

PITANJA ZA MATURSKI ISPIT IZ KULINARSTVA

Meni broj 1

- Velute potaž od celera
- Gibanica
- Sote stroganov
- Mimoza salata
- Palačinke sa džemom

Meni broj 2

- Ruska salata
- Velute potaz od pilećeg mesa
- Biftek Monte Karlo
- Zelena salata
- Palačinke sa orasima

Meni broj 3

- Jaja u majonezu
- Krem potaž od povrća
- Biftek na banjalučki način (1)
- Sezonska salata
- Palačinke sa čokoladom
-

Meni broj 4

- Jaja u majonezu
- Potaž od pečuraka
- Teleći kotlet „Dibari“
- Paradajz salata
- Koh od griza –vanil šato
-

Meni broj 5

- Sir-kajmak
- Krem potaž od povrća
- Teleći kotlet „Milanez“
- Mimoza salata
- Koh od griza-vinski šato

Meni broj 6

- Srpska zakuska
- Ragu čorba od pilećeg mesa
- Krmenadla na srpski način
- Kupus salata
- Omlet „Konfitir“

Meni broj 7

- Kosome sa profiterolima
- Teleći medaljoni sa pečurkama
- -povrće na maslacu
- Paradajz salata
- Gorgonzola sir
- Palačinke sa orasima

Meni broj 8

- Kosome-biskvit sa šunkom
- Teleći medaljoni sa sosom od pečurki
- -Oblikovano povrće na maslacu
- Krstavac salata
- Trapist sir
- Jagode sa šlagom

Meni broj 9

- Francuska salata
- Pečurke pohovane
- Krmenadla „Lionez“
- Salata sezonska
- Lešnik torta

Meni broj 10

- Suvi vrat
- Pečurke na „Bečki“ način
- Čevapčići na kajmaku
- Srpska salata
- Čokoladni rolat

Meni broj 11

- Praška šunka sa renom
- Srpska gibanica
- Mućkalica na „Leskovački“ način
- Jagoda-šnit

Meni broj 12

- Špargle sa sosom „Vinigret“
- Biftek sa jajetom-
- -pomfrit,povrće na puteru
- Salata sezonska
- Princes-krofne sa šlagom

Meni broj 13

- Ragu čorba od pilećeg mesa
- Špageti „Napoliten“
- Rozbratna na žaru
- Sezonska salata
- Omlet Sufle

Meni broj 14

- Gulaš čorba na „Mađarski“ način
- Kroketi od povrća-sos“tartar“
- Bosanski lonac
- Sezonsko voće

Meni broj 15

- Riblja čorba na „Srpski“ način
- Medaljoni od povrća- sos od majoneza
- Hajdučki ćevap
- Pita sa jabukama

Meni broj 16

- Krem potaž od paradajza
- Krofne od sira-tartar sos
- Jagnjeća kapama
- Princes-krofne sa berliner-kremom

Meni broj 17

- Pire potaž od povrća
- Gratinirane Flekice
- Ramstek „Mirabo“-
- -pomfrit,pomčips,pirinač
- Mimoza salata
- Omlet „Štefani“

Meni broj 18

- Potaž od pečurki
- Rizoto sa pilećom džigericom
- Čobanski ćevap
- Zelena salata
- Palačinke sa čokoladom

Meni broj 19

- Srpska zakuska
- Pečurke-„Orli“-tartar-sos
- Turnedo „Rosini“
- Mimoza salata
- Maraskino rolat

Meni broj 20

- Punjena jaja „Kasino“
- File od smuđa“Orli“-sos tartar
- File minjon na meksički način
- Zelena salata
- Jagoda – rolat

Meni broj 21

- Kokošija supa –žilijen
- Poširana jaja sos od paradajza
- Teleći medaljoni na puteru-
- -boranija,mrkva,karfijol na maslacu
- Salata sezonska
- Maraskino torta

Meni broj 22

- Supa od goveđeg mesa sa knedlama od griza
- Poširana jaja sa puterom
- Praška šnicla sa pomfritom,
- -graškom i mrkvom na maslacu
- Salata kupus
- Palačinke sa džemom

Meni broj 23

- Goveđa supa sa taranom
- Poširana jaja na lovački način
- Teleći kotlet „Parma“
- Salata sezonska
- Rum-torta sa šlagom

Meni broj 24

- Potaž od pečuraka
- Pohovane palačinke sa sirom
- Rozbratna „Mah Mahon“
- Paradajz salata
- Jagode sa šlagom

Meni broj 25

- Ordever
- Gratinirani-karfiol
- Krmenadla na „Zlatiborski“ način
- Salata sezonska
- Orah-šnit

Meni broj 26

- Krem potaž od povrća
- Puding od sira
- Teleći kotlet „Bon fam“
- Salata sezonska
- Torta „Tuti-fruti“

Meni broj 27

- Salama i kulen
- Pita zeljanica
- Vešalica na žaru
- Sezonska salata
- Jagoda –šnit

Meni broj 28

- Mačvanska zakuska
- Kokošija supa sa rezancima
- Dinstan frikando sa sosom vild-
- -pečene ili kuvane jabuke sa brusnicama
- Lešnik-rolat

Meni broj 29

- Konsense-„Kolber“
- Tikvice „Parizijen“-tartar sos
- Goveđi gulaš sa restovanim krompirom
- Kupus salata
- Voćna salata

Meni broj30

- Ruska salata
- Pečurke na žaru
- Faširana šnicla sa pire krompirom
- Paradajz salata
- Čokolad torta

Meni broj 31

- Valdorf salata
- Pečurke na žaru
- Musaka od krompira
- Zelena salata
- Čokolad –rolat

Meni broj 32

- Valdorf salata
- Kokošija supa sa taranom
- Špikovan svinjski orah sa sosom-vild
- -knedle na „Češki“ način
- Jagode sa šlagom

Meni broj 33

- Pire potaž od krompira
- Sufle od spanaća
- Sote „Stroganov“
- Sezonska salata
- Omlet „Konfitir“

Meni broj 34

- Poširana jaja u aspiku
- Pita zeljanica
- Biftek „Monsinjor“(Prvi način)
- Salata sezonska
- Torta „Tuti-fruti“

Meni broj 35

- Čorba od telećeg mesa na „srpski“ način
- Kroketi od povrća- sos „tartar“
- Smederevska(vinogradarska)janija
- Banana-torta

Meni broj36

- Potaž od mozga
- Smuđ na „bečki način“
- Turnedo na „Lovački“ način
- Sezonska salata
- Suva pita sa orasima

Meni broj37

- Svinjska pečenica
- Pečurke parizijen
- Čevapčići na žaru
- Salata sezonska
- Čokoladna torta

Meni broj 38

- Smuđ u marinatu od povrća
- Velute od pilećeg mesa
- Teleći kotlet „Parma“
- Paradajz salata
- Voćna salata

Meni broj39

- Ordever
- Gratinirane palačinke sa sirom
- Krmenadla na „ciganski“ način
- Salata sezonska
- Orah-rolat

Meni broj 40

- Jaja u majonezu
- Krem potaž od povrća
- Teleći sote sa pečurkama-
- -pariske knedle-
- Krastavac salata
- Palačinke u vinskom šatou

Meni broj41

- Ordever
- Velute od celera
- Riba na „Tršćanski“ način
- Mimoza salata
- Palačinke sa džemom

Sadržaji praktičnog maturalnog rada utvrđuju se iz sledeći oblasti:

-priprema salata

-supa i čorbi

-jela od povrća

-hladna predjela

-topla predjela

-jela od rečnih i morskih riba

-gotova jela

-Pečenja

-jela sa roštilja

-jela po porudžbini

-poslastičarstva.