

Okruhy k opakování k ústní ZZ – školní rok 2025/2026

1. Hygiena a bezpečnost při práci
2. Obiloviny
3. Mouka (obecně)
4. Pšeničná mouka
5. Žitná mouka
6. Lepek
7. Mléko
8. Tuky
9. Vejce
10. Cukr
11. Sůl
12. Ovoce a jádroviny
13. Kvasinky a droždí
14. Kypření těst
15. Druhy kvašení a kvasné procesy
16. Běžné pečivo
17. Jemné pečivo a jeho výroba
18. Koláčová těsta
19. Chlebová těsta
20. Vánočkové těsto
21. Vaječné obsahy
22. Vlastnosti žitných a žitno-pšeničných těst
23. Výroba kvasného chleba
24. Plundrové a listové těsto
25. Výroba chleba na záraz