**Javítóvizsga témakörök**

**Cukrászati termékkészítés tantárgyból**

**3/11. k osztály**

1. **Cukrászati technológia** fogalma, szakaszai, jellemzése
2. **Cukrászati alaptészták** felsorolása, rövid jellemzése (tészta fogalma, anyaghányad jelentése, lazítási módok)
3. **Uzsonnasütemények fogalma**, készítése, felsorolása (melyik tésztából milyen uzsonnasütemény készíthető?)
4. **Torták készítése**, jellemzése, csoportosítása. Ismertesse 5 db tortafajta összetételét, és azok elkészítését!(a tejszínes torták nem tartoznak ide!)
5. **Szeletek, jellemzése**, készítése, csoportosítása. Ismertessen 5 db szeletfajtát és azok összetételét, készítését!
6. **Minyonok jellemzése**, készítése, csoportosítása. Ismertessen 5 db minyonfajtát és azok összetételét, készítését!
7. **Csemegék jellemzése**, készítése csoportosítása. Ismertessen 5 db csemegefajtát és azok összetételét, készítését!
8. **Tejszínes készítmények** készítése csoportosítása. Ismertessen 5 db tejszínes készítményt és azok összetételét, készítését!
9. **Bonbonok készítése** csoportosítása. Ismertessen 5 db bonbonfajtát és azok összetételét, készítését!
10. **Pohárkrémek jellemzése**, készítése csoportosítása. Ismertessen 5 db pohárkrémfajtát és azok összetételét, készítését!

Zalaegerszeg, 2024. 06. 24.

Keményné Nagy Erika

szaktanár

**Javítóvizsga írásbeli feladatlap**

**Cukrászati termékkészítés tantárgyból**

**3/11. k osztály**

1. **Határozza meg a cukrásztechnológia fogalmát! (6 pont)**
2. **Állítsa sorrendbe a cukrásztechnológia szakaszait! (5 pont)**
3. befejező, díszítő műveletek
4. előkészítő műveletek
5. sütés
6. félkésztermékek előállítása
7. tésztakészítés

***Helyes sorrend:***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.) |  | 2.) |  | 3.) |  | 4.) |  | 5.) |  |

1. **Sorolja fel a cukrásztésztákat! (7 pont)**
2. **Ismertesse az Eszterházy torta készítését! (7 pont)**
* tésztája (1 pont):
* tölteléke (2 pont):
* bevonóanyaga (2 pont)
* díszítése (2 pont)
1. **Mit nevezünk Dobos cukornak? ( 2 pont)**
2. **Mit értünk az „ugrasztott csokoládé” szakmai kifejezés alatt? (3 pont)**
3. **Miért kell temperálni a csokoládét? Magyarázza el! (5 pont)**
4. **Jellemezze a pohárkrémeket ! (alapkrém, súly, díszítés) (5 pont)**