

# Příprava teplých pokrmů

## Skladování potravin

1. Přejímka potravinářských surovin

## Kuchařská technologie

1. Volba postupu práce, potřebných surovin a zařízení pro přípravu pokrmů
2. Výpočty množství jednotlivých surovin pro připravované pokrmy
3. Příprava surovin pro výrobu jídel – předběžná úprava potravin rostlinného původu
4. Úprava jatečního masa, drůbeže, ryb a zvěřiny – předběžná úprava potravin živočišného původu

## Příprava teplých pokrmů podle receptur

1. Základní tepelné úpravy - vaření
2. Základní tepelné úpravy - dušení
3. Základní tepelné úpravy - pečení
4. Základní tepelné úpravy - smažení
5. Polévky
6. Přílohy
7. Studené omáčky
7. Teplé omáčky
8. Bezmasé pokrmy
9. Pokrmy z jatečního masa
10. Příprava a úprava pokrmů pro dietní zpracování
11. Příprava pokrmů národních kuchyní a dalších specialit
12. Příprava, úprava a aranžování pokrmů pro slavnostní příležitosti
13. Zpracování a úprava polotovarů
14. Pečení a příprava moučníků
15. Příprava teplých nápojů
16. Obsluha technologických zařízení v provozu
17. Organizování práce v provozu a při gastronomických akcích

## Suroviny pro přípravu pokrmů

1. Ovoce, zelenina, brambory, houby
2. Obiloviny a mlýnské výrobky
3. Pochutiny, sladidla
4. Mléko a mléčné výrobky
5. Vejce
6. Maso a masné výrobky
7. Konvenience
8. Zásady správné výživy a způsoby stravování
9. Hygiena a ekologická výroba