Vprašanja za kuharstvo

(10)-točk dekoracija

Pleče rebre vrat-SEMINARSKA!!!!

Jedi:

1 vprašanje-razvoj kuharstva v svetu in pri nas od od do leta (ITALIJA MADŽARSKA,FRANCIJA,BALKANSKA.)

Kuharstvo pomeni bruto prihodka 30% turizem je kar gostu ponujamo

(Igre seminarji)

Katera so po membna obdobja ?

Šaher pa saladin...

2) Naštej vrste kuhinj ?

Tipe – čajna,kuhamo za vrtce,mobilne kuhinje.

Od česa zavisi kapaciteta kuhinje ?

Od število sedišč!

3)Velikosti kuhinj ?

Čisti deli od nečistih delov kuhinje ?

Naštejemo čiste –(kuhinski blok baterije)

Baterije vsebujejo eventuelno OBD

Iz česa je – številnikov –plin elektrika..

Žar , friteze,cvrtnjake,s temi napravimo glede na število sedišč..

Kako imenujemo olje ,ki se openi ?

Zgubi viskoznost,ustrezna hrana da gosti prihajajo..

Olje 180 c

Slaščičarna je kuhinjsi blok?

Noter v slaščičarni je marmorna miza – konverturat je stroj za mešanje univerzalni.

4.)Hladna kuhinja stroj za rezanje narezkov hladilnik po hasapu,meso posebej sir posebej,čajna kuhinja z čajnimi automati.

Office jedilnica mesarija,

ČISTI DELI OBRATA,so tisti v katerega prehajajo čista živila.

(OFFICE- tam ko se združujejo natakarji )

Tehnica –živila tehtamo

Skladišča –konzerve pijače ločeno

Potem imamo prebilnico-ČEB

5)

Kateri tehnični pogoji morajo biti izpolnjeni v gostinskem obratu ?

Čisti

Nečisti

Deli ločeni...Prezračevanje,viri energije (Elektrika plin)

Sami viri – propan,butan,zemelski plin.

El.7000 kalorij-porabo zračunamo z vodo.

Varčujemo –tako da 10 minut pred končano jedjo izklopimo (Štedilnik ali peč)

Naštej vrsto posode ?

Kromangan-je življenska posoda.

Temna ,posoda, emailirana, posoda ponve..

Malirana,bakrena,plastena,steklena,ognjevarna-steklo durix pirija,Pirit.

Plastična posoda-piknik – Cataring.

6)

Naštej po materjalih ?

Steklena,natrijeva,svinčena,kalijeva,kozarci.

Katera je najpomembnejša in zakaj ?

Življenska,kromangan,ideal.

Železna,plastena,plastična.

Lončene posode- za narodne jedi (mučkalica)

Gatronom posoda- paše v pečico pomivalno korito v njej pečemo strežemo.

Transportno posodo – visoko – in nizko izolirano..

Pri transportu izgubi 1% toplote..

70% 75% temperature..

Opiši sestavo kuhinskega bloka..

Štedilniki niso stroji kaj so stroji v gostinskem obratu ?

Kodeliomat ?- dušimo,cvremo kuhamo ,pečemo..

Regeneracija je naslednji dan pogrejemo \*

Da je dostopno in lepo.

Kaj moramo ?

Vrste čičščenj nočno,dnevno,tedensko to je inventar,mesečno\*

Strojna oprema kuhijnje delitev stroja ?

Stroji za seklanje – Kuter je univerzalni stroj..

Kako izbiramo nov stroj ?

Ali imamo dovol prostora kapacitete , ali je zagarantiran servis ali bomo privarčevali.

Pomen malih gospodinskih aparatov paličasti mešalniki.

Sistemi kuhinje zmrzovalnik,hladilnik,priročni hladilnik..\*\*\*

16-18

Vzdrževanje hladilnik čistimo pod električno napetostjo..

Brigadni sistemi ?

Vozički,orodja,za serviranja,sistemi dela v kuhinji,navadni,dunajski,francoski.

Dunajski-(pečenke,kuhar sladic slaščičar)

Kuhar v hladni kuhinji,kuhar v toli kuhinji..

Misenplas-

Začetno delo,pospravljanje,distribucja,čiščenje.

Naštej vrste kuhanja glede na spremembe ?

Angleški-brižolo,stake,rostari

Gratiniranje-

Dušenje-

Bardiranje-Perutnina da je sočna.

Normativi-količina živil na osebo,ala carte,vrtci,zunanje penzionske,šole,

Menze.

Kaj nudijo normativi prodajne cene,

kalorične vrednosti..

Penzionske 10 do 12 šole vrtci menze 12-10

Ala carte- 15-16

Golaž-15 dag juha sladica testenine.

Dunajski zrezek – limonca peteršil (dekoracija)

Recept količine živil opis priprave ? (dekoracija)

Planiramo z jedilniki in jedilnimi listi.

Jedilnik 1- list

Jedilni list hladne jedi,tople,predjed

Porcijski večporcijski

Pripravi se pribor za pomfri in omake.

Katere izredne obroke poznaš ?

Supe po večerji 22:00 uri

Prenosljivo- poket lunch paket

Kaj je to coctail party ?

Ponujamo ga stoječim gostom!!!

Banket ?

Je za skupino ljudi brunch pozni zajtrk!!

Hladno topli bife ?

Solate

Caterining ?

Pogostitev v drugem piknik v (naravi)

Pomen vodnih jedi ?

Sestava jedilnika- porcija manjša

Opredeli pojme ?

Pretin,terina,nazolci,pretlačeno na rukoli (žolca)

Pašteta

Koza-»

Galantin nadevamo telečje stegno ali (gojon!!- močna juga)

Konzume- močna juha

Konzume dubble – dvojno močna juha

Katere juhe bogatimo ?

Kremne,zno da..\*

Kako delimo goste juhe ?

Enolončnice , kod jušni vložek dodamo zelenjavo.

Naštej vrste fondov z zelenjavo ?

Opiši pripravo temnih omak ? – Praženje

Svetlo temno meso ?

Delimo na kvaliteto – 1,2,3 kvaliteta

Katero meso pretikamo ?

Divjačino govedino s slanino itd..

Uporabni deli govedine ?

Brižola zrezki.

Pasma krave ?

Najbolši je bivol

Tafnšpic- za juho

Goveji hrbet ?

Telečina – ledvična –ledveni.

Telečja krača

Klavna teža svinjine – Odojek

Kurica puranje meso ,da mu potegnemo kite..

Gos – temno meso

Drobnica ovca ima čop..

Vrsta divjačine ?

Ribe,morske sladkovodne?

Kaviar katere ribe-

Jedi iz kaviara ?

Avakari

Vrste školk ?

Eksotične vrste ?

Krokodil

Hladne omake majonezna-(tirolska omaka dodamo ketchup)

Tople omake ?

Prloge s krompirjem zelenjavo po polsko ,dunajsko ,angleško.

Pudingi se kuhajo narastki se pečejo.

Bavarska krema ?

To je krema z želatino

Iz česa je sestavljeno testo ?

Kvas moka tekočina

Gneteno testo – (pizze)

Krema za nadeve s škrobno moko sladoledi ?

Kremne sadne –meleko

Strjenke- je bavarska krema tekoča krema – moka škrobna jajca,vanilijeva zmrzlina.

Rovalna dieta

Tuje jedi ?

Bosanski golaž