Προτεινόμενα θέματα

1.Ποιες είναι οι κατηγορίες των θρεπτικών συστατικών ενός τρόφιμου;

2. τι είναι η γλυκόζη;

3.Ποια η θερμιδική αξία των υδατανθράκων, λιπαρών ουσιών και πρωτεϊνών;

4.Αναφέρετε τις υδατοδιαλυτές βιταμίνες

5.Ποια φρούτα και λαχανικά ονομάζονται κλιμακτηρικά και ποια μη κλιμακτηρικά, Να αναφέρατε παραδείγματα

6.Τι είναι το σημείο καπνισμού μιας λιπαρής ουσίας;

7.εξηγείστε τους λόγους για τους οποίους χρησιμοποιούνται τα αυγά στην κουζίνα σα μέσα αραίωσης και διαύγειας ενώ ο κρόκος σα γαλακτωματοποιητής.

8.Να προτείνετε πέντε κριτήρια ελέγχου ποιότητας ψαριών

9.Σε ποια θερμοκρασία γίνεται η αποθήκευση της πατάτας; (8-10οC)

10. Ποιες οι κατηγορίες των λιπαρών ουσιών ανάλογα με τον τρόπο που θα χρησιμοποιηθούν ;

11.Δώστε τους ορισμούςφυσιολογικό, νωπό και υγιές