**Závěrečný test – řešení**

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

* Pečení
* Vaření
* Dušení

1. **Napiš postup přípravy hovězího carpaccia**

Plátek z hovězí svíčkové rozklepeme do tenka, položíme na talíř, osolíme, pokapeme olivovým olejem, můžeme přidat chilli papričku, opečené krutony, rukolu a posypeme parmazánem.

1. **Z čeho připravujeme kanapky?**

* Ze zeleniny
* Z masa
* Z bagety

1. **Popiš postup přípravy sýrové rolády**

Plátky tvrdého sýru položíme na folii vedle sebe, potřeme pěnou – zamotáme, necháme ztuhnout. Pěny: šunková, uherská, sýrová.

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**

Všechno krájíme na kostičky, brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, nakrájíme na kostičky, přidáme nakrájenou, uvařenou kořenovou zeleninu, sterilované okurky, hrášek, spojíme majonézou, dochutíme solí, cukrem, mletým pepřem, worcesterem, hořčicí.

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

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

1. **Napiš postup přípravy majonézy**

Žloutky a olej šleháme do zhoustnutí, dochutíme, solí a octem.

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**

Máslo vyšleháme do pěny, přidáme suroviny, koření, sardelovou pastu, zelené natě, šunku, žampióny atd.

Petrželové – vyšleháme máslo, přidáme nasekanou petrželku – promícháme.

Pažitkové – vyšlehané máslo + nakrájená pažitka.

Křenové – vyšlehané máslo + strouhaný křen.