

Písemná zkouška

Téma č. 8

Zadání

Celkem:

100 bodů

Suroviny I

15 bodů

Úkol č. 1

4 body

Charakterizujte jádroviny, uveďte jejich složení a význam ve výživě.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 2

7 bodů

Vyjmenujte druhy jádrovin. Uveďte jejich předběžnou úpravu před použitím. Vyberte jádroviny nejčastěji používané v cukrářské výrobě a krátce je popište (vzhled, využitelné části).

Druhy:

.....

.....

.....

.....

Úprava:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Nejčastěji se používají:

.....

.....

Úkol č. 3

4 body

Uveďte možnosti použití jádrovin v cukrářské výrobě. Jak se jádroviny skladují?

Použití:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Skladování:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Suroviny II

7 bodů

Úkol č. 4

2 body

Uveďte, z jakých základních částí se skládá trávicí soustava a jaké má funkce?

Stavba trávicí soustavy:

.....

Funkce trávicí soustavy:

.....

.....

.....

Úkol č. 5

2 body

Popište stavbu žaludku. Jaké funkce má žaludek?

Stavba žaludku:

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 9

10 bodů

- vypočítejte spotřebu surovin na 100 ks - Pařížan
- výpočet zaokrouhlete na 3 desetinná místa

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

Suroviny a polotovary	Hmotnost (v kg)	Přepočet na 100 ks (v kg)
Dortový sachrový korpus	0,600
Pařížský krém těžký	0,660
Čokoládová rýže	0,040
Mandle pražené	0,010
Suroviny celkem	1,310
Ztráty výrobní	-0,030
Hotový výrobek 16 ks á 80 g	1,280

Přepočtové číslo
------------------	-------

Dortový sachrový korpus	Hmotnost (v kg)	Přepočet (v kg)
Cukr krupice	2,250
Mouka hladká	0,900
Mouka hrubá	0,438
Olej jedlý	0,938
Bílky tekuté	2,250
Žloutky tekuté	1,250
Kakaový prášek	0,624
Suroviny celkem	8,650
Ztráta výrobní	-0,100
Ztráty pečením	-1,050
Hotový korpus	7,500

Technologie I

16 bodů

Úkol č. 10

5 bodů

Charakterizujte speciální šlehané hmoty.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Úkol č. 11

5 bodů

Vyjmenujte suroviny pro přípravu speciálních šlehaných hmot a uveďte jejich předběžnou úpravu.

.....

.....

.....

.....

