

OKRUHY POKRMŮ K PRAKTICKÉ MATURITNÍ ZKOUŠCE 2017/2018

Gastronomie 65-41-L/01

PŘEDKRMY:

1. Broskev plněná máslovo-tvarohovým krémem
2. Vejce plněná žloutkovou fází
3. Rajčata plněná francouzským salátem
4. Broskev plněná šlehanou šunkovou pěnou
5. Vejce Kardinál
6. Kuřecí koktejl
7. Šunkové kornoutky s vídeňským krémem
8. Paprika plněná šlehanou nivou

POLÉVKY:

1. Bramborová polévka
2. Květáková polévka
3. Zelná polévka s klobásou
4. Hovězí vývar se smaženým hráškem
5. Hovězí vývar s vaječnou sedlinou
6. Hovězí vývar s krupicovými noky
7. Hovězí polévka s játrovými knedlíčky (rýží)
8. Slepíčí vývar s masem a nudlemi
9. Gulášová polévka
10. Dršťková polévka
11. Kulajda
12. Hrachová polévka

HLAVNÍ POKRMY:

1. Vepřový závitok plněný dušený na smetaně, houskové knedlíky
2. Španělský ptáček, dušená rýže
3. Hovězí guláš, houskové knedlíky
4. Hovězí po cikánsku, dušená rýže
5. Vepřová pečeně, zelí kysané, houskové knedlíky
6. Moravský vrabec, dušený špenát, bramborové knedlíky
7. Vepřový řízek brněnský, brambory vařené
8. Záhorácký závitok, houskové knedlíky
9. Kuřecí roláda (kuře pečené s nádivkou), brambory vařené
10. Kuře pečené na způsob bažanta, bramborové knedlíky

MOUČNÍKY:

1. Bramborové šišky s mákem (strouhankou)
2. Lívanečky
3. Jablka v županu
4. Vdolečky smažené (Bavorské)
5. Třešňová bublanina
6. Jablkový závin tažený
7. Palačinky s jahodami a šlehačkou (se zavařeninou)
8. Jablková žemlovka
9. Koblihy
10. Domácí buchtý plněné