



## 7. modulis

### Olas, piens un piena produkti, deserti un konditorejas izstrādājumi

1. Pārzināt olu veidus „olu” (vistas olu)
2. Izskaidrot olas sastāvu, t.i., čaumala, dzeltenums, baltums utt.
3. Zināt olas sastāvdaļas un to ietekmi uz uzturu, t.i., vērtīgās olbaltumvielas, leticīns - emulgators, holesterīns, sagremojamība, salmonelozes draudi
4. Zināt ES kvalitātes un svara standartu, t.i., A – C kvalitātes klases, S – XL smagums
5. Izskaidrot kvalitātes pārbaudes dažādas iespējas, t.i., sakratīt jēlu olu, pāršķelt olu un vērot dzeltenumu (jo augstāks, jo svaigāks), ielikt sālsūdenī (nogrimst, ja svaiga)
6. Izskaidrot marķējumu uz iepakojuma, t.i., iepakojanas dienu, svara klasi, derīguma termiņu utt.
7. Zināt olu uzglabāšanas noteikumus un derīguma termiņus
8. Vienkāršos vārdos izskaidrot kā var tikt pielietoti olu specifisko pielietojumu, t.i., saistviela, emulgators, dzidrināšana utt.
9. Izskaidrot olu pamata sagatavošanas metodes, t.i., vārīt, vārīt bez čaumalas, cept
10. Sagatavot vienkāršus olu ēdienus, t.i., ceptas olas, vārīta ola uz grauzdiņa, sakultas olas, omletes, pankūkas utt.
11. Zināt pasterizētus olu produktus un to iespējamo lietojumu
12. Vispārēji izskaidrot piena sastāvu (tauki, olbaltumvielas, karbonhidrāti, minerāli, vitamīni)
13. Izskaidrot piena produktu sastāvdaļu nozīmi uzturā, t.i., olbaltumvielas – augstvērtīgas, tauki – viegli sagremojami, kalcīns – kaulu augšanai utt.
14. Atšķirt piena tipus, t.i., svaigs piens, pilnpiens, piens ar zemu tauku saturu utt.
15. Pārzināt pienu klasifikāciju pēc termiskās apstrādes veida, t.i., pasterizēts piens, sterilizēts piens, ultra-augstā-temperatūrā (UHT) sterilizēts piens
16. Izskaidrot terminu „homogenizēts piens”
17. Zināt svaiga piena un UHT-piena uzglabāšanas noteikumus
18. Vienkāršiem vārdiem izskaidrot, kas ir jogurts, kondensēts piens, pulverveida piens
19. Pārzināt atšķirību starp skābiem un ne-skābiem krējuma produktiem, t.i., putukrējums, biezs krējums, skābais krējums, *fraiche* krēms
20. Zināt dažus piena pamata specifiskos raksturojumus, t.i., karsējot piens apsvilst un veido plēvi, piens sarecē ar skābi
21. Kandidāts var pagatavot vienkāršus piena un piena produktu ēdienus, t.i., augļu jogurtu, skābo krējumu ar zaļumiem priekš ceptiem kartupeļiem, Tzaziki, siera krēms ar augļiem
22. Vienkāršos vārdos izskaidrot sviesta pagatavošanu
23. Zināt sviesta pamata sastāvdaļas (skatīt pienu)

24. Izskaidrot sviesta vērtību un trūkumus, t.i., laba garša, bet augsta holesterīna koncentrācija
25. Kandidāts izskaidro sviesta pamata lietošanas iespējas virtuvē, t.i., zupas, mērces, dārzeņu un piedevu degustācija un pagatavošana
26. Pēc pavāra instrukcijas viņš/viņa pagatavo vienkāršus sviesta maisījumus, t.i., zaļumu sviests, citronu sviests, paprikas sviests
27. Vienkāršiem vārdiem izskaidrot siera gatavošanas soļus, t.i., piena sabiezināšanu, sagriezt biezpienu, sūkalu nodalīšana utt.
28. Zināt, kāpēc siera nozīme barošanā pamatā atbilst pienam
29. Klasificēt sieru pēc piena ieguves no dažādiem dzīvniekiem: govys, kaza, aita
30. Atšķirt krējuma tipa sieru no nogatavināta siera
31. Klasificēt sieru pēc tā konsistences, t.i., mīksts siers, cietais siers utt.
32. Klasificēt sieru pēc tā sastāva, t.i., no zema tauku satura siera līdz augsta tauku satura krējumsieram
33. Izprast, izskaidrot „taukus sausnā”
34. Atpazīt un nosaukt dažādus starptautiski lietotus sieru tipus, t.i., Emmentāles siers, Parmezāns, Mančego, Kamamberas, Gorgonzolas, Rokforas utt.
35. Zināt, kā uzglabāt sieru, lai saglabātu optimālu kvalitāti, t.i., iefīt cieto sieru mitrā materiālā, uzturēt vēsu, nogrieztu sieru pārklāt ar pieguļošu plēvi
36. Kandidāts var izskaidrot dažādus siera lietojumus virtuvē, t.i., siera plāte, mērcēm un zupām, rīvēts uz spaģeti utt.
37. Prast pagatavot vienkāršu siera ēdienus, t.i., sakārtot siera plāti, cept Kamamberas sieru, siera grauzdiņi, siera mērce
38. Nosaukt mīklu un maisījumu pamata sastāvdaļas
39. Vispārīgi izskaidrot kā atslābināt mīklas, t.i., lietojot raugu, lietojot cepamo pulveri, sakuļot gaisā
40. Norādīt rauga mīklas sastāvdaļas
41. Soli pa solim izskaidrot rauga mīklas gatavošanu
42. Dot konkrētus piemērus rauga mīklas pielietošanai virtuvē, t.i., rauga mīklas kūka, ābolu kūka
43. Norādīt kārtainās mīklas sastāvdaļas
44. Soli pa solim izskaidrot kārtainās mīklas gatavošanu
45. Dot konkrētus piemērus kārtainās mīklas lietošanai virtuvē, t.i., vol-au-vents,( voluvāni) siera nūjiņas utt.
46. Norādīt irdenās mīklas sastāvdaļas. Atcerēties proporcijas (1-2-3)
47. Soli pa solim izskaidrot irdenās mīklas gatavošanu
48. Dot konkrētus piemērus irdenās mīklas lietošanai virtuvē, t.i., mīklas apvalks, cepumi
49. Zināt sastāvdaļas biskvīta mīklas gatavošanai
50. Soli pa solim izskaidrot biskvīta gatavošanu: aukstā un karstā
51. Dot konkrētus piemērus biskvīta lietošanai virtuvē, t.i., mīklas apvalks, rulete ar ievārījumu, Omletes Pārsteigums
52. Norādīt sastāvdaļas plaucētās mīklas gatavošanai
53. Soli pa solim izskaidrot plaucētās mīklas gatavošanu

54. Dot konkrētus piemērus plaucētās mīklas lietošanai virtuvē, t.i., krēma virtuļi, eklēri
55. Norādīt sastāvdaļas
56. Soli pa solim izskaidrot cepamās mīklas gatavošanu cepšanai lielā tauku daudzumā
57. Dot konkrētus piemērus cepamās mīklas lietošanai virtuvē, t.i., cepti dārzeņi, Kalmāri *a la Romana*
58. Attšķirt trīs dažāda veida krēma ēdienus pēc to saistvielām (ar želatīnu, vārīts krēms, novārīts krēms = pudiņš)
59. Norādīt Bavāriešu krēma sastāvdaļas
60. Soli pa solim izskaidrot Bavāriešu krēma gatavošanu
61. Pēc pavāra instrukcijas pagatavot Bavāriešu krēmu
62. Dot aromatizētu krēmu dažādus piemērus, mainot dažas sastāvdaļas, bet saglabājot to pašu darbības veidu, t.i., vīna krēms, šokolādes krēms, apelsīnu krēms utt.
63. Norādīt sastāvdaļas karameļu krēma gatavošanai
64. Soli pa solim izskaidrot karameļu krēma gatavošanu
65. Pēc pavāra instrukcijas pagatavot karameļu krēmu
66. Norādīt sastāvdaļas pudiņa gatavošanai
67. Soli pa solim izskaidrot pudiņa gatavošanu
68. Pēc pavāra instrukcijas pagatavot pudiņu
69. Pagatavot pudiņu no izdevīgiem produktiem, sekojot instrukcijai uz iepakojuma
70. Norādīt *crepes* sastāvdaļas
71. Izskaidrot *crepes* gatavošanas soļus
72. Sagatavot mīklu un patstāvīgi cept *crepes*
73. Dot konkrētus piemērus *crepes* (plāno pankūku) iespējamai lietošanai virtuvē, t.i., uzziest ievārījumu uz tā un sarullēt, *Crepes Suzette*, *Crepes Normande* utt.