

**ZAGADNIENIA NA EGZAMIN POPRAWKOWY**  
**Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem**  
**Klasa II k**

**I. MIĘSO ZWIERZĄT RZEŹNYCH i DZICZYŻNA**

1. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa.
2. Badania weterynaryjne mięsa.
3. Podział półtuszy wieprzowej i wołowej na elementy zasadnicze.
4. Przechowywanie mięsa.
5. Potrawy smażone, pieczone, duszone i gotowane z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny.
6. Porównanie składu chemicznego mięsa zwierząt hodowlanych z mięsem z dziczyzny.

**II. DRÓB**

1. Drób domowy – podział.
2. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa z drobiu.
3. Zastosowanie gastronomiczne mięsa drobiowego.
4. Porównanie składu chemicznego mięsa zwierząt rzeźnych z mięsem z drobiu.

**III. RYBY**

1. Podział ryb ze względu na różne kryteria.
2. Cechy świeżości ryb.
3. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa z ryb.
4. Obróbka wstępna ryb.
5. Potrawy z ryb, mięczaków i skorupiaków.

**IV. ZAKĄSKI ZIMNE I GORĄCE.**

1. Zakąski mięsne.
2. Kawior.
3. Mini zakąski.
4. Zakąski gorące.