



УТВЪРЖДАВАМ
ДИРЕКТОР ПЕТРА ВРАЦА
ИЗК. ПЕТРА ПЕТРОВА

КОНСПЕКТ ЗА ИЗПИТ

ТЕОРИЯ

ПО ТЕХНОЛОГИЯ НА КУЛИНАРНАТА ПРОДУКЦИЯ, ЗПП – 11 КЛАС

ПРОФЕСИОНАЛНО НАПРАВЛЕНИЕ: „Хотеленство, ресторантьорство и кетъринг“;

код: 811

ПРОФЕСИЯ : „Готвач“; код: 811070

СПЕЦИАЛНОСТ: „Производство на кулинарни изделия и напитки“ ; код: 8110701

1. Топли бистри супи – бульони.
2. Кофеоме. Супени притурки.
3. Супи без запряжка и без застройка – варено.
4. Топли небистри супи – супи със запряжка.
5. Супи със застройка.
6. Супи със запряжка и със застройка.
7. Пасирани супи – крем супи и шоре супи.
8. Студени супи. Видове.
9. Каши. Фрикасе.
10. Пълнени зеленчуци и сарми.
11. Пържене на зеленчуци.
12. Зеленчукови кюфтета.
13. Аламинути от вътрешно филе.
14. Аламинути от външно филе.
15. Аламинути от котлетната част.
16. Аламинути от бут.
17. Аламинути от птици.
18. Аламинути от риба.
19. Аламинути от субпродукти.
20. Аламинути от яйца и млечни продукти.
21. Мусаки. Гювечи.
22. Месни рула.
23. Печене на ястия от птици, риба, субпродукти.
34. Аламинути на скара – от млечни продукти, от птици.
25. Аламинути на скара – от риба, от субпродукти, от месо.
26. Плакни.
27. Ястия от задушени едри месни полуфабрикати – асортименти.
28. Яхнии. Кюфтета със сос.
28. Ястия по градинареки, ястия по ловджийски.
30. Задушени котлети.
31. Руладини.
32. Кебапи.
33. Гулаши.
34. Задушени ястия от риба, птици.
35. Плодови кухненски десерти.
36. Желирани десерти с нишесте.
37. Желирани десерти с желатин.

38. Яйчно-млечни десерти.
39. Обикновено тесто / тесто без мая/.
40. Рядко тесто. Изделия. Белтъчно тесто. Изделия
41. Парено тесто. Изделия.
42. Пандишаново тесто. Полуфабрикати. Изделия.
43. Маслено тесто – ронливо и бъркано. Изделия.

Изпитната комисия: инж. Цветана Ценова
инж. Цетя Янчик
инж. Боряна Николова
инж. Цветомира Иванова
Димитрина Тодорова
Маргарита Григорова

