

2018- as augusztusi pótvizsga témakörök. 9.P, családi gazdálkodó

Vizsgázó: Lakatos Gyula

- 1: Védőtápanyagok (vitaminok, fogalma, csoportosítása)
- 2: Fehérjében gazdag élelmiszerek (a tej)
- 3: Szénhidrátban gazdag élelmiszerek (gabonafélék)
- 4: Járulékos anyagok (ízesítőanyagok, ballasztanyagok)
- 5: Étkezési zsírok (eredetük szerinti csoportosítás)
- 6: Vitaminban és ásványi anyagban gazdag élelmiszerek (főzelékek)
- 7: Tésztaanyagok
- 8: Fűszerek (a magyar konyha fűszerei)
- 9: Élvezeti cikkek (kávé, tea, kakaó)
- 10: Az étrend tervezés alapjai (Hogyan, milyen szempontok alapján állítjuk össze?)
- 11: Étel-fertőzés, ételmérgezés (különbség a kettő között)
- 12: A melegen tartás és az ételmelegítés higiéniai szabályai
- 13: Ételkészítési alpműveletek (főzés, sütés, párolás)
- 14: Levesek csoportosítása (híg levesek, magyaros levesek, sűrített levesek)
- 15: Sűrítési eljárások (rántás, habarás)