

**Teoretická časť odbornej zložky**  
**študijný odbor: 6445 K kuchár**  
**školský rok 2022/2023**

**Okruhy tém:**

- Bezmäsité jedlá
- Dusenie mäsa
- Prílohy
- Mäso z rýb
- Omáčky
- Minútkové pokrmy z bravčového mäsa
- Baranie mäso
- Jahňacie a kozľacie mäso
- Zemiaky
- Vajcia
- Hovädzie mäso
- Príprava jedál z mletého mäsa
- Polievky
- Minútky z hovädzieho mäsa
- Zelenina
- Predjedlá
- Tel'acie mäso
- Hydina
- Múčniky
- Korenenie potravín
- Vývary
- Múčniky z kysnutého cesta
- Zverina
- Jedlá studenej kuchyne
- Ovocie

Pri príprave na TČOZMS opakujte vedomosti z predmetov: technológia, stolovanie, potraviny a výživa, ekonomika...