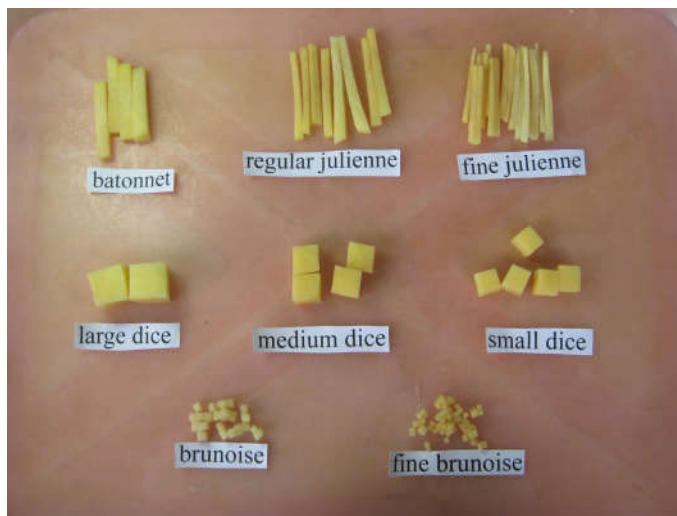


**ПРИМЕРИ ПИТАЊА ЗА ПРАКТИЧНИ ДЕО ПРИЈЕМНОГ ИСПИТА
ИЗ КУВАРСТВА**



- **Исећи поврће на начин „жилијен“** – исећи на резанца дебљине 2-3 мм (Супе и чорбе, стр. 46 и 64)



- **Како се сече парадајз на начин „конкасе“** – на коцке 0,5x0,5 цм



- Исећи нпр. шаргарепу на начин „бриноаз“ – исећи на коцкице 0,3x0,3 см
- Како се сече гарни букет за рагу чорбу – исећи на коцке 1x1cm
- Како се сече шаргарепа за месни фонд – засећи по дужини на половине или четвртине



- Како се сече купус за салату од свежег купуса – исећи на жилијен резанце



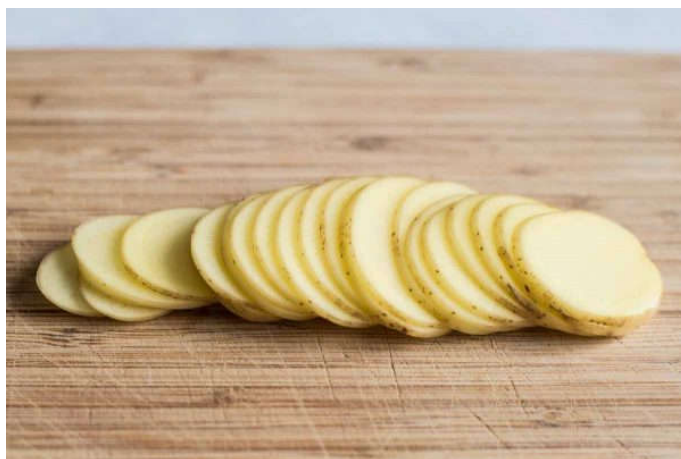
- Како се сече купус за готово јело „сладак купус са месом“ - исећи на кришке заједно са делом корена (*Готова јела*, 171 стр.)



- **Како се сече кромпир за „пекарски кромпир“**- исећи на колутове дебљине око 0,5см (*Јела од поврћа*)



- **Како се сече кромпир за „мусаку“** – на танке колутове дебљине 0,3см (*Готова јела, 84 стр.*)



- **Како се сече паприка за „пилав“** – исећи на широке резанце (*Готова јела, 167 стр.*)





- **Како се сече црни лук за гарнитuru „лионез“**- исећи на колутове дебљине око 5мм (*Јела по поруџбини, 45стр.*)
- **Како се сече црни лук за „пљескавице“** – исећи веома ситно (*Јела по поруџбини, 94 стр.*)
- **Како се сече црни лук за „соте Струганов“**- исећи на веома ситне коцке (*Готова јела, 109 стр.*)
- **Како се сече црни лук за „српску гарнитuru“** – исећи на ребарца (*Готова јела, 186 стр.*)
- **Како се секу тиквице за „мусаку“**- на шните дебљине око 1 цм (*Готова јела, 85 стр.*)



- **Како се секу тиквице за „ђувеч са свињским месом“**- исећи на коцке 3 x 3 цм (*Готова јела, 64 стр.*)

- **Како се сече парадајз за „парадајз салату“** – исећи на колутове дебљине до 0,5см



- **Како се сече краставац за „салату од краставца“** – исећи на колутове дебљине око 0,3-0,5см

