

**Písemná zkouška**

Téma č. 5

**Zadání**

Celkem:

100 bodů

**Suroviny I**

15 bodů

**Úkol č. 1**

2 body

Charakterizujte tvaroh (podstata a jeho vlastnosti).

.....

.....

.....

.....

.....

**Úkol č. 2**

8 bodů

Popište postup výroby tvrdého a měkkého tvarohu.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Úkol č. 3**

5 bodů

Vyjmenujte tržní druhy tvarohu podle tučnosti a konzistence. Uveďte použití tvarohu v cukrářské výrobě. Jak se tvaroh skladuje? Vyjmenujte možné vady tvarohu a jejich příčiny.

Tržní druhy:

.....

.....

.....

Použití:

.....

Skladování:

Vady:

## Suroviny II

7 bodů

### Úkol č. 4

3 body

Charakterizujte droždí, uveďte jeho sensorické vlastnosti a složení.

Droždí:

Vlastnosti droždí:

Složení droždí:

### Úkol č. 5

1 bod

Popište stručně (v bodech) postup výroby droždí.

Výroba droždí:

**Úkol č. 6**

3 body

Vyjmenujte možné vady droždí včetně jejich příčiny. Uveďte možnosti použití droždí v cukrářské výrobě.

Vady a příčiny:

---

---

---

---

---

---

Použití droždí:

---

---

**Stroje a zařízení**

5 bodů

**Úkol č. 7**

5 bodů

- K čemu slouží ohřívací stoličky? Popište jejich části a uveďte jejich typy podle způsobu ohřevu.

---

---

---

---

---

---

- Popište části elektrického sporáku. Uveďte typy podle způsobu (principu) ohřívání.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Ekonomika**

5 bodů

**Úkol č. 8**

5 bodů

Uveďte, který zákon upravuje pracovněprávní vztahy.

---

---

Které smluvní strany se účastní základních pracovněprávních vztahů?

---

---

Stručně tyto smluvní strany charakterizujte.

**Výpočet surovinové normy**

10 bodů

**Úkol č. 9**

10 bodů

- vypočítejte spotřebu surovin na 120 ks - Plněné kokosky
- výpočet zaokrouhlete na 3 desetinná místa

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

Suroviny a polotovary	Hmotnost (v kg)	Přepočet na 120 ks (v kg)
Linecké těsto	1,800	.....
Mouka hladká	0,090	.....
Kokosky á 20 g	3,200	.....
Máslový krém s kakaovým práškem	2,900	.....
Džem jahodový	1,300	.....
Cukrářská kakaová poleva ředěná	0,800	.....
Suroviny celkem	10,090	.....
Ztráty	-0,490	.....
Hotový výrobek 120 ks á 60 g	9,600	.....

Přepočtové číslo	.....
------------------	-------





Úkol č. 15

4 body

Vysvětlete, jaké jsou příčiny tukových a cukrových výkvětů u čokolády.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Technologický postup**

24 bodů

Úkol č. 16

13 bodů

Popište technologický postup výroby, tj. výrobu hmoty, krému, polevy a dohotovení výrobku: Indiánky s bílkovým krémem.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 17

11 bodů

Popište technologický postup výroby, tj. výrobu těsta, krému, polevy a dohotovení výrobku: Linecké košíčky s ovocem a žlutkovým máslovým krémem.

.....

.....

.....

.....

