

Pitanja sa listom literature za radno mjesto KV – kuhar

1. Šta predstavlja "HACCP" sistem i kome je sve obavezan ?
2. Na koji način se vrši pravilno mjerenje temperature termički obrađenog komada mesa?
3. Podgrijavanje hrane dozvoljeno je nakon koliko sati od termičke obrade?
4. Koje vrste opasnosti postoje po "HACCP" sistemu?
5. Koliko iznosi temperatura tokom hladnog skladištenja za ribu, meso i mliječne proizvode?
6. Pri termičkoj obradi namirnica većina štetnih mikroorganizama ubija se na temperaturi već od?
7. Šta je "križana kontaminacija" ?
8. Za sigurnost hrane u kuhinji odgovornost se odnosi na?
9. Minimalna temperatura gotovih jela na toplom pultu je?
10. Skladištenje smrznutih namirnica se čuva na temperaturi ?
11. Šta je najvažniji preduslov za očuvanje zdravstvene ispravnosti hrane ?
12. Da bi meso omekšalo i poprimilo okus i miris povrća i začina mora se?
13. Na šta se treba obratiti pažnja kod prijema hrane od strane dobavljača?
14. Koje su to biološke opasnosti u HACCP sistemu?
15. Uvjeti potrebni za razvoj mikroorganizama?
16. Pasirati znači?
17. Blanširati znači?
18. Fond je?

Literatura:

HACCP VODIĆ
PRAKTIČNA PROVEDBA NAČELA
HACCP SUSTAV ZA UGOSTITELJSTVO
IZDANJE, HRVATSKA OBRTNIČKA KOMORA I NASTAVNI ZAVOD ZA JAVNO
ZDRAVSTVO, VELJAČA 2009. GODINE.

KUHARSKI REČNIK-TERMINOLOGIJA
JANUAR 20, 2013