| 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:*** *2024./2025.*

***Mentor:*** *Katica Mlakić, strukovni učitelj*

**Teme za izradbu i obranu završnoga rada**

1. Boris Bošnjak: *Salata od tunjevine, poprženi medaljoni od purećih prsa s kremom*

*od lješnjaka, princez torta*

2. Antonio Draženović: *Salata od piletine, talijanska juha minestrone, teleći*

*medaljoni sa šampinjonima*

3. Josipa Drekić: *Krem juha od gljiva, pirjani pileći batak sa sirom, čokoladna torta*

4. Andrea Gajčević: *Losos s rikulom, krem juha od povrća, pirjani svinjski odrezak u*

*umaku od zelenog papra*

5. Mirko Kovačević: *Rižoto od morski plodova, lignje na žaru na dalmatinski,*

*zapečene palačinke sa sirom*

6. Mislav Ljubas: *Riža na kineski, savici od piletine, trileće*

7. Josip Marušić: *Rižoto od povrća, piletina u košuljici, brownie*

8. Marijo Rogić: *Zeleni rezanci “lijepa dama”, popržena svinjska pisana pečenica sa*

*suhim šljivama, baklava*

9. Patrik Župan: *Slavonska juha, pohani som na bečki način, jabuke u lisnatom tijestu*

1. Nikola Opravić: *Juha od tikvica, odrezak Cordon Blue, jabuke u košuljici*