UGOSTITELJSKO-TURISTIČKO UČILIŠTE

TEME ZA ZAVRŠNI RAD – KUHARSTVO - ŠK. GOD. 2022./2023.

1. ALTERNATIVNA PREHRANA
2. AZIJSKA I ORIJENTALNA KUHINJA
3. BIJELA MORSKA RIBA
4. BIO SAM 7 DANA VEGETARIJANAC
5. BISTRE JUHE
6. BLAGDANSKI STOL
7. BOLESTI IZAZVANE NEPRAVILNOM PREHRANOM
8. BRUDET I RIBLJI PPRIKAŠ
9. BRZA HRANA DA – NE
10. CATERING
11. COCKTAIL PARTY POVODOM OBITELJSKE SVEČANOSTI
12. ČOBANAC – DIKA SLAVONSKE KUHINJE
13. DEKORACIJE ZA TOPLA I HLADNA JELA
14. DIJETALNA KUHINJA
15. DIVLJAČ U HRVATSKOJ GASTRONOMIJI
16. DOMAĆA JELA OD SLATKOVODNE RIBE
17. DRIVE IN RESTORANI S PONUDOM HRVATSKIH SPECIJALITETA

18. EKOLOGIJA I ODRŽIVI RAZVOJ U KUHARSTVU
19. FINGER FOOD
20. FLAMBIRANJE PRED STOLOM GOSTA
21. FUNKCIONALNE NAMIRNICE U PREHRANI I KUHARSTVU
22. GARNITURE
23. GOTOVA JELA OD GOVEDINE I TELETINE
24. GOTOVA JELA OD PEČENOG MESA
25. GOTOVA JELA OD PERADI
26. HACCP U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI
27. HIGIJENA NAMIRNICA
28. HLADNA PREDJELA
29. HRANA ZA COCKTAIL PARTY
30. HRANA ZA UTJEHU (COMFORT FOOD)
31. HRANJIVI SASTOJCI POVRĆA
32. HRVATSKA KUHINJA U SVJETSKOJ PONUDI
33. HRVATSKA TRADICIONALNA JELA
34. HRVATSKI GASTRONOMSKI BRANDOVI
35. HRVATSKI PROIZVODI U PROMOCIJI HRVATSKOG TURIZMA
36. ISTARSKI TARTUFI

37. ISTRA ZA STOLOM

38. IZBOR JELA ZA DJEČJI VRTIĆ

39. IZVEDENI UMACI

40. JADRANSKE ŠKOLJKE

41. JADRANSKO MORE, RIBE I MORSKI PLODOVI – OBILJEŽJE HRVATSKE KUHINJE

42. JELA ISPOD PEKE

43. JELA NA ROŠTILJU – FAVORITI LJETA

44. JELA OD GLJIVA

45. JELA OD GOVEĐE PISANICE

46. JELA OD GRAHA

47. JELA OD MLJEVENOG MESA

48. JELA OD OVČETINE I JANJETINE

49. JELA OD PILEĆIH I PUREĆIH PRSIJU

50. JELA OD PUŽEVA, ŽABA I KORNJAČA

51. JELA OD RIŽE

52. JELA OD SLATKOVODNIH RIBA

53. JELA OD ZECA I KUNIĆA

54. JELA PO NARUDŽBI

55. JELA SA RAŽNJA

56. JELA U KRIZNIM SITUACIJAMA

57. JELA ZA ZAJUTRAK

58. JELA ZAGORSKE KUHINJE

59. JELOVNIK ZA MOJ BUDUĆI RESTORAN

60. JESEN NA TANJURU

61. KAKO SE PLANIRAM USAVRŠAVATI KAO KUHAR?

62. KAKO SMANJITI GLAD U SVIJETU

63. KOLAČI OD BISKVITNOG TIJESTA

64. KOLAČI OD DIZANOG TIJESTA

65. KOLAČI OD LIJEVANOG TIJESTA

66. KOLAČI OD LISNATOG TIJESTA

67. KOLAČI OD PRHKOG TIJESTA

68. KOLAČI OD PRŽENOG (HRUSTAVOG) TIJESTA

69. KOLAČI OD VUČENOG TIJESTA

70. KORJENASTO POVRĆE

71. KRUH KROZ POVIJEST

72. KUHARSTVO I VINO

73. KUHINJSKA DOKUMENTACIJA

74. LIČKA JELA OD DIVLJAČI

75. LJETO NA TANJURU

76. MAKROBIOTIKA

77. MARINADE ZA MESNA I RIBLJA JELA

78. MARTINJE – TRADICIJSKI MENI

79. MASLINOVO ULJE U KUHARSTVU

80. MEDITERANSKA KUHINJA

81. MESNE ROLADE

82. METODE KONZERVIRANJA HRANE

83. MIRODIJE

84. MODERNI NAČIN ŽIVOTA I PRAVILNA PREHRANA

85. MOGU LI SE OD JEFTINIH NAMIRNICA PRIPREMITI KVALITETNA JELA?

86. MOJ IZBOR JELA ZDRAVE BRZE HRANE (ZDRAVI FAST - FOOD)

87. MOJE PREHRAMBENE NAVIKE - HRANIM LI SE ZDRAVO?

88. MOJI SPECIJALITETI

89. MORSKI RAKOVI

90. NAČIN NUĐENJA JELA

91. NAJPOZNATIJI MEĐUNARODNI SPECIJALITETI

92. NARODNE JUHE U HRVATSKOJ GASTRONOMIJI

93. NARODNE JUHE U SVJETSKIM KUHINJAMA

94. NORMATIVI – ULOGA I ZADATAK

95. NOVI TRENDOVI U PRIPREMI I PREZENTACIJI HRANE

96. NUTRICIONIZAM I NJEGOVA ULOGA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI

97. OGRUŠANA (POŠIRANA) JELA

98. OMILJENA JELA NAŠIH PREDAKA

99. OSUVREMENJIVANJE HRVATSKE NACIONALNE KUHINJE

100. PANIRANA JELA PO NARUDŽBI

101. PAŠTETE

102. PAŠTICADA – ZNAMENITO DALMATINSKO JELO

103. PERAD I JELA OD DOMAĆE PERADI

104. PERNATA DIVLJAČ I JELA OD PERNATE DIVLJAČI

105. PIKANTINI ZALOGAJ I SENDVIČI

106. PJENICE

107. PLAVA RIBA I OMEGA 3 MASNE KISELINE

108. POVIJEST I OBILJEŽJA DALMATINSKE KUHINJE

109. POVIJEST I OBILJEŽJA ISTARSKE KUHINJE

110. POVIJEST I OBILJEŽJA KUHINJE LIKE I GORSKOG KOTARA

111. POVIJEST I OBILJEŽJA KUHINJE SLAVONIJE I BARANJE

112. POVIJEST I OBILJEŽJA KUHINJE ZAGORJA, PRIGORJA I ZAGREBAČKE REGIJE

113. POVIJEST I OBILJEŽJA MEĐIMURSKE KUHINJE

114. POVRĆE U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI

115. PRIGODNI OBROCI

116. PRIGOTOVLJAVANJE JELA PRED GOSTOM

117. PRIGOTOVLJAVANJE JELA U PRIRODI

118. PRILOZI I GARNITURE

119. PRIPREMANJE JELA ZA BUFFET STOL

120. PROLJEĆE NA TANJURU

121. RAJČICA U JELIMA

122. RAZVOJ AGRO TURIZMA I PONUDA HRANE

123. RIJEČNA RIBA I JELA OD RIJEČNE RIBE

124. SIREVI U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI

125. SLANI VARENCI I NABUJCI

126. SLATKI VARENCI I NABUJCI

127. SLAVNI RECEPTI NAŠIH PREDAKA

128. SLOW FOOD HRANA

129. SOL – DOBRO I ZLO U PREHRANI

130. SOUS VIDE

131.SUVREMENA TEHNOLOGIJA I KUHARSTVO

132.SUVREMENI TRENDOVI U PRIPREMI HRANE

133.SVADBENA VEČERA

134.SVEČANI MENI

135.SVJETSKI TRENDOVI U GASTRONOMIJI

136.ŠPAGETI I UMACI ZA ŠPAGETE

137.ŠTO MOŽE DOVESTI DO FINANCIJSKOG GUBITKA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI?

138.ŠTO SU JELI NAŠI STARI?

139.TEKUĆE TIJESTO – UPOTREBA U KUHINJI

140.TELEĆI ODRESCI

141.TERRINE

142.TJESTENINE U KUHARSTVU

143.TOPLA PREDJELA

144.TRADICIONALNA JELA ZA HRVATSKE VJERSKE BLAGDANE

145.TRADICIONALNA JELA ZA NACIONALNE BLAGDANE

146.TRADICIONALNA JELA ZA NACIONALNE BLAGDANE U SVJETSKIM KUHINJAMA

147.TRADICIONALNA JELA ZA VJERSKE BLAGDANE U SVJETSKIM KUHINJAMA

148.TRADICIONALNI SUHOMESNATI PROIZVODI U HRVATA

149.TRENDOVI U PREHRANI

150.UGOSTITELJSKA OPREMA – TERMIČKI UREĐAJI I STROJEVI

151.ULOGA SMRZNUTIH NAMIRNICA I POLUPROIZVODA

152.ULOGA ŽITARICA U KUHARSTVU

153.UMACI

154.UPOTREBA KRUMPIRA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI

155.UPOTREBA LISNATOG TIJESTA

156.UPOTREBA VINA U JELIMA

157.UPOTREBA ŽITARICA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI

158.USPOREDBA TRIJU JELOVNIKA IZ ZAGREBAČKIH RESTORANA

159.UTJECAJ STRANIH KUHINJA NA RAZVOJ HRVATSKE GASTRONOMIJE

160.UTJECAJ TALIJANSKE KUHINJE U PRIOBALJU

161.UVODIM ZDRAVU HRANU U ŠKOLSKU KANTINU

162.VARIVA I JELA NA ŽLICU

163.VEGETARIJANSKA KUHINJA

164.VEZANE SALATE

165.VISOKA KUHINJA I FINE DINING

166.VOĆE U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI

167.ZAČINI

168.ZAGORSKI ŠTRUKLI – PONOS ZAGORSKE KUHINJE

169.ZDRAVA - URAVNOTEŽENA PREHRANA ZA ZDRAVI ŽIVOT

170.ZNAČAJ CRVENOG MESA U PREHRANI

171.ZNAČAJ FRANCUSKE KUHINJE ZA RAZVOJ GASTRONOMIJE