

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ-ПМФ-2019/20.

ЧЕТВРТИ КОЛОКВИЈУМ

- 1)Натур шницла-Телећа натур шницла са три прилога по избору
- 2)Париска шницла-са три прилога по избору
- 3)Бечка шницла- са три прилога по избору
- 4)Телећа шницла са сосом од печурака- са три прилога по избору
- 5)Карађорђева шницла-Мићина шницла- са три прилога по избору
- 6)Телећи стек „*Le Cordon Blue*“ -*Плава траака*- са три прилога по избору
- 7)Телећи медаљони са печуркама- са три прилога по избору
- 8)Телећи котлет „*Metrd hotel*“ - са три прилога по избору
- 9)Плетеница на кајмаку- са три прилога по избору
- 10)Хајдучки ћевап- са три прилога по избору
- 11)Шатобријан „*Metrd hotel*“ - са три прилога по избору
- 12)Бивстек на „Природан начин“ - са три прилога по избору
- 13)Турнедпо „*Rosinni*“ - са три прилога по избору
- 14)Филе.мињон на „*Ловачки начин*“ - са три прилога по избору
- 15)Соте „*Строганов*“ - са прилогом
- 16)Рамстек „*Мирабо*“ - са три прилога по избору
- 17)Розбратна на „*Ловачки начин*“ - са три прилога по избору
- 18)Месна маса за, „*уситњено-млевено*“ - месо за јела са роштиља-са жара-„*Лесковачки ћевапчићи*“
- 19)Месна маса за-уситњено месо за јела са роштиља-са жара-„*Лесковачка пљескавица*“
- 20)Ражнићи на жару-са прилогом
- 21)“*Лесковачка мућкалица*“
- 22)Телеће печење са три прилога
- 23)Свињсо печење са три прилога

- 24)Јагњеће печење са три прилога
- 25)Пилеће печење са три прилога
- 26)Јеленски бут на шумарски начин
- 27)Шпикован фрикандо од јелена у ловачком сосу
- 28)Хладно-топли бифе сто-напиши понуду за 100.особа
- 29)Ћевапчићи на роштиљу са луком
- 30)Бањалучки ћевапчићи
- 31)Пљескавица на жару
- 32)Ражнићи од свињског меса
- 33)Домаћа једноставна погача
- 34)Гастрономски Производи-појам пице-*pize*-тесто за пуцу-пица „*Caprićoza*“
- 35)Гастрономски Производи-појам пице-*pize*-тесто за пуцу-пица „*Margarita*“
- 36)Гастрономски Производи-појам пице-*pize*-тесто за пуцу-пица „*Funghi*“
- 37)Гастрономски Производи-појам пице-*pize*-тесто за пуцу-пица „*Napolitana*“
- 38)Гастрономски Производи-појам пице-*pize*-тесто за пуцу-пица „*Frutti di Mare*“
- 39)Гастрономски Производи-појам пице-*pize*-тесто за пуцу-пица „*Quattro stagoni*“
- 40)Гастрономски Производи-појам пице-*pize*-тесто за пицу-„Пице-*Pize*-“ у Гинисовој књизи.

УПУТСТВО ЗА ИЗРАДУ-ПРИПРЕМУ-ПРЕЗЕНТАЦИЈУ ЧЕТВРТОГ КОЛОКВИЈУМА

- 1)Изабрати одеређену тему-Гастрономски Производ
- 2)Написати Стандардизовану рецептуру по свим параметрима
- 3)Практично урадаити изабрану тему - Гастрономски Производ(кући према својим могућностима).
- 4)Сликати начин тт/обrade и сервираеа.
- 5)Послати рад у **Wordu i PDF-u.**
- 6)До 1.маја, послаћу Вам испитна питања која ћете припремити за испит.

Срдачан поздрав, нека Вас Бог чува и све најлепше вам желим!

Нови Сад, 19.04.2020.

Проф.др Милијанко Ј. Портић