



Утвърдил  
Марио Николов  
Директор СУ „Христо Ботев”

**КОНСПЕКТ ПО**  
**КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ**  
**УЧЕБНА ПРАКТИКА – СПП 11 клас**  
Самостоятелна форма на обучение

професия - Готвач,  
специалност - Производство на кулинарни изделия и напитки

Изпитни теми:

1. Супи със застройка, запръжка, със застройка и запръжка. Студени супи.
2. Ястия приготвяни чрез топлинен процес варене. Варене на зеленчуци, зърнени и бобови продукти. Варене на макаронени изделия. Варене на полуфабрикати от месо и субпродукти /шкембе чорба/. Варене на полуфабрикати от птици, риба. Варене на пара.
3. Приготвяне на каши /пилешка каша, пиле фрикасе, каша от гъби/.
4. Пълнени зеленчуци и сърми. Приготвяне на зеленчуци без и с месо.
5. Приготвяне на ястия чрез пържене. Пържени зеленчуци, зеленчукови кюфтета.
6. Приготвяне на аламинути. Наторални аламинути, панирани полуфабрикати. Аламинути от яйца. Аламинути от месо, риба, птици, субпродукти.
7. Приготвяне на ястия от ориз
8. Приготвяне на мусака. Мусака от месо и без месо.
9. Приготвяне на гювечи /месни и безмесни/
10. Печени рула от мляно месо / руло „стефани”, руло без плънка, руло ”мозайка”, руладини/
11. Приготвяне на плънка за ястия от птици /оризова плънка, плънка от гъби, ...../
12. Приготвяне на дробсарма.
13. Аламинути на скара.
14. Задушени ястия. Десерти- плодови десерти, желирани, млечно-нишестени кремове и кисели, яйчно- млечни десерти

Изготвил.....

/ Д. Гуцова/