

TEME ZA ZAVRŠNI RAD -3. OPO (MESARI)

1. Rasijecanje i kategorizacija svinjske polovice
2. Proizvodnja krvavica
3. Rasijecanje prednje četvrtine goveda na osnovne dijelove
4. Obrada svinjskog buta s koljenicom za preradu ili prodaju
5. Proizvodnja polutrajnih kobasica
6. Rasijecanje svinjske polutke na osnovne dijelove
7. Obrada potrbušine za sušenu dimljenu mesnatu slaninu i salamurenje suhim postupkom
8. Priprema smjese i oblikovanje čevapa

Mentor: Zdenka Crndić, prof.