
Ételkészítési ismeretek I.

Szakképző iskola

10.H szakács

1. Konyhatechnológiai alapműveletek (Tkv. 35 – 87. oldal)
2. Saláták és salátaöntetek (Tkv. 89 – 99. oldal)
3. Köretek (Tkv. 100 – 123. oldal)
4. Mártások és pecsenyelevek (Tkv. 129 – 146. oldal)
5. Levesek és levesbetétek (Tkv. 147 – 178. oldal)
6. Halakból készíthető ételek (Tkv. 211 – 221. oldal)

Felkészüléshez használandó:

- órai jegyzetek
- Lukács István – Oriskó Ferenc – Sándor Dénes – Zsolnay Gábor: Ételkészítési ismeretek tankönyv (ISBN: 9789633370667, Műszaki Kiadó) témakörök után feltüntetettek oldalak *(az oldalszámok a kiadási év függvényében eltérőek lehetnek, a témaköröket azonban minden tankönyv tartalmazza).*