

## **Kordamisküsimused koka teooriaeksamiks ettevalmistumisel**

1. Valge põhikaste (toorained, valmistamine, kasutamine)
2. Süsivesikud
3. Kirjelda süldi valmistamist
4. Tervisliku toitumise põhimõtted
5. Putrude valmistamine
6. Kirjelda erinevaid hakkmasse, nimeta tooteid.
7. Hautatud toidud, nimeta 5 hautatud lihatoitu
8. Kuidas säilitada C-vitamiini toidu valmistamisel
9. Laktoositalumatus. Milliseid kastmeid pakud sellisele kliendile.
10. Valgud
11. Kirjelda erinevate menüüde koostamise põhimõtteid. Koosta hooldekodu menüü.
12. Biskviitaigna toorained, valmistamine, tooted.
13. Kirjelda tarrendite valmistamist, nimeta vähemalt 5 tarrendatud rooga.
14. Iseloomusta tsitruseliste ja luuviljaliste kasutamist kulinaarias
15. Kirjelda magusate kastmete valmistamist
16. Nimeta 5 lihsat portsjontoodet, iseloomusta.
17. Kuidas kujuneb toidu müügihind.
18. Nimeta 5 köögiviljalisandit
19. Kirjelda kuumtöötlemisvõtteid.
20. Tsöliaakia. Mida pakud hommikusöögiks, mida pakud puljongi lisandiks?
21. Pastaroad, kirjelda 3 roa valmistamist.
22. Nimeta 5 ürti.
23. Nimeta erinevatest hakkmassidest tooteid ja kirjelda kuidas valmistatakse.
24. Kirjelda kalaroogade valmistamist, nimeta 3 rooga.
25. Keedutaigen (tehnoloogia ja tooted)
26. Kirjelda vormiroa valmistamise tehnoloogiat ja nimeta 3 toitu.
27. Koosta taimetoitlasele eelroog: puljong+lisand
28. Nimeta 5 eestimaist kala. Mis on silk?
29. Putrude valmistamine. Nimeta 5 hommikuputru ja kirjelda nende valmistamist.
30. A la carte laua teenindustoimingud.
31. Iseloomusta lastelaagri menüüd

32. Nimeta 3 kuumtöötlemismeetodit
33. Lisandid kalatoitudele.
34. Iseloomusta kuumi jooke, nimeta 5 kohvijooki.
35. Pruuni kastme valmistamine.
36. Pärimaigna tehnoloogia, tooted pärimaignast.
37. Kirjelda eesti rahvustoite.
38. Kirjelda erinevate hakkmasside valmistamist.
39. Kirjelda tervisliku toitumise põhimõtteid toidupüramiidi alusel.
40. Hele põhikaste, valmistamine, kasutamine
41. Kirjelda munatoitude valmistamist ( toorained, tehnoloogia, kasutamine)
42. Iseloomusta põhitoitaineid ( leidumine, vajalikkus)
43. Kirjelda piimasuppide valmistamist (toorained, tehnoloogia, kasutamine)
44. Nimeta vähemalt 3 pooltoodet veiselihast ja iseloomusta neid
45. Kirjelda kohupiima kasutamist toiduvalmistamisel. Nimeta 5 toitu
46. Kirjelda liha keetmist, kasutamine
47. Kirjelda Eesti rahvakalendri tähtpäevatoite ( vähemalt 4. Erineva tähtpäeva)
48. Kirjelda erinevate hakkmasside valmistamist, nimeta vähemalt 3 toodet neist ja iseloomusta
49. Kirjelda a la carte vastuvõttu
50. Kirjelda erinevaid lisandeid kalarogadele. Nimeta vähemalt 5 lisandit
51. Kirjelda pruuni põhikastme valmistamist, kasutamine
52. Kirjelda lauas kliendi teenindamist. Kuidas pakud jooke, portsjonroogi, vaagnalt roogi, leiba jne
53. Kirjelda muretaigna tehnoloogiat. Nimeta tooteid, kasutamine
54. Nimeta 3 kuumtöötlemise meetodit, kirjelda neid.
55. Kirjelda tükeldatud toiduainetest suppide valmistamist (toorained, tehnoloogia, kasutamine)
56. Nimeta vähemalt 5 kapsaliiki. Kuidas kasutatakse?
57. Iseloomusta koolitoidu menüüd
58. Kirjelda püreesuppide valmistamist (toorained, tehnoloogia, kasutamine)
59. Kirjelda juustu kasutamist toiduvalmistamisel toorained, tehnoloogia, kasutamine)
60. Planeeri eelroog taimetoitlasele – puljong lisandiga
61. Nimeta Eestimaiseid kalu ( vähemalt 5) Mis on silk?

62. Kirjelda heleda puljongi valmistamist (toorained, tehnoloogia, kasutamine)
63. Kuidas tuleb jäätmeid sorteerida?
64. Kirjelda furšett- vastuvõttu
65. Kirjelda erinevate kartulilisandite valmistamist, vähemalt 5 lisandit
66. Nimeta tuntumaid eesti rahvusroogi, ka tänapäevaseid ja iseloomusta neid
67. Iseloomusta 5 erinevat pastatoodet, kuidas kasutad?
68. Mis on inventuur?
69. Menüü koostamise põhimõtted
70. Kui suur on ja millest sõltub inimese energiavajadus?
71. Iseloomusta kus-kussi
72. Kirjelda kartulipüree valmistamist
73. Mis on „Mulgi puder“?
74. Kuidas valmistatakse eestipärast hapukapsasuppi ja hernesuppi?
75. Kirjelda: brüsseli kapsast, munataime, tsukinit.....
76. Salatite liigitus, valmistamine ja kasutamine
77. Sidekoerikkad veiseliha jaotustükid ja kuidas neid kasutada
78. Nimeta 5 portsjontoodet lihast ja iseloomusta neid
79. Millised kaod on toitade valmistamisel?
80. Kirjelda maksapasteedi valmistamist
81. Iseloomusta valke ( leidumine, vajalikkus kogusena, milleks)
82. Kirjelda toorsalati valmistamist, kasutamine
83. Kuidas säilitada C- vitamini toidus?
84. Mis on laktoositalumatus? Milliseid kastmeid pakud?
85. Kirjelda menüü koostamise põhimõtteid, koosta hooldekodu päevamenüü
86. Nimeta erinevaid köögiviljalisandeid ( vähemalt 5) ja kirjelda nende valmistamist
87. Toitainete vajadus tervisliku toitumise seisukohalt, millises koguses põhitained vajab inimene?
88. Mida hoitaks kuivainete laos?
89. Toiduainete jahutamise tehnoloogia
90. Nimeta veise-/ sealiha jaotustükid
91. Liha praadimise reeglid
92. Sidekoerikkad sealiha jaotustükid, kuidas kasutad?
93. Toiduainete töötlemise ohutsoon, temperatuurid

94. Nimeta väikesetükilisi pooltooteid veise- ja sealihast, iseloomusta neid
95. Eesti toit ja toiduained
96. Mis on kama?
97. Nimeta A- vitamiini allikaid ( toiduained)
98. Lõikelaudade värvused
99. Iseloomusta rasvu ( kus leidub, milleks ja kui palju vajame)
100. Mis on paneerimine?
101. Kui palju kaalub ja maksab üks kanamuna ja kuidas arvutada munamassi kilohind?
102. Mis on enesekontrolliplaan?
103. Kauba vastuvõtt ( toimingud, mida kontrollid jne)
104. Kirjelda tarretiste valmistamist (toorained, tehnoloogia, kasutamine)
105. Kirjelda kissellide valmistamist (toorained, tehnoloogia, kasutamine)
106. Kirjelda seente kasutamist köögis (eeltöötlemine, kuumtöötlemine, toidud)
107. Nimeta vähemalt 3 veise sisefileest toodet, iseloomusta. Kuidas serveeritakse?
108. Nimeta vähemalt 3 pooltoodet väikeloomalihast ja iseloomusta neid.
109. Kirjelda võileibade valmistamist. (toorained, tehnoloogia, kasutamine)
110. Mis on raguu? Kuidas valmistatakse?
111. Iseloomusta spargel-, lill- ja rooskapsast. Kuidas kasutatakse?
112. Kuidas tegutseda kui õli süttib fritüüris?
113. Nimeta veisekere jaotustükid.
114. Mis on lasagne?
115. Esmaabi põletushaavade puhul.
116. Mis on risotto?
117. Kirjelda tööd söögisaalis enne ettevõtte avamist.
118. Energia vajadus inimesele. Kalorsus. Millised toitained annavad eelkõige energiat?
119. Mida hoitakse kuivaine laos?