

## ИСПИТНА ПИТАЊА ИЗ ОСНОВА КУВАРСТВА

1. Циљ и задаци куварства
2. Кухињске просторије
3. Кухињски радници
4. Зачини
5. Намирнице животињског порекла (меса)
6. Намирнице биљног порекла (поврће)
7. Термичка обрада намирница
8. Фондови и сосови
9. Салате
10. Супе
11. Чорбе
12. Потажи
13. Топла предјела од јаја
14. Топла предјела од шпагета
15. Топла предјела од печурака
16. Топла предјела од палачинки
17. Хладна предјела (врсте и подела)
18. Готова јела (врсте и подела)
19. Јела по поруџбини – шницле
20. Јела по поруџбини – медаљони
21. Јела по поруџбини од говеђег филеа
22. Јела по поруџбини од пилећег филеа
23. Специјалитети са роштиља
24. Национална готова јела
25. Готова јела од риба
26. Документа понуде (јеловник, мени карта, карта доруч.)

Литература: Ковачевић – Основи куварства