



ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТАМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ, ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО  
НОВИ САД  
ИСПИТНА ПИТАЊА  
ИЗ ПРЕДМЕТА  
ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ 2019/20.

\*\*\*

**1) Појам, генеза, настанак и развој Гастрономских Производа** од идеје до прихватања или одбацивања „Гастро-производа“, објаснити све фазе;

**2) Појам „Еколошког“ Гастро-Производа;** напиши један „*Еколошки Мени*“, по избору, а потом, за један „ганг“ по избору; напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**3) Појам и дефинисање** квалитета Гастрономских - Производа;

**4) Демингов допринос квалитету** Гастрономских-Производа;

**5) Сензорне компоненте квалитета** Гастрономских-Производа;

**6) Појам Гастрономских-Производа настали под утицајем познатих личности,** који су допринели развоју Гастрономије; Аутор-Џон Јакоб Астор; „Валдорф салата“; напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање; температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**7) Појам Гастрономских-Производа настали под утицајем познатих личности** који су допринели развоју Гастрономије; Лепа Јелена-Belle Helene; „**Турнедо лепа Јелена**“; напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**8) Појам Гастрономских-Производа настали под утицајем познатих личности**, који су допринели развоју Гастрономије; Бакомо Росини-Tourneous Rossini; „**Турнедо Россини**“; напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**9) Појам Гастрономских-Производа настали под утицајем познатих личности**, који су допринели развоју Гастрономије; Франсоа Рене де Шатобријан (File steaks a la Chateaubriand) - „**Шатобријан на природан начин**“; напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**10) Појам Гастрономских-Производа настали под утицајем познатих личности**, који су допринели развоју Гастрономије; Карађорђе-Мића Стојановић - „**Карађорђева-Мићина шницла**“; напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



ДГТХ

**11) Појам Коктел партија,** напиши понуду за проширени коктел парти за 100 особа са ценом коштања материјала-намирница за мерну јединицу, калкулација са маржом од 200% + ПДВ = продајна цена по једној особи;

**12) Хладно-топли бифе-појам,** напиши понуду за „Хладно-топли“ бифе за 100 особа са ценом коштања материјала-намирница за мерну јединицу, калкулација са маржом од 200% + ПДВ = продајна цена по једној особи;

**13) Гастрономска понуда у руларном-сеоском туризму-**напиши један национални мени по избору, а потом, за један „ганг“ по избору; напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**14) Појам, дефинисање Гастрономских-Производа,** шта је потребно за стварање Гастрономског-Производа, услови које треба да испуни Гастро-Производ, редослед разврставања Гастрономских-Производа по групама јела;

**15) Хладна предјела;** појам, дефинисање и подела према учешћу намирница и подела према посебним критеријумима;

**16) Ордевер-стандардни;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



ДГТХ

**17. Национално хладно „Српско предјело“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**18. Национално хладно „Војвођанско предјело“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпадак при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**19. Национално хладно „Ужичко предјело“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**20. Хладна повезана „Винзор салата“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**21. Хладна повезана „Говеђа салата“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**22. Хладна повезана „Пилећа салата“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**23. „Његушки пршут“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**24. Говећи пршут;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**25. Саламе-разне као хладно предјело „Кулен“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**26. Смуђ у маринату од поврћа;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**27. Смуђ „Белви-леп изглед“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**28. Салата од хоботнице;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**29. Салата од лигњи;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**30. Салата од морских плодова-бисера;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**31. Кавијар-појам-добиање;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**32.Лангуст-хомард “Белви-леп изглед“;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**33.Паштета од хомарда-лангуста;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**34.Пуњен парадајз-као хладно предјело од поврћа;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**35.Српски сир-појам;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**36.Горгонзола;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**37. Кајмак-појам, добијање, примена;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**38. Мешани сиреви-као хладно предјело;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**39. Француска салата-као хладно предјело;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**40. Пуњена јаја са салатом од морских плодова-као хладно предјело;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**41. Супа од говеђег-јунећег меса-репа;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;





**42. Супа од фазана-фазанке;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**43. Супа од пилећег меса;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**44. Говеђи консоме;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**45. Кнедле од пилећег меса;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**46. Телећа рагу супа-чорба;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



ДГТХ

**47.Руски национални боршч;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**48.Телећа национална српска чорба;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**49.Ловачка чорба;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**50.Мађарска гулаш чорба;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука; продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука(205);

**51.Аласка рибља чорба;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**52. Италијанска министра-минестрон;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**53. Суфле од сира са павлаком;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**54. Гибаница;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**55. Зељаница;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**56. Шампињони на жару;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



ДГТХ

**57. Шампињони на „Бечки начин“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**58. Шампињони „Орли“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**59. Сотиране артичоке „Холандез“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**60. Пијани шаран у белом вину;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**61. Смуђ на „Смедеревски начин“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



ДГТХ

**62. Јесетра на „Кладовски начин“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**63. Бакалар на „Тршћански начин“ Тријестино“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**64. Зубатац на „Далматински начин“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**65. Медаљони од лангуста са „Холандез сосом“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**66. Ризото од лангуста-хомарда;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**67.Ризото од лигњи;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**68.Пржене лигње на жару;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**69.Ризото од хоботнице;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**70.Ризото од сипа;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**71.Дагње на бузару;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**72.Кувана телетина;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**73.Гулаш од говеђег меса „Говеђи гулаш“;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**74.Паприкаш од телећег меса „Телећи паприкаш“;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**75. Паприкаш од јагњећег меса „Јагњећи паприкаш“;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**76.Сладак-свеж купус са јагњећим месом;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница*(ако их има)*; нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада*(методе-топлотне/обrade)*; температура т/обrade*(уколико се топлотно обрађује)*; услови и време чувања до сервирања*(уколико се чува)*; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**77. Ризото са телећим месом;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**78. Соте од телећег меса са печуркама;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**79. Босански лонац;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**80. Месна маса за готова јела од млевеног меса;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време технолошке припреме; услови и време чувања (уколико се чува); гастро-производи који се производе од месне масе; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**81. Фаширана шницла;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;





**82. Фаширан ролат „Штефани“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**83. Пуњене паприке у сосу од парадајза;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**84. Мусака од плавог патлиџана;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**85. Сарма од киселог купуса;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**86. Трипе „Италијен“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**87. Јунећи мозак похован на „Бечки начин“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**88. „Печење“ од телећег меса;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**89. „Печење“ од јагњећег меса;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**90. „Печење“ од пилећег меса;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**91. „Печење“ од прасећег меса;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**92. Телећа шницла на природан начин „Натур шницла“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**93. „Париска шницла“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**94. „Бечка шницла“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**95. Телећи стек-Плава трака „Cordon-blue“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**96. Телећи медаљони на жару „ натур“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (*ако их има*); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (*методе-топлотне/обrade*); температура т/обrade (*уколико се топлотно обрађује*); услови и време чувања до сервирања (*уколико се чува*); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**97. Телећи котлет на жару „*натур*“;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**98. Телећи котлет на “Ловачки начин“;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**99. Телећи котлет “Бон-фам“;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**100. Свињска крменадла на жару „*натур*“;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**101. Хајдучки ћевап;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**102. Бифтек на жару;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**103. Филе-мињон на жару;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**104. Говеђи соте „Строганов“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**105. Татарски бифтек;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**106. Рамстек на жару „натур“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**107. Розбратна на жару, „натур“;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**108. Глазиран кестен;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**109. Париске кнедле;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**110. Чешке кнедле;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**111. Динстан црвени купус са киселим јабукама;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



ДГТХ

**112. Месна маса за ћевапчиће, плескавице и друге ГП од млевеног меса са жара;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обраде); температура т/обраде (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**113. Ћевапчићи на жару;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обраде); температура т/обраде (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**114. Плескавица на жару;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обраде); температура т/обраде (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**115. Ражњићи од телећег меса на жару;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обраде); температура т/обраде (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**116. Бела вешалица на жару;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обраде); температура т/обраде (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**117. Српска мућкалица на Лесковачки начин;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**118. Маса за палачинке-палачинке са орасима;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време технолошке припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања (уколико се чува); гастро-производи који се производе од готове масе; инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100% + ПДВ = продајна цена за једну порцију (две палачинке); енергетска вредност једне порције и препорука;

**119. Маса за палачинке-гратиниране палачинке са орасима;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције (две палачинке); енергетска вредност једне порције и препорука;

**120. Маса за палачинке-палачинке у винском шатоу;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције (две палачинке); енергетска вредност једне порције и препорука;

**121. Кох од гриза у винском шатоу;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница (ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада (методе-топлотне/обrade); температура т/обrade (уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања (уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције (два комада); енергетска вредност једне порције и препорука;





ДГТХ

**122.Линзер тесто-пита са јабукама;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције (два комада); енергетска вредност једне порције и препорука;

**123.Маса за торте-жута бисквит маса;**напиши потребне намирнице за мерну јединицу бисквит масе;технолошко/топлотне припреме; и наброј торте које се припремају од ове жуте бисквит масе и израчунај калкулацију израде једне торте по свом избору;

**124.Захер-Сахер торта;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**125.Шварцвалд торта;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**126.Добош торта;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**127.Линзер торта;**напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу;%отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;



**128. Cheese cake-Чизз кејк;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**129. Тирамису торта;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

**130. Линзерт-торта са малинама и купинама;** напиши потребне намирнице за јединични број особа-мерну јединицу; %отпада при технолошкој обради намирница(ако их има); нето количина за једну особу-порцију; захтевност и време тт/припреме; технолошко/топлотна обрада(методе-топлотне/обrade); температура т/обrade(уколико се топлотно обрађује); услови и време чувања до сервирања(уколико се чува); инвентар за сервирање и сервирање, температура Гастро-производа на којој се сервира; калкулација са маржом 100 % + ПДВ = продајна цена једне порције; енергетска вредност једне порције и препорука;

\*\*\*