|  |  |
| --- | --- |
| Slika na kojoj se prikazuje strijela  Opis je automatski generiran | **Srednja strukovna škola Marko Babić** |
| **Domovinskog rata 58, 32010 Vukovar** |
| Tel: (032) 424-970  e-mail: [ured@ss-markobabic-vu.skole.hr](mailto:ured@ss-markobabic-vu.skole.hr)  www.ss-markobabic-vu.skole.hr  OIB: 93128197410, MB: 01417193 |

***Obrazovni sektor:*** *Turizam i ugostiteljstvo*

***Zanimanje:*** *Kuhar – jedinstveni model obrazovanja*

***Razred:*** *3.b*

***Školska godina:*** *2023./2024.*

***Mentor:*** *Damir Mikulić, strukovni učitelj*

**Teme za izradbu i obranu završnoga rada**

1. Waldorfska salata, goveđi gulaš (izabrati odgovarajući prilog), tortice s jabukama, *Magdalena Beck*
2. Prežgana juha, sarma (pire krumpir), makovnjača, *Josipa Knežević*
3. Juha od krumpira, goveđi odrezak u luka (izabrati odgovarajući prilog), savijača s jabukama, *Ivana Svitlanović*
4. Punjena jaja “Casino”, popržena prsa od purice na burgundski način (izabrati odgovarajući prilog), ekleri s čokoladom, *Denis Rezo*
5. Milanski rižot s gljivama, svinjski kotlet Imperial (izabrati odgovarajući prilog), pohane jabuke, *Lana Lenđel*
6. Boršč, naravni odrezak (izabrati odgovarajući prilog), bečki roščići s vanilijom, *Serhii Kochyn*
7. Quiche Lorraine, pile u vinu, mille feuille s malinama i kremom od vanilije, *Borna Latcsh*