

1. Pitanja:

1. Kako i kada je nastao Burek?
2. Kada je nastao Burek u bivšoj Jugoslaviji?
3. Opisati karakteristike Turskog Bureka?
4. Opisati karakteristike Bosanskog bureka?
5. Objasniti karakteristike Tunizkog bureka?
6. Objasniti karakteristike pripreme bureka u Aziji?
7. Gde i kada je prvi put burek nastao teritoriji Srbije i koje su osnovne karakteristike tog bureka?
8. Koje su osnovne sirovine za pripremu bureka i ostalih pekarskih proizvoda?
9. Navesti tehnološke faze u pripremi i izradi bureka i sličnih proizvoda?
10. Objasniti postupak Pripreme sirovina za izradu bureka?
11. Objasniti postupak Zames bureka?
12. Objasniti postupak Deljenje testa?
13. Objasniti tehniku Izrada kora za burek?
14. Objasniti postupak Filovanje bureka?
15. Objasniti tehniku Pečenje bureka ?
16. Opisati recept za pripremu bureka sa filom od sira?
17. Objasniti koji sastojci se koriste za pripremu pekarskog testa za bureka?
18. Navesti koje su ostale dodatne sirovine za pripremu testa za burek?
19. Kako pravilo pripremiti masnoću za premazivanje kore bureka?
20. Na kojoj temperaturi je najbolje tipiti mast, maslac ili margarin?
21. Koje je vreme fermentacije ili mirovanja testa pre daljeg postupka tertiranja?
22. Da li testo za izradu kora za bure ili pitu treb da narasta?
23. Nabrojati Pekarsku opremu koja se koristi u buregdziskom zanatu?
24. Koji se nož koristi za sečenje bureka
25. Objasniti materijal, oblik, veličinu i debljinu oklagije koja se koristi za razvlačenje testa u pripremi bureka?
26. Koje su najpolje tepsije za pečenje bureka?
27. Objasniti Tehnologiju izrade domaćeg bureka i pita?
28. Objasniti razliku između kelarskog bureka i domaćeg bureka?
29. Kako se priprema testo prilikom pravljenja domaćeg bureka u kućnim uslovima?
30. Objasniti tehniku zamesa za domaću izradu kora za burek?
31. Objasniti tehniku deljenja testa u izradi domaćih kora za burek?
32. Objasniti tehniku rastanjivanja i razvlačenja kora za domaći burek?
33. Objasniti tehniku motanja i fila u burek i pripremu za pečenje?
34. Objasniti mali trik u domaćoj radinosti ako je burek preslan ili nije dovoljno slan?
35. Originalan recept za burek od seckanog mesa
36. Koje se mere zaštite na radu primenjuju u prekarstvu?
37. Koja su osnovna pravila zaštite na radu?
38. Objasniti primenu higijenskih normi pri radu?
39. Objasniti sistem sprovođenja higijene prostorija, opreme i alata?
40. Objasniti sistem sprovođenja Lične higijene?