

SREDNJA ŠKOLA " SVETOZAR MILETIĆ " U NOVOM SADU

PITANJA IZ OSNOVI KUVARSTVA

ZA PETI STEPEN – KONOBAR SPECIJALISTA

1. Osnovni fondovi tople i hladne kuhinje
2. Sosovi tople i hladne kuhinje
3. Dekoracija i podloga za hladna jela i predjela
4. Supe, čorbe i potaži
5. Jela od rečnih i morskih riba i rakova
6. Topla predjela
7. Gotova jela (od svih vrsta mesa)
8. Jela po porudžbini (od svih vrsta mesa)
9. Jela sa roštilja
10. Prilozi i variva
11. Salate
12. Sirevi
13. Zimnica
14. Poslastice
15. Ponude za svečane prilike
16. Katering
17. *HALDHA PREDJELA*

Nastavnik kuvarstva

Imac Bozic

