



СРЕДНО УЧИЛИЩЕ“ХРИСТО БОТЕВ“ С. ГАБАРЕобщ. Бяла Слатина ,  
ул. “Тома Николов” №1 тел.: 09140 44 41; Директор: 0897 930 415;  
e-mail: [su\\_gabare@abv.bg](mailto:su_gabare@abv.bg)

Утвърдил.....

Инж. Марио Николов СУ „Христо Ботев”

## КОНСПЕКТ

### КУЛИАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ - ТЕОРИЯ ЗПП 11 клас

Форма на обучение: самостоятелна

1. Супи-видове. Горещи бистри и небистри супи. Особенности. Технология на супа по избор.
2. Пюресупи. Кремсупи. Особенности .Технология на кремсупа и пюресупа по избор.
3. Млечни и студени супи. Особенности .Технология на супа по избор.
4. Варени основни ястия. Варене на зеленчуци, макаронени изделия , зърнени и бобови продукти.
5. Варене на месо, субпродукти и птици.
6. Технология на каша фрикасета и пюрета . Особенности.
7. Технология на пълнени зеленчуци и сарми. Видове. и особености.
8. Технология на пържени ястия. Начини на пържене. Особенности. Аламинути.
9. Пържене на зеленчуци и зеленчукови полуфабрикати. Хистологични изменения и етапи.
10. Технология на приготвяне на зеленчукови кюфтета. Видове. Особенности
11. Пържене на месни полуфабрикати. Особенности. Аламинути от вътрешно филе.
12. Аламинути от външно филе и котлетна част.
13. Пържене на ястия от смяно месо. Технология . Видове. Особенности.
14. Пържене на ястия от субпродукти и птици.
15. Пържене на риба-панирана , натурална и от смяно месо.
16. Пържене на аламинути от млечни продукти. Видове. Особенности.
17. Пържене на аламинути от яйца. Видове. Особенности.
18. Печене-особености . Печене на ястия с ориз. Видове . Особенности.
19. Технология на мусаки. Видове. Особенности.
20. Гювеч-технология. Видове. Особенности.
21. Технология на печено руло от смяно месо. Видове. Особенности.
22. Технология на печени ястия от птици. Видове плънка . особености.
23. Технология на печени ястия от риба. Особенности . Технология.
24. Технология на печени аламинути на скара-от млечни продукти. от риба и птици. Особенности .
25. Технология на печени аламинути на скара от месо- видове , особености
26. Задушени ястия. Видове. Шпековане. Особенности.

27. Технологии на яхнии-Видове. Особенности.
28. Технология на задушен рамстек, котлети и руладина.
29. Технология на кебап-видове особености.
30. Технология на гулаши – видове, особености.
31. Технология на задушени ястия от дивеч- особености.
32. Технология на кухненски десерти. Плодови десерти.
33. Технология на желирани десерти-особености при приготвяне на желатин –видове.
34. Млечно-нишестени кремове и кисели.-технология, особености видове.
35. Яйчно- млечни десерти Видове. Особенности.
36. Топли кухненски десерти. Суфле. Пудинг.
37. Тестени изделия Технологии приготвяне и изпичане.
38. Маслени и белтъчни кремове.
39. Обикновено тесто, тесто с мая и Ронливо тесто. Особенности.
40. Парено тесто, белтъчно тесто и пандишпанено тесто.