PITANjA IZ KUVARSTVA SA PRAKTIČNOM NASTAVOM

Za drugi razred smer-kuvar

Literatura: Kuvarstvo sa praktičnom nastavom, M. Portić, M. Vukić, Zavod za udžbenike

1.Bistre supe-pojam,priprema i primena u kuvarstvu

2.Bistra supa od kokošijeg i goveđeg mesa

3.Dodaci-ulošci za bistre supe

4.Pojačane supe-konsome od goveđeg i kokošijeg mesa

5.Dodaci za konsomee

6.Guste supe-potaži,pojam,podela,priprema i primena u kuvarstvu

7.Velutei od pilećeg mesa,celera i artičoka

8.Čorbe-pojam,podela,priprema i primmena

9.Ragu čorbe

10.Nacionalne čorbe

11.Topla predjela-pojam,podela i karakteristike

12.Topla predjela od jaja

13.Topla predjela od testa

14.Topla predjela od palačinaka

15.Topla predjela od pirinča

16.Topla predjela od sira

17.Topla predjela od pečuraka

18Topla predjela od špageta

19.Topla predjela kroketi

20.Suflei i pudinzi

21.Topla predjela od ribe

22.Gotova jela – pojam,definicija,podela,priprema i primena

23.Kuvana mesa kao gotova jela

24.Gulaši

25.Paprikaši,perkelti

26.Gotova jela od kupusa i mesa

27.Đuveč sa svinjskim mesom

28.Rižoto i pilav

29.Ajmokac i sotei

30.Gotova jela od faširane mesne mase

31.Gotova jela od ribe

32.Gotova jela od divljači

33.Gotova jela od iznutrica

34.Ncionalna jela

35.Pečenja