



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

1. Správně spoj tyto teze:

- | | |
|--------------|--|
| Sladká mléka | - bikava, malcao |
| | - plnotučné (3,5%) |
| Kyselá mléka | - dětská mléčná výživa – Sunar, Beba, Nutrilon |
| | - jogurtové mléko, jogurty, kefíry |
| Sušená | - acidofilní mléko |
| Kondenzovaná | - polotučné (2%) |
| | - Salko, Tatra |
| | - nízkotučné (0,5%), UHT |

2. Máslo se vyrábí z

3. Jaká 2 kvašení se používají při výrobě zakysaných mléčných výrobků (názvy + princip + výrobek):.....
.....
.....

4. Správně spoj tyto teze:

- | | | |
|---|------------------------------|-------------------|
| - čerstvé měkké sýry | - Zlato, Jadel | |
| - čerstvé tvarohové sýry | - Eidam, Eidam uzený, Čedar | |
| | - krémový, kapiový | |
| - tvrdé sýry - <u>ementálského typu</u> | - brynza, Odštěpek, Parenica | |
| | - <u>eidamského typu</u> | - máslový, Lučina |
| - pařené sýry | - Primátor, Moravský bochník | |
| - ovčí sýry | | |

5. Jedná se o charakteristiku rostlinného / živočišného tuku (zatrhni).

obsahují více nasycených MK, cholesterolu, mají vyšší oxidační stabilitu

6. Doplň známý tuk:

živočišný tuk polotekutý -
živočišný tuk tekutý -
rostlinný tuk tuhý -

7. Jakým způsobem se vyrábějí ztužené tuky:.....
Kolika % jsou?.....%. Jsou to např.....

8. Z jakých surovin a přísad se běžně skládají emulgované tuky?.....
.....
.....

9. Jaká je inkubační doba salmonelózy?.....
Jaké jsou její příznaky:.....
.....

10. Jakou, z výživového hlediska negativní látku, obsahují vejce:.....

11. Správně spojte tyto teze:

-vejce EXTRA A

-vejce A

- hmotnostně netřídí

- XL 73 g <

L 63 – 73g

M 53 - 63g

S 53g >

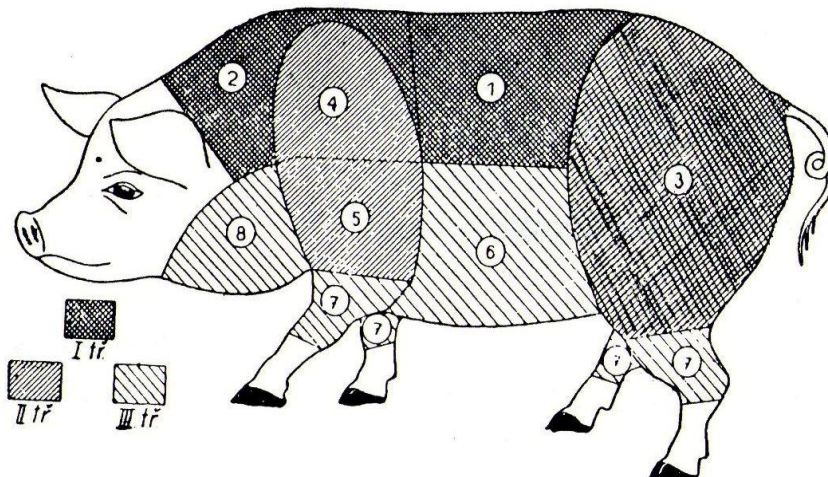
- 7 dnů od data třídění

- 28 dnů od data snůšky

-vejce B

12. V mase jsou obsaženy tyto živiny:.....
.....
.....

13. Napiš názvy jednotlivých částí vepřového masa:



14. Které části masa se obvykle zpracovávají pečením či dušením:
z hovězího masa:.....
z vepřového masa:.....
z telecího masa:.....
ze skopového masa:.....

15. Charakterizuj skopové maso:.....
.....
.....

16. Které části se říká:

karbanátek -

veverka -

pero -

17. Na jaké části dělíme králíka:.....

.....

18. Popište rigor mortis:.....

.....

.....

19. Jmenuj způsoby a principy konzervace masa? (5).....

.....

.....

.....

20. Vypište druhy střev a jejich využití:.....

.....

.....

21. Popiš předběžnou přípravu a možnosti kuchařského zpracování těchto vnitřností:

dršťky.....

.....

.....

mozeček.....

.....

22. Zařaď termíny: Foie gras.....

perlička.....

brojler.....

23. Do jakých dvou skupin dělíme drůbež:.....

tu skupinu, která je z hlediska zdravé výživy vhodná podtrhněte.

24. Co můžeme se zvěřinou udělat, aby byla křehčí a šťavnatější?.....

.....

1. Správně spoj tyto teze:

- | | |
|---------|--|
| albumin | - bílá barva mléka |
| | - slad. srážením – sýřenina (chymosin) |
| kasein | - škraloup, zůstává v syrovátce |
| | - kys. srážením – tvaroh (MO) |

2. Vyšlehat v šlehačku lze pouze% smetanu.

3. Vypište výživové klady zakysaných mléčných výrobků:.....
.....
.....

4. Správně spoj tyto teze:

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| 1. zrající pod mazem | - Niva |
| 2. plísňové - s plísní na povrchu | - Tvarůžky, Romadúr, Pivní sýr |
| - s plísní uvnitř | - Cammembert |

5. Jmenuj preventivní opatření k onemocnění salmonelou:.....
.....
.....

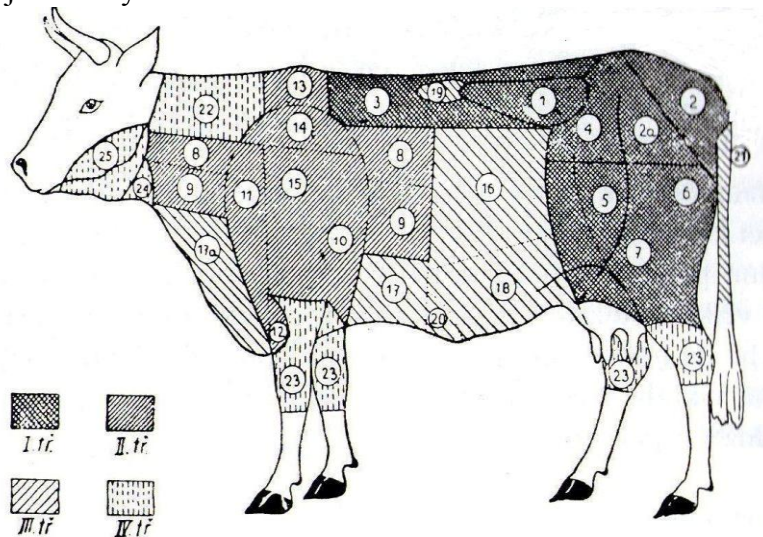
6. Vejce jsou bohaté na tyto základní živiny:.....
.....

7. Vejce upravujeme nahniličko..... min., naměkko..... min., natvrdo..... min.

8. Vyjmenuj tržní druhy másla:.....
.....

9. Charakterizujte telecí maso:.....
.....

10. Napiš názvy jednotlivých částí hovězího masa:



11. Které části masa lze zpracovávat minutkově:
z hovězího masa:.....
z vepřového masa:.....
z telecího masa:.....
ze skopového masa:.....

12. Jak se nazývá tuk z hovězího kusu.....
vepřového.....skopového.....

13. Vyjmenuj 5 pokrmů připravovaných z králíčího masa:.....
.....

14. Jaký význam má zrání masa:.....
.....

15. Uveď příklady délky zrání některých druhů mas:.....
.....

16. Vyjmenuj a popiš znaky čerstvého jakostního masa:.....
.....

17. Jmenuj kosti, které se ve veřejném stravování používají:.....
.....

18. Popiš předběžnou přípravu a možnosti kuchařského zpracování těchto vnitřností:
játra.....
.....

ledvinky.....
.....

19. Napiš alespoň 3 příklady tržních druhů drůbeže k jednotlivým skupinám:
drůbež prodávaná vcelku.....
drůbež dělená
drůbež vykostěná

20. Kolik váží:

kuře.....kg kachna.....kg husa.....kg krůta.....kg.

21. Uveďte jakými tepelnými úpravami se může zpracovávat drůbež. Vždy alespoň s jedním příkladem pokrmu.....
.....
.....
.....

22. Správně utříd:

- srstnatá a, nízká

b, vysoká

- pernatá a, lesní

b, polní

c, vodní

- černá

- ohrožené druhy zvěře

- prodej: v kůži

- jelen, srnec, daněk, muflon, medvěd

- jejich lov není povolen, podávají se jako specialita jen při mimořádných gastronomických akcích

- divoký králík, zajíc

- kanec, bachyně, sele

- divoká husa a kachna

- prodej v peří

- bažant, koroptev

- prodej: odleželá, stažená, případně rozporcovaná

- prodej: v kůži vyvržená, odleželá stažená z kůže, porcovaná (zchlazená, zmrazená)

- sluka, tetřev, jeřábek

23. Je zvěřina z hlediska racionální výživy vhodnou potravinou ano / ne. Svě tvrzení zdůvodni.....

.....

24. Ve výživových doporučeních stojí:

poměr **rostlinných: živočišným** tukům má být :

Nasyc. mastných kyselin : **Mononenasyc.** mast. kys. : **Polynenasyc.** mast. kys. : :