**Javítóvizsga témakörök**

**2019/2020. tanév**

**Tantárgy neve:**

**(……9/F…..) osztály részére**

Összeállította: Kis Balázs szaktanár

Kelt: Budapest, 2020. június 16.

Témakörök:

1. A termelés helyiségei, gépei, berendezései, eszközei.
2. A magyar konyha jellemzői, ételei
3. Konyhatechnológiai műveletek:
	1. előkészítő
	2. elkészítő
	3. kiegészítő
	4. befejező
4. Főzelékek
5. Köretek
6. Mártások
7. Saláták, salátaöntetek

Vizsgán használható segédeszközök: