

Kuharstvo – Kuvarstvo

1. Koja je uloga i značaj složeno vezane salate u ishrani?
2. Kako objasniti recepture i normative salata?
3. Kako prepoznati namirnice od kojih se pripremaju salate i metode obrade?
4. Kako objasniti načine serviranja i dekorisanja salata?
5. Koja je uloga i značaj hladnih predjela?
6. Kako objasniti recepture i normative hladnih predjela?
7. Kako prepoznati namirnice od kojih se pripremaju hladni predjeli?
8. Kako objasniti načine serviranja i dekorisanja hladnih predjela?
9. Kako objasniti recepture i normative?
10. Kako prepoznati namirnice od kojih se pripremaju i metode obrade?
11. Kako objasniti razliku između hladnih predjela?
12. Kako objasniti vreme služenja, načine serviranja i dekorisanja jela?
13. Kako objasniti karakteristike i ulogu supa u ishrani?
14. Kako objasniti recepture i normative za supu?
15. Kako odrediti namirnice za pripremu istih?
16. Kako objasniti način serviranja zavisno od služenja?
17. Kako prepoznati različite vrste uložaka-dodataka?
18. Kako objasniti recepture i normative za uloške-dodatke?
19. Kako prepoznati namirnice za njihovu pripremu?
20. Kako objasniti načine pripremanja?
21. Kako utvrditi načine serviranja pojedinih uložaka i supa?
22. Kako objasniti razliku između supe i čorbe?
23. Kako prepoznati i razlikovati namirnice koje se koriste za spremanje čorbi?
24. Koje su recepture i načini pripreme čorbi?
25. Kako pripremiti sve čorbe i servirati ih?
26. Kako objasniti razliku između velutea i potaža?
27. Kako razlikovati načine pripremanja?
28. Koje su recepture i kako se služi uz stručnu terminologiju?
29. Kako prepoznati namirnice koje se koriste za izradu?
30. Kako objasniti načine serviranja?
31. Kako objasniti karakteristike nacionalnih čorbi?
32. Koje su recepture i načini pripremanja?
33. Kako prepoznati potrebne namirnice koje se koriste?
34. Kako objasniti načine serviranja i posluživanja?
35. Kako objasniti vrste toplih predjela?
36. Koje su recepture i načini pripremanja?
37. Kako prepoznati potrebne namirnice?
38. Kako koristiti stručnu terminologiju?

39. Kako razlikovati načine serviranja i dekorisanja?
40. Kako naučiti i razlikovati više vrsta predjela od tijesta i tjestenina?
41. Koje su recepture i načini pripremanja?
42. Kako prepoznati namirnice?
43. Kako objasniti načine serviranja i dekorisanja?