

## Pitanja:

1. Šta je i kada nastaje poslastičarstvo?
2. Objasniti kakve treba da budu poslastičarske prostorije za rad?
3. Kako izgleda toplo odeljenje poslastičarske radnje?
4. Kako izgleda hladno odeljenje poslastičarske radnje?
5. Koji su rashladni uređaji u poslastičarskoj radnji neophodni?
6. Koji se aparati i mašine koriste u poslastičarstvu?
7. Koji je osnovni inventar u poslastičarstvu?
8. Koje se posuđe upotrebljava u poslastičarstvu?
9. Ko čini osoblje poslastičarnice?
10. Kako se ophodi i ponaša osoblje u poslastičarnici?
11. Koji su osnovni predmeti rada u poslastičarnici?
12. Koje u osnovne životne namirnice koje moraju postojati u poslastičarnici?
13. Kako se i za šta koristi alkohol?
14. Objasniti kakva je upotreba boja?
15. Kako se sve upotrebljava voće?
16. Koja se sve terminologija koristi u poslastičarstvu?
17. Kako se kuva šećer?
18. Kako se priprema slab šećer a kako jak šećer?
19. Kako se prerađuje kora od lubenice?
20. Kako se prerađuje kora od pomorandže?
21. Kako se pravi preliv?
22. Kako se pravi fondan i za šta se koristi?
23. Kako se sprema grilijaš i za šta se koristi?
24. Kako se sprema žele preliv?
25. Na koji način se vrši prelivanje proizvoda čokoladom?
26. Kako se dobijaju doboš prelivi?
27. Kako se dobija i koristi osnovni puter krem?
28. Šta je i kako se pravi linzer testo?
29. Objasniti način pripreme pite od jabuka?
30. Objasniti način pripreme pite od trešanja?
31. Objasniti način pripreme pita od višanja?
32. Šta su to voćne tartalete?
33. Kako se priprema tartaleta sa malinama?
34. Kako se pripremaju korpice?
35. Kako se prave slane linzer štanglice za sirom?
36. Objasniti način pripreme kiflica sa makom?
37. Objasniti način pripreme kiselog testa i objasniti šta se od istog može praviti?
38. Objasniti načine pripreme palačine, i navesti recept neke vrste?
39. Kako se priprema princis masa?

## AKADEMIJA OXFORD

---

40. Objasniti način pripreme princes krofne sa šlagom?
41. Objasniti način pripreme krempita?
42. Objasniti način pripreme kremova, navesti recept nekog od navedenih primera iz priručnika?
43. Objasniti kako se priprema sladoled i objasniti kako se dodaje voće i ostali dodaci radi bojanja ukusa?
44. Objasniti kako se pripremaju mase za torte?
45. Navesti i objasniti kako se priprema Jagoda torta?
46. Objasniti kako se priprema rolat?
47. Kako se pravi braon masa za torte, kolače i rolate?
48. Kako se pravi dekoracija od marcipana?
49. Objasniti postupak kako se uvija torta ?
50. Kako se pravi dekoracija od čokolade?