

ЗАДАТАК БР. 1.

- Морнарски маринат
- Печурке на жару
- Котлет „Дибари“

- 1. Написати рецепт за десет особа.**
- 2. Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 2.

- Смуђ у маринату од поврћа
- Крофне са сиром
- Крменадла „Лионез“

- 1. Написати рецепт за десет особа.**
- 2. Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 3.

- Његушка пршута
- Смуђ „Орли“
- Пуњени парадајз

- 1. Написати рецепт за десет особа.**
- 2. Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 4.

- Јаја у мајонезу
- Паприкаш са телећим месом и домаћим резанцима
- Телећи медаљони са печуркама

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 5.

- Јаја „Касино“
- Смуђ на смедеревски начин
- Прашка шницла

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 6.

- Поширана риба у белом вину
- Рижото са телећим месом
- Хајдучки ћевап

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 7.

- Руска салата пирамида
- Паприкаш од шарана
- Натур шницла

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 8.

- Француска салата у облику јабуке
- Далматински бродет
- Телећи котлет „Империјал“

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 9.

- Говеђа супа-фридато
- Ђувеч са рибљим месом
- Вешалица

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 10.

- Кокошија супа-целестино
- Говеђи гулаш
- Ражњићи

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 11.

- Кокошији консоме-колбер
- Бакрач гулаш
- Тевапчићи на жару

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 12.

- Говеђи консоме-мадрилен
- Јагњећа капама
- Пљескавица на жару

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 13.

- Велуте потаж од целера
- Сладак купус са јагњећим месом
- Лесковачка мућкалица на I начин

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 14.

- Крем потаж од парадајза
- Рижото са телећим месом на I начин
- Лесковачка мућкалица на II начин

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 15.

- Крем потаж од поврћа
- Телећи соте са печуркама
- Ражњићи - телећи

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 16.

- Потаж од печурака
- Ајмокац са јагњећим месом
- Палачинке са орасима

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 17.

- Пире потаж од кромпира
- Перкелт са пилећим месом
- Принцес крофне са шлагом

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 18.

- Рагу чорба са пилећим месом
- Мусака од кеља
- Омлет „суфле“

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 19.

- Српска пилећа чорба
- Ћуфте на грчки начин
- Омлет „Штефани“

- 1. Написати рецепт за десет особа.**
- 2. Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 20.

- Рибља чорба на српски начин
- Фаширани ролат „Штефани“
- Омлет „Конфитир“

- 1. Написати рецепт за десет особа.**
- 2. Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 21.

- Мађарска гулаш чорба
- Сарма са слатким купусом
- Палачинке са чоколадом

- 1. Написати рецепт за десет особа.**
- 2. Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 22.

- Италијанска „Минестрон“ чорба
- Пуњене тиквице
- Гратиниране палачинке са маком

1. Написати рецепт за десет особа.

2. Описати припремање и начин рада за свако јело.

3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 23.

- Поширана јаја са шорон сосом
- Телећи медаљони-букетјер
- Шненокле

1. Написати рецепт за десет особа.

2. Описати припремање и начин рада за свако јело.

3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 24.

- Поширана јаја на ловачки начин
- Прашка шницла
- Палачинке у ванил шатоу

1. Написати рецепт за десет особа.

2. Описати припремање и начин рада за свако јело.

3. Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 25.

- Српска гибаница
- Телећи медаљони са сосом од печурака
- Принцес крофне са шлагом

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 26.

- Зељаница
- Телећи котлет „Орлов“
- Палачинке у винском шатоу

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 27.

- Поховане палачинке са шунком
- Телећи котлет „Империјал“
- Пљескавица на кајмаку

1.Написати рецепт за десет особа.

2.Описати припремање и начин рада за свако јело.

3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 28.

- Гратиниране палачинке са сиром
- Телећи котлет „Бон фам“
- Тевапчићи-цврчак

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 29.

- Крофне са сиром
- Крменадле на српски начин
- Ражњићи - телећи

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 30.

- Крокети од пиринча
- Крменадле на ужички начин
- Свињска вешалица

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 31.

- Суфле са сиром
- Крменадла на цигански начин
- Принцес крофне са желатин кремом

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 32.

- Пудинг са сиром
- Крменадла „Лионез“
- Палачинке у винском шатоу

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 33.

- Гратиниране флекуце са шунком
- Хајдучки ћевап
- Палачинке у ванил шатоу

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 34.

- Печурке „Орли“
- Чобански ћевап
- Принцес крофне са желатин кремом

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

ЗАДАТАК БР. 35.

- Крокети од рибљег меса
- Бечка шницла
- Омлет „Конфитир“

- 1.Написати рецепт за десет особа.**
- 2.Описати припремање и начин рада за свако јело.**
- 3.Усмена одбрана је на крају практичног рада.**

Време израде _____ . Место израде _____ .

УГОСТИТЕЉСКО-ТУРИСТИЧКА ШКОЛА СА ДОМОМ УЧЕНИКА
ВРЊАЧКА БАЊА

ИСПИТНА ПИТАЊА ЗА ЗАВРШНИ ИСПИТ
СМЕР-КУВАР (III СТЕПЕН)

Школска 2011/2012.год

Предметни наставник:
Каравесовић Невенка