



Утвърждавам:
Директор:
инж.Марио Николов.

КОНСПЕКТ
КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ - УЧЕБНА ПРАКТИКА
РПП - 8 клас
самостоятелна форма на обучение

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

Изпитни теми:

1. Хигиена в кухнята. Екипът в кухнята
2. Предварителна обработка на пресни зеленчуци и плодове / Сотиране/
3. Предварителна обработка на зеленчуци – техники за нарязване, филетиране, торниране.
4. Приготвяне на готварски помощни материали – овкусители. Студени маслени смеси.
5. Предварителна обработка на месо – техники. Приготвяне на маринати и фаршове.
6. Основни топлинни процеси Варене на зеленчуци / сотиране/ - варене на картофи, моркови. Сглобяване на ятие от сварените зеленчуци /ориз със зеленчуци/
7. Задушаване на зеленчуци – техника. Приготвяне на рататуй. Задушени зеленчуци с кашкавал на фурна
8. Пържене_/ сотиране /- техника. Пържене в тиган – приговяне на пържени тиквички и картофи, паниран карфиол.
9. Печене на зеленчуци – техника . Печене на патладжани и пиперки – приготвяне на разятка с печени зеленчуци.
10. Комбинирани начини на топлинна обработка. Варене и запичане. Варене и запържване. Бланширане. Зеленчуков бульон. Пилешки бульон. Костен бульон. Основен сос. Бешамел. Основен светъл сос

Изготвил.....
/ П. Дамянова/

