu

c, sádlo

**6. Charakterizujte Florentinská kuřecí stehýnka?**

.......................................................................................................................................................

…………………………………………………………………………………………………..

**7. Vyjmenuj nejčastější úpravy vodní drůbeže (na jakých surovinách se upravují)?**

.......................................................................................................................................................

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

8. Vyjmenujte **5 různých základů v kombinací potravin a koření u dušených kuřat**

**------……………………………………………………………………………………….**

**………………………………………………………………………………………………**

**……………………………………………………………………………………………..**

**9. Popište úpravu kuře supreme………………………………………………………………**

**…………………………………………………………………………………………………..**

**………………………………………………………………………………………………….**

**10. Vyjmenujte 5 možnosti úpravu krůt a krocanů pečením………………………………**

**……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………**

**…………………………………………………………………………………………………**

**………………………………………………………………………………………………..**