

Tematika  
9. f szakács  
Ételkészítés alapjai elmélet

I. Az áru útja

- a. Gazdasági bejárat
- b. Az áru átvétele
- c. Raktárak
- d. Előkészítők
- e. Termelő helység

II. A konyhához kapcsolódó helységek

- a. Mosogatók
- b. Office
- c. Szociális helységek

III. A termelés folyamata

- a. Előkészítés---Hús, Zöldség/gyümölcs, Tojás, száraz áru
- b. Elkészítés----Hőkezelések  
----Kiegészítő műveletek: bundázás. sűrítés, dúsítás

Cegléd, 2024. június 17.

## Tematika

### 9. c technikum

### Ételkészítés alapjai elmélet

#### I. Az áru útja

- a. Gazdasági bejárat
- b. Az áru átvétele
- c. Raktárak
- d. Előkészítők
- e. Termelő helység

#### II. A konyhához kapcsolódó helységek

- a. Mosogatók
- b. Office
- c. Szociális helységek

#### III. A termelés folyamata

- a. Előkészítés---Hús, Zöldség/gyümölcs, Tojás, száraz áru
- b. Elkészítés----Hőkezelések  
----Kiegészítő műveletek: bundázás. sűrítés, dúsítás

Cegléd, 2024. június 17.