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 poslastičarkse 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. Obajsniti kakva je upotreba boja?
15. Kako se sve upotrebljava voće?
16. Koja se sve treminologija koristi u poslastičarstvu?
17. Kako se kuva šećer?
18. Kako se prirprema slab šećer a kako jak šećer?
19. Kako se prerađuje kora od lubenice?
20. Kako se prerađuje kora od pomoranđže?
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. Obajniti način pipreme pite od jabuka?
30. Objasniti način prirpem pite o trešanja?
31. Objasniti način pripreme pita od višanja?
32. Šta su to voćne tartalete?
33. Kako se priprema tartaleta sa malinama?
34. Kako se pripemaju korpice?
35. Kako se prave slane linzer štanglice za sirom?
36. Objasniti način pripeme kiflica sa makom?
37. Objasniti način pripeme kiselog testa i objasniti šta se od istog može praviiti?
38. Objaniti načine priprema palačine, i navesti recept neke vrste?
39. Kako se piprema princis masa?
40. Obajsniti način pripeme princes krofne sa šlagom?
41. Objasniti način pripeme krempita?
42. Objasniti način pripeme kremova, navesti recept nekog od navedenih primera iz priučnika?
43. Objasniti kako se piprema 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 piprema 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. Obajsniti postupk kako se uvija torta ?
50. Kako se pravi dekoracija od čokolade?