

TÉMATA Z ODBORNÝCH PŘEDMĚTŮ – SUS 3 (kuchařské práce)

- 1) Tepelná úprava vaření**
- 2) Hnědé polévky**
- 3) Omáčky**
- 4) Vložky a zavářky do polévek**
- 5) Přílohy**
- 6) Luštěniny**
- 7) Bezmasé pokrmy**
- 8) Ryby**
- 9) Předběžná příprava potravin**
- 10) Polévky**
- 11) Sklady**
- 12) Drůbež**
- 13) Ovoce**
- 14) Zelenina**
- 15) Těstoviny**
- 16) Brambory**
- 17) Hovězí maso**
- 18) Moučníky**
- 19) Vejce**
- 20) Tepelná úprava smažení**
- 21) Mleté maso**
- 22) Vepřové maso**
- 23) Předběžná příprava potravin rostlinného původu**
- 24) Racionální výživa. Zdravý životní styl**
- 25) Mléčné výrobky**