



UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU

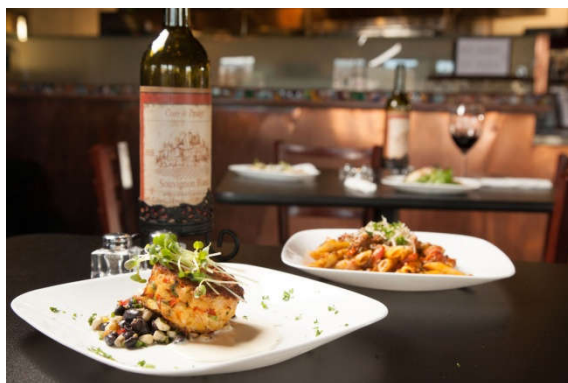
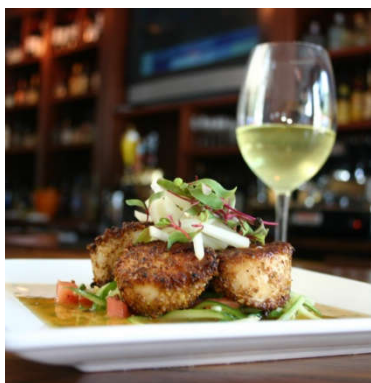
Profesor na predmetu: dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor
**DISTRIBUCIJA I KONROLA HRANE I PIĆA U
UGOSTITELJSTVU**

-4. PREDAVANJE-

2019/2020



KONTROLA I STANDARDIZACIJA RECEPTURA ZA PRIPREMU JELA



ZNAČAJ STANDARDIZACIJE RECEPTURA

Od čega zavisi identičnost jela?

Porcije nekog jela iz ponude (jelovnika ili menija) će biti identične na osnovu četiri uslova:

- sastava;
- mase;
- proces proizvodnje i
- kvaliteta.



Šta utiče na razlikosti ovih standarda?

Da bi se navedeno postiglo, neophodno je razviti sledeće standarde kao i standardne procedure za svaku stavku iz ponude:

- standardna receptura,
- standardna veličina porcije,
- standardni troškovi porcije jela.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



STANDARDIZOVANE RECEPTURE

Standardizovana receptura je skup pisanih instrukcija koje se koriste kako bi se konzistentno pripremala poznata količina i kvalitet određenog jela.

Postoji mnogo prednosti korišćenja standardizovanih receptura:

1. **Kvalitet namirnica** će biti konzistentan svaki put kada se receptura upotrebi.
2. Možete da **kontrolirate veličinu porcije i trošak receptura**.
3. **Rad zaposlenih** će biti **efikasniji** usled jasnih, tačnih instrukcija.
4. Imaćete **manje grešaka u pripremi**.
5. **Eliminisaćete otpad** usled prekomernog pripremanja hrane.
6. **Zadovoljićete očekivanja mušterije svaki put kada pripremite jelo.**
7. **Izračunavanje tačnih troškova.**
8. **Određivanje nutritivnog kvaliteta.**
9. **Pomoć pri kupovini.**
10. **Pomoć pri sastavljanju menija.**



DELOVI RECEPTURE

Naziv jela

Prinos

Veličina porcije

Količina sastojaka

Postupci pripremanja

Temperature pripreme

Vreme pripreme



PRIMER:

ŠIFRA	NAZIV JELA				BROJ PORCIJA	
REDNI BROJ	NAZIV NAMIRNICA	JEDINICA MERE	BRUTO KOLIČINA	% OTPADA	NETO KOLIČINA	NAPOMENA
1						
2						
3						
Potrebna sredstva i inventar za rad					fotografija	
Postupak pripreme namirnica		1 2 3				
Postupak pripreme jela		+Temperaturatoplotne obrade/vreme				
Uslovi čuvanja						
Napomena						
UKUPNO VREME PRIPREME				KOLIČINA PRIPREMLJENE PORCIJE PO OSOBI		

Jednostavnije ili još
kompleksnije

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

FORMULA ILI RECEPTURA?

Iako su formule i recepture slični po načinu na koji su pisani postoje tri glavne razlike između njih:

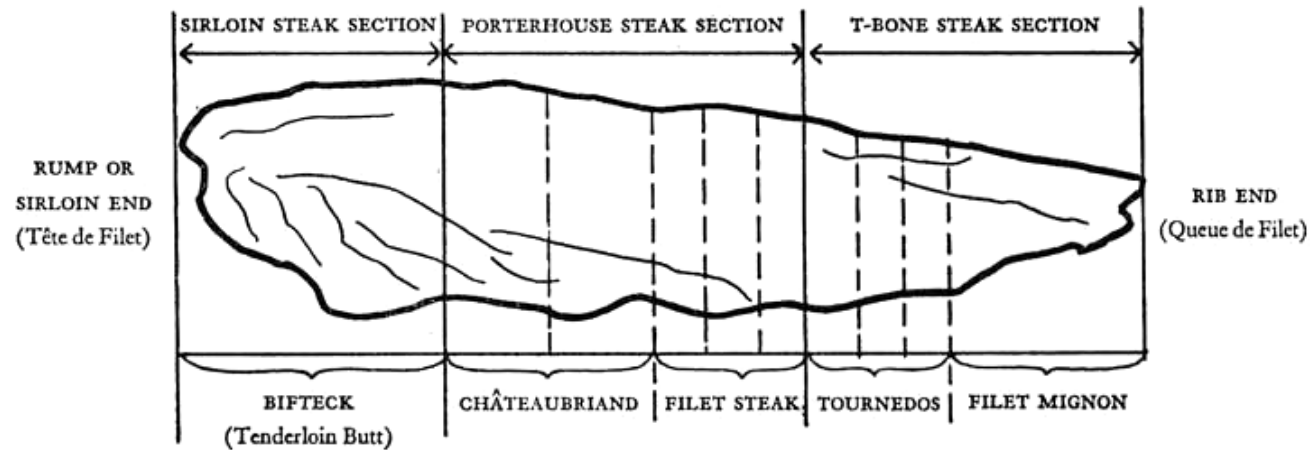
- Redosled liste sastojaka
- Pekarov procenat
- Instrukcije pripreme



bojana.kalenjuk@dgt

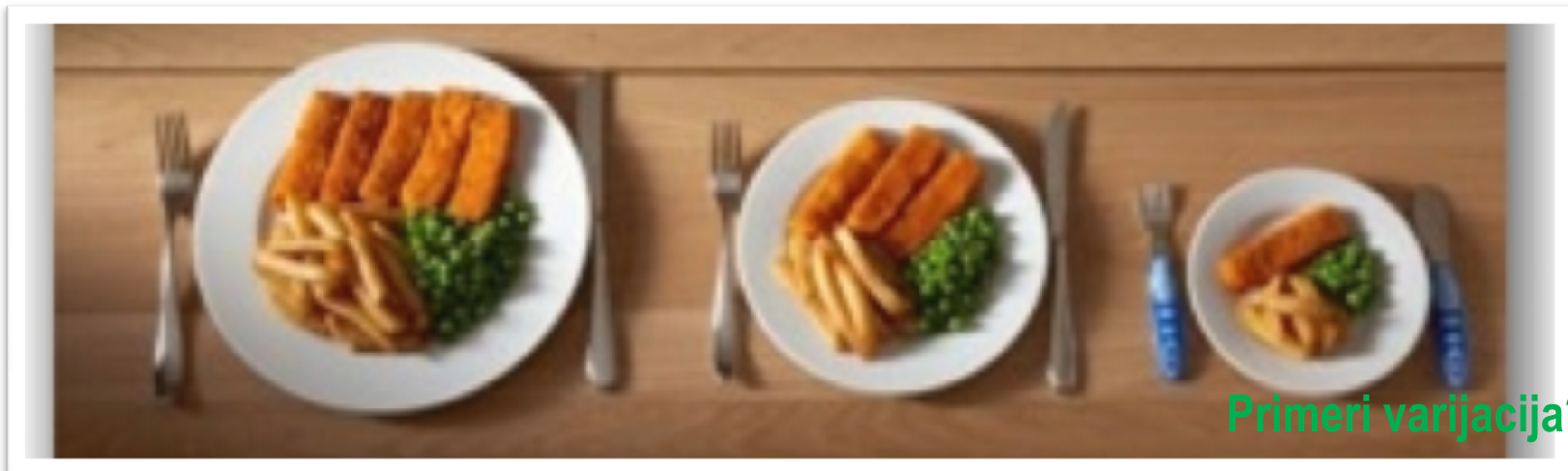


STANDARDNI PRINOS



STANDARDNE VELIČINE PORCIJA

Veličine porcija za isto jelo mogu da se razlikuju kod objekata različitog sistema poslovanja (a la carte, d hote, bancet).



Primeri varijacija???

KONVERZIJA PORCIJA RECEPTURE

PRIMER:

- prinos od 10 porcija
- receptura zahteva 3 kg piletine bez kostiju i 20 ml terijaki sosa
- potrebno da konvertujete prinos na 15 porcija

Odrediti faktor konverzije:

- **$15 \text{ (željeni prinos)} / 10 \text{ (postojići prinos)} = 1,5 \text{ (faktor konverzije)}$**

Pomnožiti postojeću količnu sa faktorom konverzije kako bi se dobili novu količinu:

- $3 \text{ kg piletine} \times 1,5 \text{ (faktor konverzije)} = 4,5 \text{ kg}$
- $20 \text{ ml sosa} \times 1,5 \text{ (faktor konverzije)} = 30 \text{ ml}$



KONVERZIJA VELIČINE PORCIJE

postojeće porcije x postojeće veličine porcija = ukupan postojeći prihod

- 10 (porcija) x 500 gr (veličina porcije) = **5 000 gr** (ukupan postojeći prihod)

Kako bi se dobio novi prihod, treba pomnožiti željene porcije da željenim veličinama porcija.

željene porcije x željene veličine porcije = novi prihod

- 15 (željene porcije) x 800 gr (željena veličina porcije) = **12 000 gr** (novi prihod)

Podeliti novi prihod sa postojećim prihodom kako bi se dobio faktor konverzije.

- **12 000 (novi prihod) / 5 000 gr (ukupan postojeći prihod) = 2,4 (faktor konverzije)**

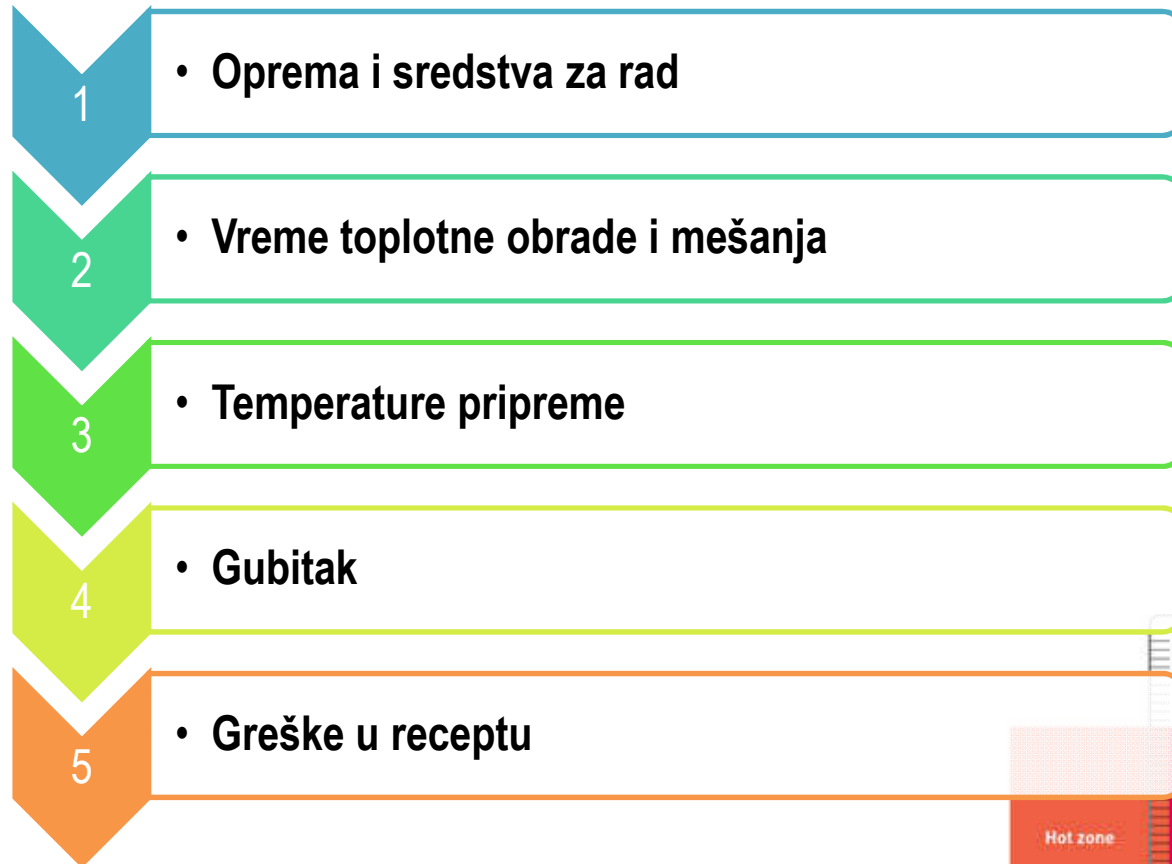
Pomnožiti svaki sastojak faktorom konverzije kako bi se dobio novi prihod sastojka.

postojeći faktor prihoda x faktor konverzije = novi prihod

- 3 kg piletine x 2,4 (faktor konverzije) = 7,2 kg
- 20 ml sosa x 2,4 (faktor konverzije) = 48,9 ml



FAKTORI KOJI MOGU DA UTIČU NA KONVERZIJU

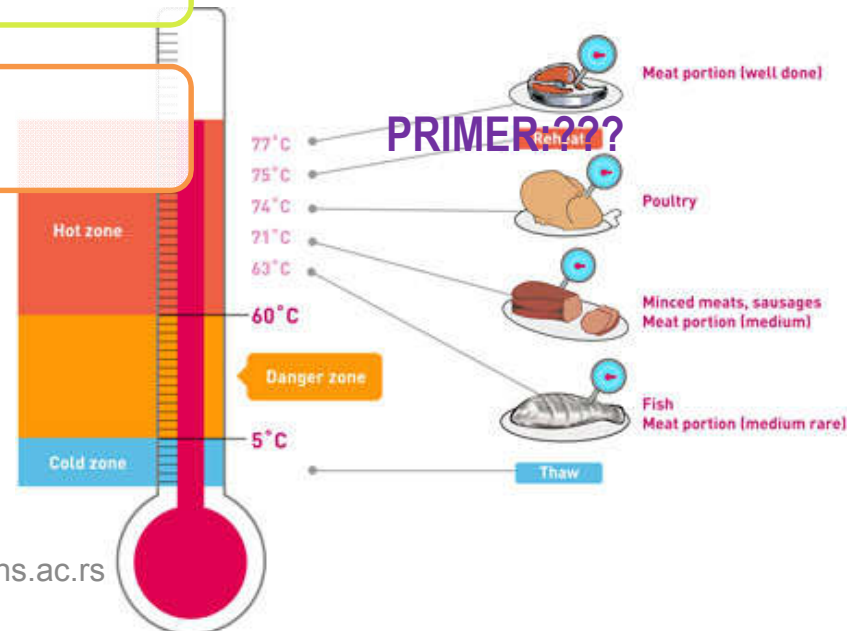


PRIMER:???

PRIMER:???

PRIMER:???

PRIMER:???



KONTROLA PORCIJE

Ugostiteljski objekat će pre pokriti svoje troškove rada ukoliko prati troškove namirnica.

Kupovina prema specifikacijama

Praćenje standardizovanih recepata

Alati i oprema za određivanje porcija

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



RAČUNANJE TROŠKOVA PO JEDNICI

Većina ugostiteljskih objekata kupuje hranu na veliko.

- **PRINOSI PROIZVODA**

Prinos proizvoda je količina hrane koja je ostala nakon pripreme. Često, hrana gubi na zapremini ili masi tokom pripreme.

PRIMER:???

- **JESTIVA PORCIJA**

Mnoge namirnice se smanjuju u veličini i masu tokom pripreme i toplotne obrade.

PRIMER:???

Možete da primetite da ono što kupite nije uvek ono što ćete i da poslužite. Kupci za ugostiteljske objekte moraju da uzimaju u obzir ukupni trošak, trošak jestive porcije i servirane porcije kada se odlučuju koliko hrane će da kupe.

- **PROCENTI PRINOSA**

Prinos proizvoda je iskoristiva porcija proizvoda.

PRIMER:???

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



TESTOVI PRINOSA SVEŽIH PROIZVODA

Za sprovođenje testova prinosa za proizvode bez sporednih proizvoda, pratite ove korake:

1. Izmerite proizvod pre čišćenja. Ovaj broj se zove ukupna težina (bruto).
2. Izmerite otpadni materijal koji je odstranjen od kupljenog proizvoda. Ovaj broj se zove gubitak čišćenja (nejestivi deo).
3. Oduzmite ovaj gubitak od ukupne mase. Ovaj broj se zove masa prinosa (neto).
4. Podelite težinu prinosa sa ukupnom težinom. Ovaj rezultat je procenat prinosa.

PRIMER:

- $110 - 30 = 80$
- $80 / 110 = 0,727$
- $0,727$ zaokruženo = 73 ili 73% (procenat prinosa)

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



TESTOVI GUBITKA PRILIKOM TOPLLOTNE OBRADJE

Kako biste utvrdili kako toplotna obrada utiče na procenat prinosa, pratite ove korake:

1. **Identifikujte neto trošak i masu prinosa sveže namirnice.**
2. **Izračunajte koliko porcija se napravi od proizvoda nakon toplotne obrade.**
3. **Pomnožite broj porcija sa masom porcije kada je jelo servirano.**

PRIMER:

2 kg = 800,00 din

- 10 (broj porcija) x 180 g (težina porcije) = 1,8 kg
- 1,8 kg = ukupna servirana masa



SMANJIVANJE

smanjenje / ukupna masa = procenat smanjenja

PRIMER:

- 300 g
 - 250 g
 - 50 g
-
- $50 \text{ g (smanjenje)} / 300 \text{ g (ukupna masa)} = 0,16$
 - $0,16 = 16 \% \text{ (procenat smanjenja)}$

Procenat smanjenja je 16 %.



STANDARDNI TROŠAK

Za potrebe kalkulacije!!!!

▪ TROŠAK PO PORCIJI

PRIMER:

Standardizovana receptura za salatu od mariniranih pečuraka je za 10 porcija.

Imate sabrane troškove sastojaka i utvrđeni trošak recepta od 320 din.

Da biste utvrdili trošak po porciji, podelite 320 din sa 10.

- Trošak porcije je 32 din.



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



ZADACI!!!



- Konverzije broja porcija
- Postojecu recepturu trebujet za 25 ljudi

1. ZADATAK

POTAGE JULIENNE

D'ARBLAY

Potato and Leek Soup

Garnished with Julienned

Vegetables

4 persons



ojana.kalenjuk@ugt.uns.ac.rs

Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	Parmentier
5 oz	150 g	Leeks, white, sliced (<i>émincer</i>)
3 ½ oz	100 g	Butter
1 lb 4 oz	600 g	Potatoes, cut into a <i>paysanne</i>
1 pc	1 pc	<i>Bouquet garni</i>
1 ½ pt	750 mL	White stock
1 ¼ pt	600 mL	Cream
1 ¾ oz	50 g	Butter
		Salt and white pepper
		<i>Julienne Garniture</i>
2 oz	60 g	Butter
2 oz	60 g	Carrots, cut into a <i>julienne</i>
2 oz	60 g	Turnips, cut into a <i>julienne</i>
2 oz	60 g	Leeks, cut into a <i>julienne</i>
		Salt
		<i>To Serve</i>
2 pcs	2 pcs	Sliced bread, crusts removed and cut into small cubes
5 oz	150 g	Butter
3 hrs	3 hrs	Chervil

2. ZADATAK

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

French Onion Soup
6 persons



Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	Base
2 lb	1 kg	Onions, sliced (<i>émincer</i>)
5 oz	150 g	Unsalted butter
2 oz	60 g	Flour
8 fl oz	250 mL	Dry white wine
1 ½ qt	1.5 L	Water
1 pc	1 pc	<i>Bouquet garni</i>
1 ¾ oz	50 g	<i>Glacé de viande (optional)</i> , for color and flavor
		Salt and white pepper
		Garniture
½ pc	½ pc	French baguette, sliced
3 ½ oz	100 g	Gruyère cheese, grated
3 ½ oz	100 g	Butter, clarified
		Finishing
4 fl oz	120 mL	Heavy cream (<i>optional</i>)
1 oz	30 mL	Port wine (<i>optional</i>)
3 ½ oz	100 g	Gruyère cheese, grated

3. ZADATAK

CROQUETTES DE POULET ET JAMBON

Chicken and Ham
Croquettes
8 persons



a.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	
10 oz	300 g	Chicken cooked, cut into <i>brunoise</i>
10 oz	300 g	Ham cooked, cut into <i>brunoise</i>
1 pc	1 pc	Truffle, cut into <i>brunoisette</i>
		Mousseline de Viande (Farce Fine)
10 oz	300 g	Chicken breast, boneless, skinless
2 pcs	2 pcs	Egg whites
7 oz	200 g	Cream
		Salt and white pepper
		Truffle Butter
5 oz	150 g	Butter (<i>pommade</i>)
½ fl oz	10 mL	Truffle juice
1 fl oz	30 mL	Cognac
		Salt and white pepper
		Paner à l'Anglaise
10 oz	300 g	Flour
3 pcs	3 pcs	Egg yolks
½ fl oz	10 mL	Oil
10 oz	300 g	Breadcrumbs
		Salt and white pepper

4. ZADATAK

OEUF EN MEURETTE

Poached Eggs in Red Wine Sauce

8 persons



Quantity

Ingredient

U.S.	Metric	Base
8 pcs	8 pcs	Fresh eggs
24 fl oz	700 mL	Red wine
3 ½ fl oz	100 mL	Red wine vinegar
		Salt and pepper
		Sauce
1 oz	30 g	Smoked pork belly, cut into lardons
2 tsp	10 mL	Oil
1 ¾ oz	50 g	Butter, clarified
5 oz	150 g	Button mushrooms
1 ¾ oz	50 g	Butter
4 pcs	4 pcs	Shallots, finely chopped (<i>hacher</i>)
2 pcs	2 pcs	Garlic cloves, finely chopped (<i>hacher</i>)
1 pt	500 mL	Red wine (<i>Bourgogne</i>)
1 pc	1 pc	Bouquet garni
1 pt	500 mL	Brown veal stock
1 oz	30 g	Beurre manié
¾ oz	20 g	Dark chocolate
4 oz	120 g	Butter
		Salt and pepper
		Garniture
8 pcs	8 pcs	French baguette slices
1 pc	1 pc	Garlic clove
		Butter, clarified
		To Serve
4 hrs	4 hrs	Chervil

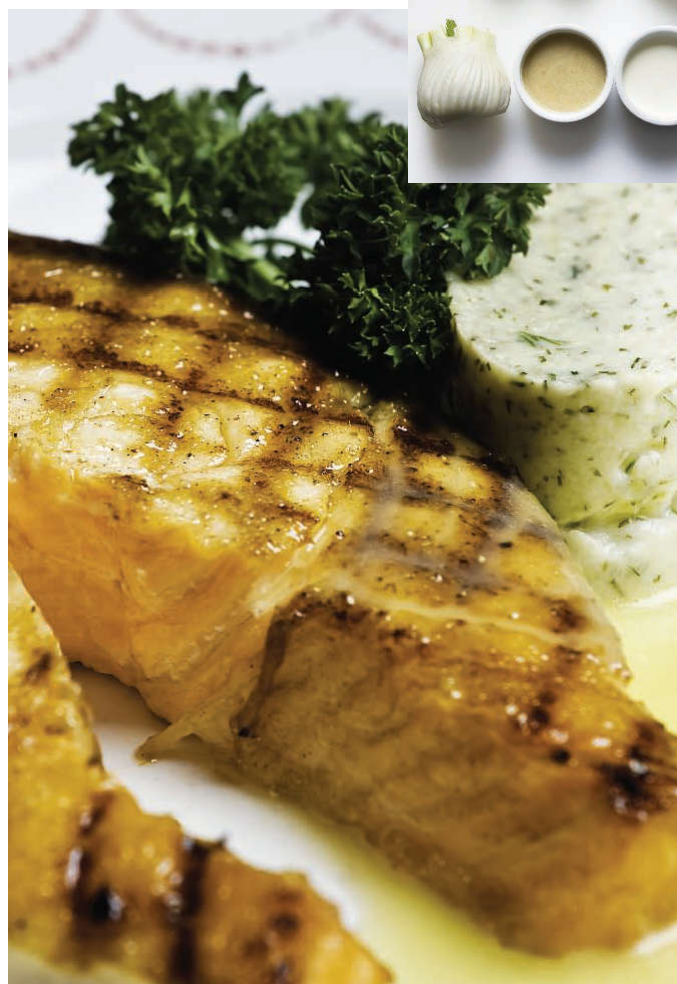
5. ZADATAK

DARNE DE SAUMON AU

BEURRE-BLANC

Salmon Steak with
White Butter Sauce

4 persons



bojana.kalenjuk@cgt.uniprac.rs

Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	Base
4 pcs	4 pcs	Salmon, cut into <i>darnes</i> [5 oz (150 g) each]
1 fl oz	30 mL	Oil
		Marinade Sèche
3 ½ fl oz	100 mL	Vegetable oil
3 brs	3 brs	Thyme, rubbed (<i>émietté</i>)
1 pc	1 pc	Bay leaf
½ pc	½ pc	Lemon, juice of
		Salt and pepper
		Mousseline de Fenouil
1 pc	1 pc	Fennel bulb [12 oz (350 g)]
¼ oz	10 g	Flour
2 tsp	10 mL	Lemon, juice of
1 ¾ oz	50 g	Butter
4 fl oz	125 mL	Fish <i>fumet</i>
8 fl oz	250 mL	Cream, reduced by half
5 brs	5 brs	Dill (<i>hacher</i>)
2 brs	2 brs	Parsley (<i>hacher</i>)
		Salt and pepper
		Beurre-blanc
2 pcs	2 pcs	Lemon, juice of
7 oz	200 g	Butter
		Salt and pepper
		To Serve
2 brs	2 brs	Parsley or dill
	1 pc	Lemon (<i>optional</i>)

ZADACI!!!



- Konverzije veličine porcije
- Postojeće recepture trebujte za 28 ljudi i sa uvećanjem od 30 grama

6. ZADATAK

POTAGE PARMENTIER

Potato and Leek Soup
4 persons



Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	Parmentier
3 ½ oz	100 g	Butter
5 oz	150 g	Leeks, white, thinly sliced (<i>émincer</i>)
1 ½ lbs	600 g	Potatoes, cut into a <i>paysanne</i>
1 ½ pt	750 mL	White chicken stock
1 pc	1 pc	<i>Bouquet garni</i>
		Salt and white pepper
1 ¼ pt	600 mL	Cream
1 ¾ oz	50 g	Butter
		<i>Finishing</i>
2 pcs	2 pcs	Sliced white bread
1 ¼ oz	40 g	Butter
4 brs	4 brs	Chervil

7. ZADATAK

**ESCALOPE DE
SAUMON
EN PAPILOTE**
Salmon Escalope
Baked in a Paper Parcel
4 persons



Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	
4 pcs	4 pcs	Salmon, cut into [5 ¼ oz (150 g)]
		Salt and pepper
		Portugaise
4 fl oz	120 mL	Olive oil
3 pcs	3 pcs	Shallots, finely chopped (<i>hacher</i>)
½ pc	½ pc	Onion, finely chopped (<i>hacher</i>)
2 pcs	2 pcs	Garlic cloves, finely chopped (<i>hacher</i>)
8 pcs	8 pcs	Tomatoes, peeled (<i>émonder</i>), seeded (<i>épépiner</i>), and diced (<i>concasser</i>)
1 bq	1 bq	Basil, shredded (<i>chiffonade</i>)
		Salt and pepper
		Marinade Sèche
3 pcs	3 pcs	Garlic cloves, finely chopped (<i>hacher</i>)
5 pcs	5 pcs	Peppercorns, crushed (<i>mignonette</i>)
1 pc	1 pc	Lemon zest, blanched, cut into <i>brunoise</i>
1 pc	1 pc	Lemon, juice of
5 fl oz	150 mL	Olive oil
		Salt and pepper
		Tapenade
5 oz	150 g	Black olives (<i>Kalamata</i>)
2 pcs	2 pcs	Garlic cloves
1 pc	1 pc	Anchovy fillet
5 brs	5 brs	Basil
2 ½ oz	75 g	Olive oil
		Salt and pepper
		Sauce
4 tsp	20 mL	Olive oil
1 pc	1 pc	Garlic clove, finely chopped (<i>hacher</i>)
		Tomato peels, left over from <i>concasser</i>
		Tomato pulp, left over from <i>concasser</i>
1 ½ pt	750 mL	Fish <i>fumet</i> [reduced to 12 ½ fl oz (375 mL)]
		Salt and pepper
		Montage
2 pcs	2 pcs	Egg whites
8 brs	8 brs	Thyme

8. ZADATAK

**BEIGNETS DE
GAMBAS**
Shrimp Fritters
2 persons



Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	Marinade
20 pcs	20 pcs	Prawns
2 pcs	2 pcs	Garlic cloves, finely chopped (<i>hacher</i>)
1 ¾ fl oz	50 mL	Olive oil
10 pcs	10 pcs	Basil leaves, finely chopped (<i>hacher</i>)
		Salt, pepper, cayenne pepper
		Pâte à Frire
3 ¼ oz	100 g	Flour
1 ¾ oz	50 g	Cornstarch
2 tsp	8 g	Baking powder
		Salt and pepper
10 ¼ fl oz	300 mL	Water
		Sauce
9 oz	250 g	Mayonnaise (<i>see page 236 in Cuisine Foundations</i>)
½ oz	15 g	Parsley, finely chopped (<i>hacher</i>)
½ oz	15 g	Basil, finely chopped (<i>hacher</i>)
¼ oz	10 g	Dill, finely chopped (<i>hacher</i>)
2 pcs	2 pcs	Garlic cloves, finely chopped (<i>hacher</i>)
Pinch	Pinch	Curry powder
Pinch	Pinch	Cayenne pepper
		To Serve
2 pcs	2 pcs	Lemons
5 brs	5 brs	Parsley or dill

9. ZADATAK

FOIE GRAS CHAUD

Hot Foie Gras

6 persons



bojana.kalenjuk@cgt.uns.ac.rs

Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	
1 lb	500 g	Foie gras, catégorie 1
		Salt and pepper
		Compote d'oignons (confiture)
3 pcs	3 pcs	Onions, large, sliced (<i>émincer</i>)
3 ½ fl oz	100 mL	Olive oil
2 pcs	2 pcs	Oranges, zest of
2 pcs	2 pcs	Lemons, zest of
3 ½ oz	100 g	Raisins
5 pcs	5 pcs	Cardamom pods
1 ¾ oz	50 g	Honey
1 ¾ fl oz	50 mL	Balsamic vinegar
¼ bq	¼ bq	Fresh coriander
		Salt and pepper
		Sauce
1 oz	30 g	Honey
3 ½ fl oz	100 mL	Balsamic vinegar
1 ¾ oz	50 g	Butter
1 Tbsp	1 Tbsp	Glace de viande (optional)
		Salt and pepper
		To Serve
1 pc	1 pc	Orange, cut into <i>suprêmes</i>
1 pc	1 pc	Lemon, cut into <i>suprêmes</i>
2 brs	2 brs	Fresh coriander

10. ZADATAK

PIGEON RÔTI SUR CANAPÉ, POMMES SOUFLÉES

*Roasted Pigeon on a
Croûton, Soufflé é
Potatoes*
4 persons



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

Quantity		Ingredient
U.S.	Metric	
4 pcs	4 pcs	Pigeons
4 pcs	4 pcs	Bard strips
3 ½ oz	200 g	Butter
		Salt and pepper
		Farce à Gratin
1 oz	30 g	Butter
2 ¾ oz	80 g	Bacon, cut into lardons, blanched
4 oz	120 g	Chicken livers
1 pc	1 pc	Shallot, finely chopped (<i>hacher</i>)
¾ fl oz	25 mL	Cognac
3 ½ fl oz	100 mL	Cream
		Canapés
1 pc	1 pc	Country bread (<i>pain de campagne</i>)
1 oz	30 g	Butter, clarified
		Jus
1 pc	1 pc	Shallot, cut into small <i>mirepoix</i>
½ pc	½ pc	Onion, medium, cut into small <i>mirepoix</i>
½ pc	½ pc	Carrot, cut into small <i>mirepoix</i>
¼ pc	¼ pc	Celery branch, cut into small <i>mirepoix</i>
1 ¾ fl oz	50 mL	Madeira
1 pt	500 mL	Veal stock
1 ¾ oz	50 g	Butter
		Pommes Soufflées
18 oz	500 g	Potatoes
		Salt to taste

PITANJA

1

• Zašto je bitno uvođenje određenih standarda unutar ugostiteljske kuhinje?

2

• Koje su prednosti standardizovane recepture?

3

• Iz čega se sastoji standardizovana receptura?

4

• Koja je razlika između formule i recepta?

5

• Šta predstavlja standardni prinos?

6

• Od čega zavisi veličina porcije?

7

• Na primeru izvršite konverziju boja i veličine porcija.

8

• Koji faktori mogu uticati na konverziju receptura.

9

• Na primerima prikažite kako se vrši testiranje prinosa i gubitka.

10

• Na primerima izvršite izračunavanje smanjenja i standardnog troška.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs





UNIVERZITET U NOVOM SADU
PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
DEPARTMAN ZA GEOGRAFIJU, TURIZAM I HOTELIJERSTVO
KATEDRA ZA GASTRONOMIJU



Profesor na predmetu: dr Bojana Kalenjuk, vanredni profesor
bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

HVALA NA PAŽNJI!!!!!!

2019/2020