

**Kuhari – teme za završni rad (2017./2018)**

Naziv predmeta: **Kuharstvo**

Ime i prezime mentora: **Vesna Belošević**

|  |
| --- |
| Povijest i razvoj kuharstva |
| Tehnološki postupci pripremanja živežnih namirnica |
| Živežne namirnice biljnog i životinjskog podrijetla |
| Osnove jela (marinade, umaci, temeljci , začini , mirodije, zaprške) |
| Zajutrak (vrste zajutraka ) |
| Hladna predjela |
| Juhe (guste i bistre ) |
| Topla predjela |
| Prilozi , variva i garniture |
| Desertna jela od raznih tijesta ( lisnato , vučeno , prhko ) |
| Jela od riba, rakova, školjki i glavonožaca |
| Jela od žaba i puževa |
| Jela po narudžbi |
| Jela vegetarijanske kuhinje |
| Gotova jela od mesa |
| Sredstva ponude jela |
| Načini ponude i posluživanja jela |
| Obični prigodni obroci |
| Svečani prigodni obroci |
| Hrvatska nacionalna jela |
| Biskvitne smjese i kreme |
| Pripremanje jela pred stolom gosta |
| Međimursko-zagorska kuhinja |

RAVNATELJICA

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 dr. sc. Vilmica Kapac