



Утвърдил.....
Марио Николов
Директор СУ „Христо Ботев”

КОНСПЕКТ

ПО КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ – РПП, IX клас

САМОСТОЯТЕЛНА ОРМА НА ОБУЧЕНИЕ

Изпитни теми:

- 1.Изминение на хранителните в-ва при кулинарна обработка. Изминение на белтъчните в-ва .Изминение на белтъчните в-ва на продукти от животински произход. Изминение на белтъчни в-ва от топлокръвни животни и риба
- 3.Изминение на белтъчни в-ва на яйца и мяко.Изминение на въглехидратите. Изминение на захарите
- 5.Изминение а въглехидратите на клетъчните стени. Изминение на скорбялата
6. Изминение на мазнените. Изменение на мазнените при хидро механична обработка. Изменение на мазнените при пържене.
- 7.Изминение на водата и сухите вещества при кулинарната обработка. Изминение на водата и сухите вещества на продукти от животински произход.
- 8.Изминение при предварителна кулинарна обработка. Изминение при топлинна кулинарна обработка.
10. Изминение на водата и сухите в-ва на продуктите от животински произход.
- 11.Изминение при предварителна топлинна кулинарна обработка на зеленчуци и плодове
- 12.Изминение при предварителна топлинна кулинарна обработка на зърнени, бобови и макаронини изделия.
- 13.Изминение на витамините при предварителна топлинна кулинарна обработка .
14. Изминение на цвета, вкуса и аромата на хранителните продукти
15. Технология на съставки на ястията . Технология на бульони и застройкики
16. Технология на сосове/ топли и студени сосове/
17. Гарнитурни. Технология на предястия. Технология на студени предястия.
18. Технология на предястия. Технология на топли предястия.
19. Технология на супи. Топли супи. Топли бистри супи.
20. Топли небистри супи. Топли супи със застройка