

PITANJA IZ OSNOVI KUVARSTVA

ZA III RAZRED – UGOSTITELJSKI TEHNIČAR

1. Pojam, značaj i zadaci kuvarstva
2. Kuvarska terminologija
3. Kuvarske metode prerade namirnica (termička prerada namirnica)
4. Namirnice životinjskog porekla – meso
5. Rečne i morske ribe
6. Osnovni fondovi tople kuhinje
7. Osnovni fondovi hladne kuhinje
8. Sosovi tople kuhinje
9. Sosovi hladne kuhinje
10. Salate
11. Jela od variva i povrća – prilozi i variva
12. Supe, čorbe i potaži
13. Hladna predjela
14. Topla predjela
15. Gotova jela i jela po porudžbini od riba
16. Gotova jela (od svih vrsta mesa)
17. Gotova jela od mlevenog mesa
18. Gotova jela i jela po porudžbini od iznutrica
19. Pečenja
20. Jela po porudžbini (od svih vrsta mesa)
21. Jela sa roštilja
22. Poslastice – tople i hladne

Nastavnik kuvarstva

Ime Božo

