

Cukrászati termékek készítése (Tantárgy)

1. Töltelékek, krémek készítése, gyümölcsök, zöldségek tartósítása

- Krémek, töltelékek anyagainak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Gyümölcstöltelékek, rétestöltelékek, készítése
- Gyümölcstartósítás
- Olajos magvakból készült töltelékek (száraz és forrázott dió, mák, dióhab) készítése
- Túrótöltelékek készítése
- Sós töltelékek, készítése
- Tojáskrémek: angolkrém, sárgakrém, tojáshabkrém készítése
- Tartós töltelékek: párizsi krém, trüffelkrém készítése
- Vajkrémek: fondános vajkrém, főzött krémmel készülő vajkrém, angol krémmel készülő vajrétek készítése, hagyományőrző magyar torták vajkrémjeinek készítése
- Tejszínikrémek készítése, ízesítése
- Puncstöltelék készítése

2. Tészták és uzsonnasütemények készítése Tészták és uzsonnasütemények készítése:

- Gyúrt élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, töltött és töltetlen uzsonnasütemény készítése, sütése
- Kevert élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, kuglóftészta készítése, feldolgozása, formában kelesztése, sütése
- Hajtogatott élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése, hajtogatott élesztős tészta (blundel, croissant) gyúrása, hajtogatása, töltelékes tészta feldolgozása, töltése, kelesztése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése
- Omlós élesztős tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Édes omlós élesztős tészta, pozsonyi tészta, zserbó tészta gyúrása, tészta feldolgozása, töltése, uzsonnasütemények lekenése, kelesztése, sütése. Sós omlós élesztős pogácsa tészták gyúrása, tészta feldolgozása, lekenése, szórása, kelesztése, sütése

- Omlós tésztából készült uzsonnasütemények készítése. Omlós tészta készítése, tészta feldolgozása, töltése, sütése, szeletelése
- Vajas tésztából készült édes és sós uzsonnasütemények készítése. Vajas tészta gyúrása, hajtogatása, feldolgozása, lekenése, sütése vagy sütés utáni töltése, díszítése. Töltött és töltetlen uzsonnasütemények készítése
- Nehéz felvertből gyümölcskenyér készítése

3. Tészták és sós teasütemények készítése

- Vajas tészta, forrázott tészta, sós omlós tészta készítése
- Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése vajas tésztából
- Töltött sós teasütemények készítése forrázott tésztából
- Töltött és töltetlen sós teasütemény készítése omlós tésztából

4. Krémes készítmények előállítása

- Vajas tésztából készült krémes és tejszínes sütemények: krémlap, sárgakrém, francia-krémes készítése
- Forrázott tésztából készült krémes és tejszínes sütemények, forrázott tésztahüvely, sárgakrém, képviselőfánk, tejszínes képviselőfánk készítése

5. Édes teasütemények

- Omlós, felvert, hengerelt és egyéb tészták előállítása, nyomózsákkal alakítása, lappá kenése, formába töltés, sütése
- Töltetlen és töltött édes teasütemények készítése, töltése

6. Felverték és hagyományos cukrászati termékek készítése

- Torták, szeletek, tekercsek, hozzávalóinak kiválasztása és recept szerinti felhasználása
- Könnyű és nehéz felverték készítése, indiáner, felvert piskóta, Dobos, Esterházy Sac-her, trüffel és vajas lap készítése, alakítása nyomózsákkal, lappá kenése, formába töltése, sütése
- Hagományos tejszínes torták készítése: orosz krémtorta, Fekete-erdő torta, tejszínes túró torta és tejszínes joghurt torta készítése
- Szeletek, tejszínes szeletek készítése
- Felvert lapokból készült tekercsek készítése

Anyaggazdálkodás: (Tantárgy)

Anyaggazdálkodás

- Az árukészlet ellenőrzése a raktárban
- A termékkészítéshez szükséges nyersanyagok és használati tárgyak mennyiségének meghatározása
- A megrendelőlap és a beérkezett áru szállítólevelének összehasonlítása, az eltérések jelentése
- A beérkezett áru minőségének, eltarthatóságának és frissességének megállapítása
- Az élelmi-szerek típusának megfelelő raktározás és folyamatos ellenőrzés. A romlott áru elkülönítése és elszállítása

Cukrászati termékek kalkulációja

- Cukrászati termékek tömegének kiszámítása a receptek és veszteségek figyelembevételével
- Cukrászati félkész termékek nyersanyag-értékének kiszámítása