

Питања:

1. Зашто је важно спроводити ХАЦЦП?
2. На којим се принципима заснива пословање храном?
3. Које се врсте меса користе за припремање супа и чорби?
4. Како се разврстава поврће?
5. Наведите зачине који се најчешће користе.
6. Зашто се припремају супа и чорбе од старијих односно млађих меса?
7. Опишите поступак припремања намирница и супе
8. Опишите поступак припремања намирница и чорби
9. Која поврћа се могу кувати и приређивати на путеру?
10. Како се карактеришу јела српске кухиње?
11. Каква је разлика измеђи спанаћа као крем и шаргарепе као крем?
12. Како се све може обликовати кромпир па затим пржити?
13. Наведите врсте салата.
14. Зашто се супе и чорбе сервирају у шољама и супијерама?
15. Чиме се могу декорисати једноставна јела?
16. Опишите сервирање и декорацију супа и чорби
17. Опишите сервирање и декорацију варива
18. Опишите сервирање и декорацију салат
19. Опишите припрему јела Боранија на српски начин за 10 особа.
20. Опишите припрему јела Пасуљ пребранац за 10 особа.
21. Опишите припрему јела Рестован кромпир за 10 особа.
22. Опишите припрему парадјз салате за 10 особа.
23. Описати припрему Салата од свежих паприка бабура за 10 особа.