

Teme završnog rada

3. g - kuhar, pomoćni kuhar , šk.god.2016./2017.

Mentor : Mohorović Dorijano, stručni učitelj kuharstva

- 1) Tatarski biftek (juneća pisanica)
- 2) Hladna salata plodova mora
- 3) Slavonski čobanac
- 4) Istarska maneštra od kukuruza
- 5) Juneći žguacet istarski sa fužima i njokima
- 6) Crni rižoto od sipa
- 7) Kuhana govedina

Kuhano razno povrće

- Umak od luka

- 8) Tripice na Dalmatinski
- 9) Pohani Bečki odrezak (pureća prsa)

Francuska salata

- 10) - Vegetarijanski pladanj

- Razne salate
- Mozarela rajčica

- 11) Razne pite od vučenog vodenog tijesta:

- Krumpir
- Meso
- Sir

- 12) Pohani filet „Orly“

Oslića – tatarski umak

Salata od krumpira

- 13) Buzara od raznih školjki – domaći rezanci

- 14) Punjene lignje

Pršut – Sir – Palenta

15) Dalmatinska pašticada s njokima (valjušci)

16) Punjene lignje s rižom

17) Labinski krafi slatki

18) Mix kolači od raznih krema (minjoni)

19) Zapečene palačinke sa sirom i vrhnjem

20) Pita od prhkog tijesta

Od jabuke

Od sira