

PRILOG 2.

Lista tradicionalnih postupaka pripreme hrane

usitnjavanje	oblaganje
zagrevanje, kuvanje, pečenje, prženje (do 240 °C pri atmosferskom pritisku) i kuvanje pod pritiskom (do 120 °C)	hlađenje
rezanje	destilacija/rektifikacija
sušenje	emulzifikacija
fermentacija	filtriranje
mlevenje	
parenje	maceracija
mikrobiološki procesi	mešanje
guljenje	perkolacija
stiskanje	rashlađivanje/zamrzavanje
prženje/pečenje na žaru	iscedivanje
namakanje	