

Kulinářské umění		2 ročník	
		H	Č
HACCP	HACCP – příjem, skladování a příprava - připravuje se	Září TECH	
	HACCP – vaření, udržování a výdej - připravuje se		
	HACCP – chlazení a regenerace - připravuje se		
Jak pracovat s masem	Jak pracovat s masem - hovězí maso - interaktivní býk		Září TECH
	Jak opékat hovězí steaky		Listopad TECH
	Jak opékat ostatní steaková masa		Říjen TECH
	Vepřové maso (připravuje se)		Březen TECH
Drůbež	Porcování a vykostování drůbeže		Leden/ÚNOR TECH
	Základy práce s drůbeží		
Jak pracovat s rybami	Jak opékat ryby		Květen TECH
	Mořské plody, mušle a morščí korýši (připravuje se)		
	Ryby - jednotlivé druhy a jejich filetování		
Nakládání a marinování	Ceviche - marinování ryb a mořských plodů (připravuje se)		Duben TECH
	Nakládání masa do marinády		
	Nakládání masa do solního nálevu		
	Suché marinování - gravlax (připravuje se)		
Metody vaření - suché teplo	Než začneme opékat ve wok pánvi	Březen TECH	
	Opékání v wok pánvi		
	Grilování - druhy grilů a metody grilování		
	Grilování - maso a drůbež		
	Grilování - ryby, mořské plody a zeleniny		
	Jak opékat na pánvičce		
	Pečení masa a klasické pečeně		
Vaření metodou Sous - vide			
Metody vaření - vlhké teplo	Dušení masa a klasické omáčky	Září TECH	
	Konfitování masa		
Chléb a pečivo (připravuje se)			
Ekonomika a foodcost - EKO (připravuje se)			