UGOSTELJSKO TURISTIČKO UČILIŠTE

**KUHARI TEME ZAVRŠNI RAD 2018./2019.**

1. SVIJETSKI TRENDOVI U KUHARSTVU
2. POVIJESTI I OBILJEŽJA DALMATINSKE KUHINJE
3. POVIJETS I OBILJEŽJA ISTARSKE KUHINJE
4. POVIJETS I OBILJEŽJA ZAGORSKO MEĐIMURSKE KUHINJE
5. POVIJETS I OBILJEŽJA SLAVONSKE KUHINJE
6. HRVATSKI PROIZVODI U SLUŽBI UGOSTITELJSKOG KUHARSTVA
7. NUTRICIONIZAM I NJEGOVA ULOGA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI
8. VEGETARIJANSKA I MAKROBIOTIČKA KUHINJA
9. JADRANSKO MORE, RIBE I MORSKI POLODVI – OBILJEŽJE HRVATSKE KUHINJE
10. KUHINJA U SVIJETSKOJ PONUDI
11. DIJETALNA KUHINJA
12. UVODIM ZRAVU HRANU U ŠKOLSU KANTINU
13. MODA U PREHRANI
14. ČOBANAC
15. VAŽNOST SALATA U PREHRANI
16. VEZANE SALATE
17. HLADNA PREDJELA
18. TOPLA PREDJELA
19. PRIGODNI OBROCI
20. PRIGOTOVLJEVANJE JELA PRED GOSTOM
21. PRILOZI
22. SVADBENA VEČERA
23. BLAGDANSKI STOL ZA NACIJE
24. POVRČE U MOJOJ PREHRANI
25. PŠENICA, RIŽA I KRUMPIR U LJUDSKOJ PREHRANI
26. MINIMALIZAM U UGOSTITELJSTVU
27. UTJECAJ TALIJANSKE U PRIOBALJU
28. ISTARSKI TARTUFI
29. SOL – DOBRO I ZLO U LJUDSKOJ PREHRANI
30. PLAVA RIBA I OMEGA 3 MASNE KISLEINE
31. RIBLJA JUHA
32. BIJELA MORSKA RIBA
33. LIČKA KUHINJA
34. ZNAČAJ DIVJAČI U HRVATSKOJ NACIONALNOJ KUHINJI
35. GOMOLJASTO POVRĆE U KUHARSTVU
36. TJESTENINE U KUHARSTVU
37. HRANJIVI SASTOJCI POVRĆA
38. BRUDET I RIBLJI PAPRIKAŠ
39. KORJENASTO POVRĆE
40. JADRANSKE ŠKOLJKE
41. RIJEČNI RAKOVI
42. RIJEČNA RIBA
43. MORSKI RAKOVI
44. PRIGOTOVLJENJE JELA U PRIRODI
45. HRVATSKI AUTOHTONI PROIZVODI
46. SLOW FOOD HRANA
47. BRZA HRANA: DA – NE
48. JELA OD OVČETINE I JANJETINE
49. DOMINANTNOST MSA U PREHRANI
50. PERAD
51. PERNATA DIVLJAČ
52. JELA ZA ZAJUTRAK
53. HLADNI EKSPONANTI – IZLOŠCI
54. IZVEDENI UMACI
55. DIVLJAČ U HRVATSKOJ GASTRONOMIJI
56. ZDRAVA HRANA – ZDRAVI ŽIVOT
57. NOVI TRENDOVI U PRIPREMI I PREZENTACIJI HRANE
58. SUVREMENA TEHNOLOGIJA I KUHARSTVO
59. DOKORACIJE U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI
60. HRVATSKA TRADICIONALNA JELA
61. ZAČINI I MIRODIJE
62. MASLINOVO ULJE U KOUHARSTVU
63. KUHARSTVO I VINO
64. UMACI
65. NORMATIVI – ULOGA I ZADATAK
66. KUHINJSKA DOKUMENTACIJA
67. OSUMREVAENJAVANJE HRVATSKE NACIONALNE KUHINJE
68. NAČINJ NUĐENJA JELA
69. HLADNI EKSPONATI
70. ORGANIZACIJA PIKNIKA
71. KASNA VEČERA
72. PRIPREMANJE JELA ZA BUFET STOL
73. FINGER FOOD
74. SVEČANI MENI
75. MEDITERANSKA KUHINJA
76. TRADICIONALNI SUHOMESNATI PROIZVODI U HRVATA
77. KRUH KROZ POVIJEST
78. FLAMBIRANJE PRED STOLOM GOSTA
79. PIKANTNI ZALOGAJ I SENDVIČ
80. HRVATSKI GASTRONOMSKI BRANDOVI
81. LIČKA JELA OD DIVLJAĆI
82. JELA PO NARUĐBI
83. JELA OD MLJEVENOG MESA
84. GARNITURE
85. JELOVNIK ZA MOJ BUDUČI RESTORAN
86. CATERING
87. COCTAIL - PARTY POVODOM MOG ROĐENDANA
88. GOTOVA JELA OD PEČENOG MESA
89. UPOTREBA LISNATOG TIJESTA
90. ZNAČAJ CRVENOG MESA U PREHRANI
91. MATURALNA VEĆER, MENI ZA MOJ ROĐENDAN
92. BIO SAM 7 DANA VEGETERIJANAC
93. PANIRANA JELA PO NARUĐBI
94. HIGIJENA NAMIRNICA
95. OGRUŠANA I POŠIRANA JELA
96. TERRINE
97. PJENICE
98. PAŠTETE
99. MASLINA U UGOSTITELJSTVU
100. UGOSTITELJSKA OPREMA – TERMIČKI UREĐAJI I STROJEVI
101. ULAGA SMRZNUTIH NAMIRNICA I POLUPROIZVODA
102. ZNAČAJ POVRČA U UGOSTITELJSKOJ KUHINJI
103. TEKUĆE TIJESTO – UPOTREBA U KUHINJI
104. ZNAČAJ FRANCUSKE KUHINJE ZA RAZVOJ GASTRONOMIJE
105. GOTOVA JELA OD GOVEDINE I TELETINE
106. JELA ODF PUŽEVA, ŽABA I KORNJAČA
107. GOTOVA JELDA OD PERADI
108. MEKUŠCI I NJIHOV ZNAČAJ U KUHARSTVU
109. HRANA ZA COCTEL PARTY
110. VARIVA
111. JELA SA RAŽNJA
112. MARINADE
113. JELA OD ZECA I KUNIĆA
114. DEKORACIJE ZA TOPLA I HLADNE JELA
115. NARODNA JELA ZA BLAGDANE
116. ALTERNATIVNA PREHRANA
117. NEPOZNATI MEĐUNARODNI SPECIJALITETI
118. ZABORAVLJENI SPECIJALITETI HRVATSKE KUHINJE
119. ULOGA ŽITARICA U KUHATSTVU
120. KAKO SMANJITI GLAD U SVIJETU