

**Javító vizsga témakörök**  
**Cukrászati termékek készítése tantárgyból**  
**2022/2023**

1. Alapanyagok előkészítése (liszt, cukor, tejtermékek, zsiradékok, gyümölcsök és olajos magvak)
2. Tészták készítése, alap- és járulékos anyagai, lazítási módok, tésztakészítés, sütés, a belőlük készíthető sütemények (omlós, élesztős, felvert, forrázott, hengerelt, mézes tészták)
3. Kikészített sütemények általános jellemzői, konkrét sütemények elkészítése (torták, tekercsek, szeletek, desszertek, mignonok, csemegék, tejszínhabos sütemények)
4. Édes és sós teasütemények készítése