29-54-H/01 Cukrář

Písemná zkouška

Téma č. 2

Zadání

Celkem: 100 bodů

Suroviny I 15 bodů

Úkol č. 1 4 body

Vysvětlete, co je to ovoce. Uveďte obecně (bez ohledu na druh) jeho složení a význam ve výživě.

Úkol č. 2 6 bodů

Rozdělte ovoce dle původu. Uveďte podstatné znaky jádrového, peckového a citrusového ovoce; ve skupinách uveďte příklady. Uveďte příklady zeleniny s vlastnostmi ovoce.

Rozdělení:

Jádrové ovoce:

Peckové ovoce:

Citrusové ovoce:

Zelenina s vlastnostmi ovoce:

Úkol č. 3 5 bodů

Uveďte způsoby konzervace ovoce; charakterizujte podstatu procesu. Jaké jsou možnosti využití ovoce v cukrářské výrobě?

Použití ovoce:

Suroviny II

7 bodů

Úkol č. 4

1 bod

Vyjmenujte látky, které řadíme mezi surovinové směsi a přípravky.

Úkol č. 5

3 body

Charakterizujte rychlošlehací přípravky a uveďte jejich druhy podle konzistence. Uveďte možnosti jejich použití a výhody pro výrobu.

Rychlošlehací přípravky:

Formy:

Použití a výhody rychlošlehacích přípravků:

Úkol č. 6

3 body

Vysvětlete, co je základem směsí na výrobu náplní, krémů a polev. Uveďte, které suroviny dále tyto směsi obsahují. Uveďte příklady (komerční názvy) směsí na výrobu náplní, krémů a polev.

Základní složky směsí na výrobu náplní, krémů a polev:

Dále obsahují:

Příklady směsí na výrobu náplní, krémů a polev:

Stroje a zařízení 5 bodů

Úkol č. 7 5 bodů

- K čemu slouží dávkovače, jaké znáte druhy a na jaké suroviny je možné je použít?

- K čemu slouží rozkrajovač korpusů, na jakých principech řezání může pracovat? Vyjmenujte jeho části.

Ekonomika 5 bodů

Úkol č. 8 5 bodů

Charakterizujte, co je mzda.

Jaké znáte formy mzdy?

Jaká forma mzdy je nejčastější ve vašem oboru?

.....

.....

Uveďte alespoň 3 příklady zaměstnaneckých výhod, které může poskytovat zaměstnavatel ve vašem oboru?

- .....
- .....
- .....

Výpočet surovinové normy

10 bodů

Úkol č. 9

10 bodů

- vypočítejte spotřebu surovin na 65 ks - Karamelové větrníky
- výpočet zaokrouhlete na 3 desetinná místa

Přepočtové číslo (vypočítejte na 2 desetinná místa bez zaokrouhlení)	.....

Suroviny a polotovary	Hmotnost (v kg)	Přepočet na 65 ks (v kg)
Korpus pálené hmoty	2,000	.....
Žloutková šlehačka	2,700	.....
Šlehačková náplň do karam. krému	1,500	.....
Karamelový krém	0,750	.....
Fondánová poleva upravená	1,200	.....
Suroviny celkem	8,150	.....
Ztráty výrobní	–0,150	.....
Hotový výrobek 100 ks á 80 g	8,000	.....

Přepočtové číslo	.....

Pálená hmota	Hmotnost (v kg)	Přepočet (v kg)
Mouka hladká	4,000	
Olej stolní	1,600	
Sůl	0,050	
Vejce tekutá	5,200	
Voda pitná	5,400	
Olej na plechy	0,050	
Suroviny celkem	16,300	
Ztráta výrobní	–1,250	
Ztráty pečením	–6,950	
Hotový korpus	8,100	

Technologie I

16 bodů

Úkol č. 10

5 bodů

Charakterizujte čajové pečivo.

Úkol č. 11

5 bodů

Charakterizujte pařížské pečivo.

Úkol č. 12 6 bodů

Vyjmenujte suroviny pro výrobu čajového pečiva a uveďte jejich předběžnou úpravu.

Technologie II 18 bodů

Úkol č. 13 6 bodů

Vyjmenujte možné vady výrobků z třených hmot a vysvětlete příčinu jejich vzniku.

Úkol č. 14 6 bodů

Popište postup při výrobě třeného žloutkového pečiva (suroviny, výroba hmoty, tvarování, pečení, dohotovení).

Úkol č. 15 6 bodů

Jaké jsou přednosti výrobků z třených hmot?

Technologický postup 24 bodů

Úkol č. 16 13 bodů

Popište technologický postup výroby, tj. výrobu hmoty, šlehaček a dohotovení výrobku: Dort Harlekýn.

Úkol č. 17 11 bodů

Popište technologický postup výroby, tj. výrobu hmoty a dohotovení výrobku: Marokánky.