**Závěrečný test**

1. **Jakou tepelnou úpravu zvolíme při přípravě galantiny**?

* Pečení
* Vaření
* Dušení

1. **Napiš postup přípravy hovězího carpaccia**

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………

1. **Z čeho připravujeme kanapky?**

* Ze zeleniny
* Z masa
* Z bagety

1. **Popiš postup přípravy sýrové rolády**

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………

1. **Co je to dip?**

* Studenáomáčka podávaná samostatně, do které se během konzumace namáčí kousky jídla
* Teplá omáčka podávaná ke zvěřině
* Studená omáčka připravená na spojení složitých salátů

1. **Napiš postup přípravy francouzského salátu**

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………

1. **Co je to finger food?**

* Studená omáčka
* Předkrm z vajec
* Malé jídlo do ruky

1. **Napiš postup přípravy majonézy**

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………

1. **Co je to kaviár?**

* Mlíčí z ryb
* Jikry z ryb
* Žábry z ryb

1. **Napiš postup přípravy pochoutkového másla a nabídni 3 pochoutková másla**

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

…………………………………………………………………………………………………………………………………….………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………….……………