

Praktična nastava

1. Kako je podijeljena klasifikacija čorbi?
2. Kako pripremiti više različitih vrsta čorbi?
3. Koja je razlika između klasičnih čorbi i nacionalnih čorbi?
4. Kako samostalno odabrati i pripremiti namirnice potrebne za pripremu čorbi?
5. Zašto su čorbe važne u gastronomiji i koji je njihov značaj?
6. Kako pravilno servirati čorbe i znati vrijeme njihovog posluživanja?
7. Koja je razlika između velutea i potaža?
8. Kako koristiti različite tehnološke postupke pri pripremi velutea i potaža?
9. Kako samostalno odabrati potrebne namirnice za pripremu velutea i potaža?
10. Kako samostalno pripremiti velutee i potaže?
11. Kako je podijeljena klasifikacija toplih predjela?
12. Kako pripremiti više vrsta predjela od jaja?
13. Kako samostalno odabrati i pripremiti namirnice potrebne za pripremu toplih predjela?
14. Koja je uloga i značaj predjela u gastronomiji?
15. Kako pravilno servirati topla predjela i odabrati odgovarajuće dekoracije za njih?
16. Koja je razlika između velutea i potaža?
17. Kako koristiti različite tehnološke postupke pri pripremi velutea i potaža?
18. Kako samostalno odabrati potrebne namirnice za pripremu velutea i potaža?
19. Kako samostalno pripremiti velutee i potaže?
20. Kako koristiti naučene recepture i normative prilikom pripreme toplih predjela?
21. Koja je podjela toplih predjela od palačinjaka?
22. Kako samostalno odabrati i pripremiti namirnice potrebne za pripremu toplih predjela od palačinjaka?
23. Kako pravilno servirati topla predjela od palačinjaka, odabrati dekoracije za njih i znati vrijeme njihovog posluživanja?
24. Kako pripremiti topla predjela od sira?
25. Kako prepoznati različitosti između različitih vrsta toplih predjela od sira?
26. Kako identificirati potrebne namirnice za pripremu toplih predjela od sira?
27. Kako pravilno servirati topla predjela od sira i znati vrijeme njihovog posluživanja?
28. Kako pripremiti topla predjela od pirinča koristeći naučne recepte i normative?
29. Kako samostalno odabrati i pripremiti namirnice potrebne za pripremu toplih predjela od pirinča?
30. Kako razlikovati više vrsta predjela od pirinča?
31. Kako pravilno servirati i dekorirati topla predjela od pirinča?
32. Kako koristiti naučne recepture i normative prilikom pripreme toplih predjela od sira?
33. Kako pripremiti topla predjela od sira?
34. Kako prepoznati razlike među različitim vrstama toplih predjela?
35. Kako razlikovati namirnice potrebne za pripremu različitih toplih predjela od sira?

36. Kako pravilno servirati, dekorirati i znati vrijeme posluživanja toplih predjela od sira?
37. Kako pripremiti toplja predjela od povrća koristeći naučne recepture?
38. Kako razlikovati više vrsta toplih predjela?
39. Kako samostalno odabrati i pripremiti namirnice potrebne za pripremu toplih predjela od povrća?
40. Kako pravilno servirati toplja predjela od povrća i znati vrijeme posluživanja?
41. Kako koristiti naučne recepture i normative prilikom pripreme toplih predjela od špageta?
42. Kako pripremiti toplja predjela od špageta?
43. Kako koristiti namirnice na pravilan i ekonomičan način prilikom pripreme toplih predjela od špageta?
44. Kako prepoznati razlike među različitim vrstama toplih predjela od špageta?
45. Kako pravilno servirati i dekorirati toplja predjela od špageta?
46. Kako napraviti toplo predjelo od kroketa?
47. Kako koristiti naučne recepture i normative prilikom pripreme toplog predjela od kroketa?
48. Kako razlikovati namirnice koje su potrebne za pripremu toplog predjela od kroketa?
49. Kako pravilno servirati i dekorirati toplo predjelo od kroketa?
50. Kako koristiti naučne recepture i normative prilikom pripreme suflea i pudinge?
51. Kako samostalno pripremiti suflee i pudinge?
52. Kako identificirati potrebne namirnice za pripremu suflea i pudinga?
53. Kako koristiti namirnice na pravilan i ekonomičan način prilikom pripreme suflea i pudinga?
54. Kako pravilno servirati, dekorirati i znati vrijeme posluživanja suflea i pudinga?