**Kuhari teme za završni rad**

1. **SVJETSKI TRENDOVI U KUHARSTVU**
2. **KARAKTERISTIKE/ZNAČAJKE RESTORANA S MICHELIN ZVJEZDICAMA**
3. **FUNKCIONALNA PREHRANA**
4. **MOLEKULARNA GASTRONOMIJA**
5. **DALMATINSKA KUHINJA – POVIJEST I OBILJEŽJA**
6. **POVIJEST I RAZVOJ KUHARSTVA**
7. **ORGANIZACIJA PRIGODNIH OBROKA**
8. **POVIJEST I OBILJEŽJA ISTARSKE KUHINJE**
9. **POVIJEST I OBILJEŽJA ZAGORSKO-MEĐIMURSKE KUHINJE**
10. **POVIJEST I OBILJEŽJA SLAVONSKE KUHINJE**
11. **HRVATSKI TRADICIJSKI PROIZVODI U SLUŽBI UGOSTITELJSKOG KUHARSTVA**
12. **NUTRICIONIZAM**
13. **VEGETARIJANSKA KUHINJA**
14. **JADRANSKA RIBA I MORSKI PLODOVI U PONUDI HRVATSKE NACIONALNE KUHINJE**
15. **HRVATSKA KUHINJA U SVJETSKOJ PONUDI**
16. **DIJETALNA KUHINJA**
17. **PLANIRANJE OBROKA ZA SPORTAŠE**
18. **SVEČANI MENU**
19. **ULOGA MARKETINGA U KUHARSTVU**
20. **DIZANA SLANA TIJESTA U KUHINJI**
21. **DIZANA SLATKA TIJESTA**
22. **ČOBANAC**
23. **VAŽNOST SALATA U PREHRANI**
24. **VEZANE SALATE**
25. **HLADNA PREDJELA**
26. **TOPLA PREDJELA**
27. **PRIGODNI OBROCI**
28. **FLAMBIRANA JELA**
29. **PRIGOTOVLJAVANJE JELA PRED STOLOM GOSTA**
30. **PRILOZI OD VOĆA I POVRĆA**
31. **PRILOZI OD ŽITARICA I TJESTENINE**
32. **GARNITURE ZA RIBLJA JELA**
33. **GARNITURE ZA MESNA JELA**
34. **SVADBENA VEČERA**
35. **BLAGDANSKI STOL ZA NACIONALNE BLAGDANE**
36. **ADMINISTRATIVNI POSLOVI U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI**
37. **ULOGA I ZADACI VODITELJA KUHINJE**
38. **ULOGA GLJIVA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI**
39. **UTJECAJ TALIJANSKE KUHINJE NA HRVATSKU NACIONALNU KUHINJU**
40. **ISTARSKI TARTUFI**
41. **TRADICIONALNA HRVATSKA TJESTENINA**
42. **OMEGA TRI MASNE KISELINE I NJIHOV ZNAČAJ U PREHRANI**
43. **BISTRE I GUSTE RIBLJE JUHE**
44. **BUFFET I BANKET**
45. **KOŠER I HALAL PREHRANA**
46. **LIČKA KUHINJA**
47. **ZNAČAJ DIVLJAČI U HRVATSKOJ NACIONALNOJ KUHINJI**
48. **GOMOLJASTO POVRĆE U KUHARSTVU**
49. **TJESTENINE U KUHARSTVU**
50. **HRANJIVI SASTOJCI POVRĆA**
51. **BRUDET**
52. **KORJENASTO POVRĆE**
53. **JADRANSKE ŠKOLJKE**
54. **RIJEČNI RAKOVI**
55. **RIJEČNA RIBA**
56. **MORSKI RAKOVI**
57. **HRVATSKI SUHOMESNATI PROIZVODI**
58. **RIŽOTO**
59. **JELA SA ŽARA**
60. ***SLOW FOOD* HRANA**
61. **BRZA HRANA: DA – NE**
62. **JELA OD OVČETINE I JANJETINE**
63. **VAŽNOST MESA U PREHRANI**
64. **DOMAĆA PERAD**
65. **PERNATA DIVLJAČ**
66. **JELA ZA ZAJUTRAK**
67. **SPOREDNI OBROCI**
68. **HLADNI EKSPONATI – IZLOŠCI**
69. **IZVEDENI (SASTAVLJENI) UMACI**
70. **Divljač u Hrvatskoj gastronomiji**
71. **Zdrava hrana - zdravi život**
72. **Novi trendovi u PRIPREMI I PREZENTACIJI HRANE**
73. **SUVREMENA Tehnologija i kuharstvo**
74. **Očuvanje prirodnih svojstAva namirnica u procesu prigotovljavanja jela**
75. **Hrvatska tradicionalna jela**
76. **Začini**
77. **mirodije**
78. **MASLINOVO ULJE U KUHARSTVU**
79. **korištenje vina i jakih alkoholnih pića u prigotovljavanju jela**
80. **Umaci**
81. **NORMATIVI – ULOGA I ZADATAK**
82. **KUHINJSKA DOKUMENTACIJA**
83. **NAČINI NUĐENJA I POSLUŽIVANJA JELA**
84. **HLADNI EKSPONATI**
85. **ORGANIZACIJA PIKNIKA**
86. **KASNA VEČERA**
87. **PREHRANA DJECE I MLADIH**
88. ***FINGER FOOD***
89. **KREATIVNA KUHINJA**
90. **MEDITERANSKA KUHINJA**
91. **HRVATSKI TRADICIONALNI SUHOMESNATI PROIZVODI**
92. **GLJIVE U HRVATSKOJ KUHINJI**
93. **FLAMBIRANJE PRED STOLOM GOSTA**
94. **PIKANTNI ZALOGAJI I SENDVIČI**
95. ***SHOW COOKING***
96. **JELA OD DLAKAVE DIVLJAČI**
97. **JELA OD PERNATE DIVLJAČI**
98. **JELA PO NARUDŽBI**
99. **JELA OD MLJEVENOG MESA**
100. **GARNITURE**
101. **CARPACCIO**
102. **PIRJANA MESNA JELA**
103. **MESNA PEČENJA**
104. **CATERING**
105. **MOLEKULARNA GASTRONOMIJA**
106. **GOTOVA JELA OD PEČENOG MESA**
107. **UPORABA LISNATOG TIJESTA**
108. **ZNAČAJ CRVENOG MESA U PREHRANI**
109. **HACCAP**
110. **TEHNIKE DEKORIRANJA HRANE**
111. **PANIRANA JELA PO NARUDŽBI**
112. **HIGIJENA NAMIRNICA**
113. **OGRUŠANA I POŠIRANA JELA**
114. **TERINE**
115. **PJENICE**
116. **PAŠTETE**
117. **MASLINA U UGOSTITELJSTVU**
118. **UGOSTITELJSKA OPREMA – TERMIČKI UREĐAJI I STROJEVI**
119. **ULOGA SMRZNUTIH NAMIRNICA I POLUPROIZVODA**
120. **ZNAČAJ POVRĆA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI**
121. **TEKUĆE TIJESTO – UPORABA U KUHINJI**
122. **ZNAČAJ FRANCUSKE KUHINJE ZA RAZVOJ GASTRONOMIJE**
123. **GOTOVA JELA OD GOVEDINE I TELETINE**
124. **JELA OD PUŽEVA, ŽABA I KORNJAČA**
125. **GOTOVA JELA OD PERADI**
126. **MEKUŠCI I NJIHOV ZNAČAJ U KUHARSTVU**
127. **HRANA ZA *COCKTAIL PARTY***
128. **VARIVA**
129. **JELA S RAŽNJA**
130. **MARINADE**
131. **JELA OD ZECA I KUNIĆA**
132. **DESERTNA JELA OD RAZNIH TIJESTA**
133. **ULOGA VOĆA U KUHARSTVU**
134. **DEKORACIJE ZA TOPLA I HLADNA JELA**
135. **BLAGDANSKI STOL**
136. **ALTERNATIVNA PREHRANA**
137. **NAJPOZNATIJI MEĐUNARODNI SPECIJALITETI**
138. **ZABORAVLJENI SPECIJALITETI HRVATSKE KUHINJE**
139. **ŽITARICE I NJIHOVA UPORABA U KUHARSTVU**
140. **HRVATSKI SIREVI I NJIHOVA UPORABA U KUHARSTVU**