



Утвърждавам:
Директор:
инж.Марио Николов

КОНСПЕКТ
КУЛИНАРНИ ТЕХНИКИ И ТЕХНОЛОГИИ УЧЕБНА ПРАКТИКА – РПП
9 клас
самостоятелна форма на обучение

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

Изпитни теми:

1. Приготвяне на студени сосове: Сос “Тартар”
2. Приготвяне на топли сосове: Бешамелов сос
3. Приготвяне на багривно – витаминни гарнитурни: Задушени моркови
4. Приготвяне на въглехидратно – калорични гарнитурни: Картофи Пуфер
5. Приготвяне на въглехидратно – калорични гарнитурни: Картофи Дюшес шприцовани каторинг пълни с бланширани броколи
6. Приготвяне на въглехидратно – калорични гарнитурни: Задушен ориз
7. Салати от пресни зеленчуци: Шопска салата
8. Салати от пресни зеленчуци: Салата Цезар,
9. Салати от пресни зеленчуци: Домати и краставици с шмеркезе
10. Салати от топлинно обработени зеленчуци: Грилован итиквички със сос Фета
11. Специални салати: Рибена салата,
12. Специални салати: Салата Аида
13. Специални салати: Салата Дьобьоф
14. Коктейли: Коктейл от раци
15. Предястия от яйца: Омлет натурален
16. Предястия от млечни продукти: Кашкавал на фурна
17. Предястия от млечни продукти: Сирене по шопски
18. Предястия от тестени изделия: Баница със солена плънка
19. Предястия от тестени изделия: Палачинки със сирене
20. Крокети – Крокети от картоф
21. Огретени: Огретен от гъби
22. Бюреци – Бюрек от пипер
23. Суфлета – Суфле от кашкавал
25. Предястия от риба: Риба Орли с пикантен кетчуп
26. Предястия от пиле: Пилешки хапки панирани с корнфлекс със сос Берлина

Изготвил.....
/ П. Дамянова /

