POPIS TEMA ZA ZAVRŠNI ISPIT, 3k –kuhar

šk. god. 2018./19.

1. Osnove jela -

2. Hladna predjela od jaja –

3. Topla predjela od jaja –

4. Topla predjela od tijesta-

5. Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca-

6. Prilozi od raznih smjesa –

7. Jela po narudžbi od pohanog mesa –

8. Jela po narudžbi od telećeg mesa –

9. Desertna jela od vučenog tijesta -

10. Guste juhe –

11. Desertna jela - varenci i nabujci –

12. Topla predjela od riže

13. Topla predjela od povrća i gljiva –

14. Jela po narudžbi od prženog mesa –

15. Gotova jela od junećeg mesa –

16. Desertna jela od prhkog tijesta –

17. Gotova jela od mljevenog mesa –

18. Hrvatska nacionalna jela, zagorska kuhinja, -

19. Desertna jela od dizanog tijesta

20. Bistre juhe –

21. Gotova jela od peradi

22. Desertna jela od biskvitnih tijesta

23. Hladna predjela od riba i plodova mora -

Teme su predložene prema Pravilniku o izradbi i obrani završnog rada, čl.5; čl.6; čl;7; i čl.8.

Mentor.Darko Auker

Stručni učitelj kuharstva