**TEME ZA ZAVRŠNI RAD ŠK.GOD. 2013./14.**

**ZANIMANJE KUHAR – 3 F**

**PREDMET: K U H A R S T V O**

**MENTORICA: Ljiljana Burazer – 1. grupa**

1. Hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda

2. Hladna predjela od ribe, rakova, školjaka i glavonožaca

3. Bistre juhe

4. Topla predjela od povrća i gljiva

5. Topla predjela od riže

6. Topla predjela od riba, rakova, školjaka i glavonožaca

7. Gotova jela od svinjskog mesa

8. Gotova jela od teletine

9. Hrvatska nacionalna jela – jela dalmatinske kuhinje

10. Jela po narudžbi od telećeg mesa

11. Jela po narudžbi od goveđeg mesa

12. Prilozi, variva i garniture

13. Slatka jela od prhkog tijesta

14. Slatka jela od vučenog /vodenog) tijesta

15. Slatka jela od dizanog tijesta

**MENTORICA : Biserka Šmit – 2. grupa**

1. Hladna predjela od raznih salata
2. Pikantni zalogaji i sendviči
3. Guste juhe kao uvod u obrok
4. Topla predjela od tjestenine
5. Značaj francuske kuhinje za razvoj gastronomije
6. Jela od riba kao dio dalmatinske kuhinje
7. Jela od glavonožaca
8. Gotova jela od goveđeg mesa
9. Gotova jela od peradi
10. Jela od mljevenog mesa
11. Alternativna prehrana (makrobiotika, vegeterijanstvo )
12. Povijest i obilježja slavonske kuhinje
13. Jela po narudžbi od pohanog mesa
14. Važnost umaka u gratiniranim jelima i jelima po narudžbi
15. Slatka jela od lisnatog tijesta
16. Slatka jela od biskvitnih smjesa
17. Tradicionalne slastice Dalmacije