

Průběh obhajoby bakalářské práce:

Le nouveau soufflé en cuisine française

Vedoucí: Mgr. Lucie Dvišová, Ph.D.

- Které z rybích pokrmů si dle Vašich bádání zachovaly čestné místo na jídelních lístcích francouzských restaurací? Změnilo se nějak jejich pozice oproti původnímu postavení v dobách minulých? Změnily se nějak i přílohy, se kterými se tyto rybí speciality podávají?
 - Prosím popište vliv italské kuchyně na současnou francouzskou gastronomii. Jsou obě kuchyně v pozici konkurence vůči sobě navzájem?
 - Souhlasíte s názorem pana J.-Ch. Bergera ohledně provensálské kuchyně? Které z Vašich práce korespondují s jeho názory a které nikoli?
- (Opíráme tuto otázku o Vaš rozhovor s majitelem francouzského bistru à Table!)

Oponent: PhDr. Helena Horová, Ph.D.

- U glosáři uvádíte výraz "snacké". Měla byste další příklady podobných nevhodností?
- Jmenujte další jídla typická pro provensálskou kuchyni.

Klasifikace:

..... *výborná* ✓

Datum obhajoby:

31. května 2022