



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**

-7. PREDAVANJE-

2019/2020



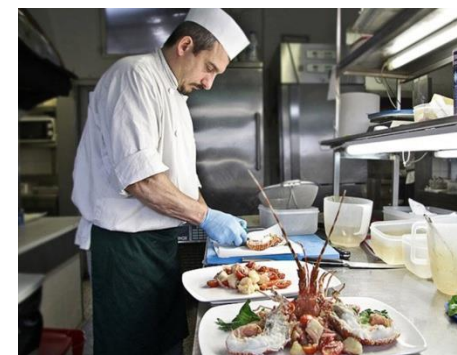
KONTROLA PROIZVODNJE HRANE

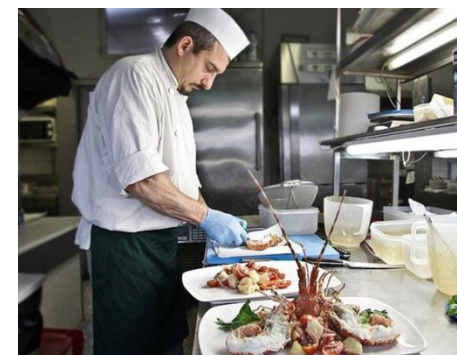
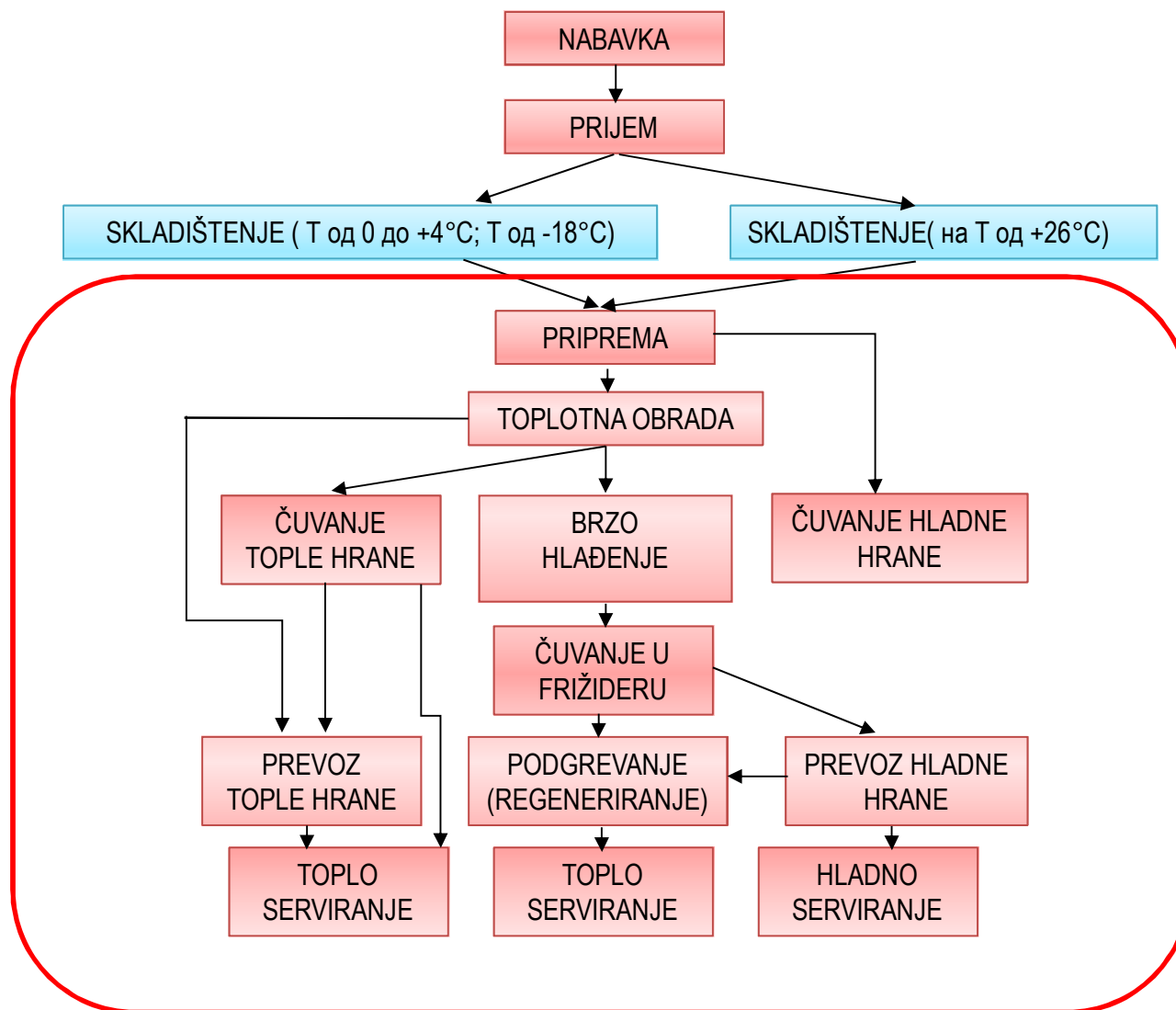


VRSTE PROCESA PROIZVODNJE



bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs





Sa segmentima bitnim za HACCP

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs

KONTROLA PRAVILNE FIZIČKE OBRADJE NAMIRNICA

Obrada namirnica se deli na:

- grubu obradu i
- finu obradu.

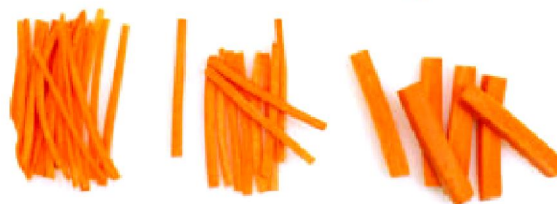
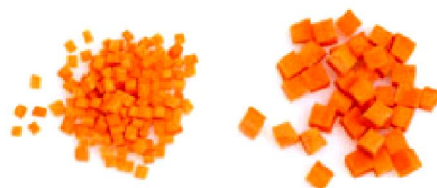
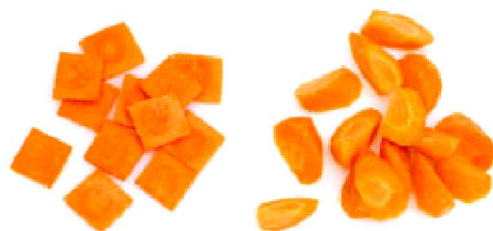
Šte je gruba, a šta fina?

- **OBRADA POVRĆA I VOĆA**

- **OBRADA MESA**

- **GUBICI PRILIKOM FIZIČKE OBRADJE NAMIRNICA**

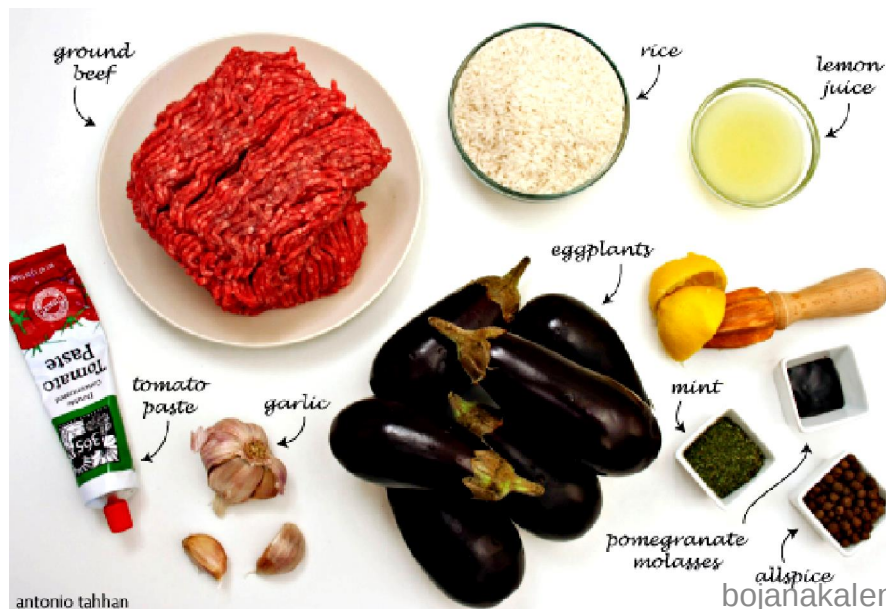
Od čega zavise?



Mise-en-place



Zašto je bitna kontrola?

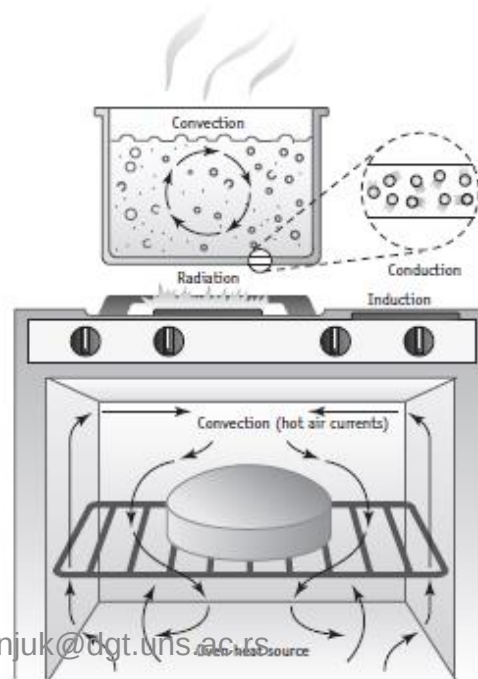


bojanakalenjuk@yahoo.com

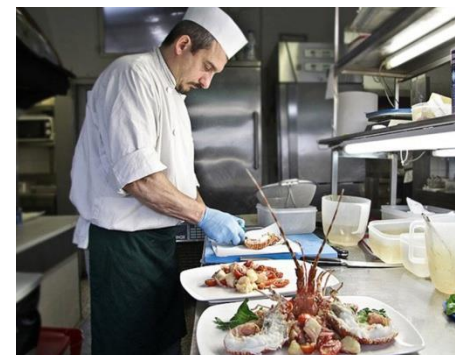
KONTROLA PRAVILNE TOPLOTNE OBRADJE NAMIRNICA

Toplotna obrada: *razmena energije između izvora toplote i namirnica, koja menja njihov sastav, strukturu, ukus, miris, aromu i izgled, uništavajući mikroorganizme, čineći ukus boljim, a hranu pogodnijom za gutanje i varenje.*

Koji je značaj kontrole toplotne obrade namirnica?



bojana.kalenjuk@fkg.uns.ac.rs

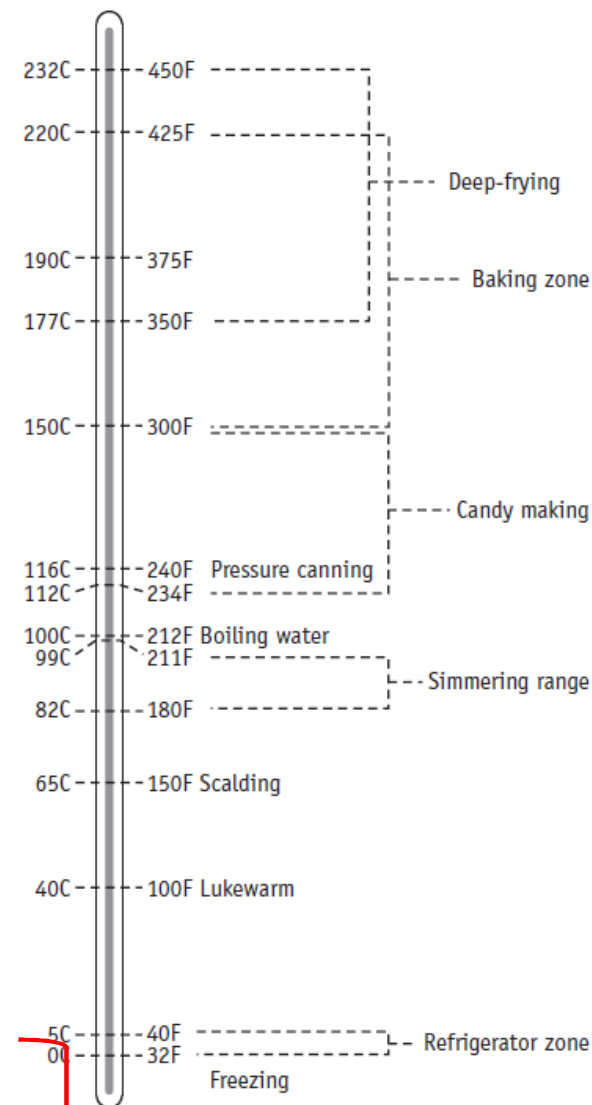


Na osnovu prenosa toplote razlikuju se četiti postupka toplotne obrade, a to su:

- toplotna obrada u suvoj sredini
- toplotna obrada u vlažnoj sredini
- toplotna obrada u kombinovanim sredinama
- toplotna obrada mikrotalasima.



METODA	MEDIJUM PRENOSA TOPLOTE	OPREMA U KOJOJ SE OBRAĐUJE	METODA (engl.)
TOPLOTNA OBRADA SUVOM TOPLOTOM			Dry-heat
Gratiniranje	Vazduh	Infracrveni grejač u rerni, salamander ili ražanj	Broiling
Pečenje na roštilju	Vazduh	Roštilj (na ćumuru)	Grilling
Pečenje u pećnici	Vazduh	Pećnica ili konvektna peć	Roasting
Pečenje u pećnici	Vazduh	Pećnica ili konvektna peć	Baking
Sotiranje	Masnoća	Na šporetu	Sautéing
Prženje u tiganju	Masnoća	Na šporetu ili u kiper tiganju	Pan-frying
Prženje u fritezi	Masnoća	Friteza	Deep-frying
TOPLOTNA OBRADA VLAŽNOM TOPLOTOM			Moist-heat
Barenje na 71 - 82°C	Voda	Na šporetu, u rerni, u parnom kazanu ili kiper tiganju	Poaching
Krckanje na 85 - 96°C	Voda	Na šporetu, u parnom kazanu ili kiper tiganju	Simmering
Kuvanje	Voda	Na šporetu, u parnom kazanu ili kiper tiganju	Boiling
Parenje	Para	Na šporet ili konvektomatu	Steaming
KOMBINOVANA TOPLOTNA OBRADA			Combination
Dinstanje krupnih komada namirnice koji su prethodno blago proprženi	Masnoća pa voda	Šporet (i peć), kiper tiganj	Braising
Dinstanje manjih komadića namirnice koji su prethodno sotirani ili blanširani	Masnoća pa voda	Šporet (i peć), kiper tiganj	Stewing

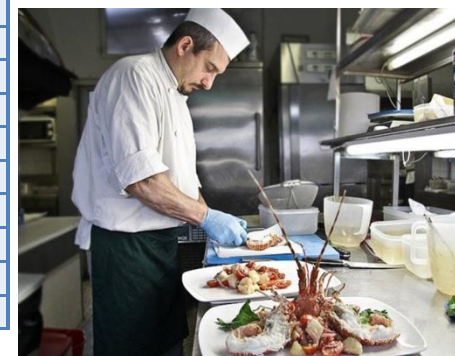


Zašto se pravi razlika?

+ dinstanje i
poeliranje

■ KONTROLA PROMENA USRED TOPLOTNE OBRADJE NAMIRNICA

NAMIRNICE (OD 100 g)	OČIŠČENO	GUBICI PRI TOPLOTNOJ OBRADI	PROMENE DALJOM OBRADOM	KONAČNA MASA
Krompir mladi	85	5	-	80
Krompir jesenji	80	5	-	75
Krompir za zimnicu	70	10	-	60
Celer i peršun u korenu	80	5	-	75
Celerov list	75	-	-	75
Luk crni u glavicama živi	40	-	-	40
Luk crni u glavicama jesenji	90	5	-	85
Luk sušeni	100	-	+300	400
Luk beli sveži	90	-	-	90
Boraniya sveža	80	-	-	80
Gljive sveže	80	4	-	76
Grašak mladi	45	-	+5	50
Kelj sveži	80	20	+4	64
Keleraba sveža	80	10	+5	75
Karfiol sveži	70	10	+5	65
Mrkva sveža	80	5	+5	80
Paprika sveža	75	10	-	65
Praziluk sveži	80	5	-	75
Spanać sveži	70	5	+2	67
Kupus sveži	80	10	+5	75
Meso govede sirovo sa kostima kuvano	75	19	-	56
Meso govede sirovo sa kostima dinstano	75	23	-	52
Meso govede sirovo sa kostima pečeno	75	26	-	49
Meso govede sirovo sa rebrima	73	26	-	47
Meso svinjsko sirovo kuvano	89	20	-	69
Meso svinjsko sirovo dinstano	89	25	-	64
Meso svinjsko sirovo pečeno	89	31	-	58
Meso ovčije sirovo sa kostima (but)	87	17	-	60
Meso teleće sirovo sa kostima pečeno	70	33	-	37
Riba morska smrznuta	90	20	-	70
Šaran sveži očišćen	90	30	-	60
Pile sveže očišćeno pečeno	75	26	-	49
Bubrezi	90	3	-	87
Džigerica sveža pečena-dinstana	95	20	-	75

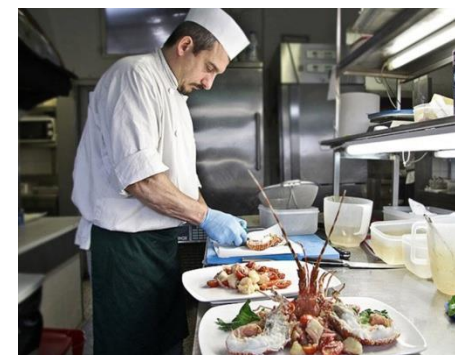


VRSTANAMIRNICE	PROSEČNO POVEĆANJE MASE U %
Pasulj u zrnju	150
Grašak suvi u polutkama	120
Sočivo u zrnju	150
Pirinač u zrnju	100
Testenina	140
Griz pšenični	65
Knedle od krompira	12
Gljive sušene	30
Prekrupa	180



VRSTAMESA	NAČIN TOPLLOTNE OBRADJE – GUBICI (%)			
	KUVANO	PEČENO	DINSTANO	PRŽENO
Goveđe meso	20-34	30-34	29-33	30-34
Teleće meso	31-34	33-35	33-35	33-36
Svinjsko meso	18-22	33-35	32-35	20-25
Jagnjeće meso	30-33	31-35	31-34	32-36

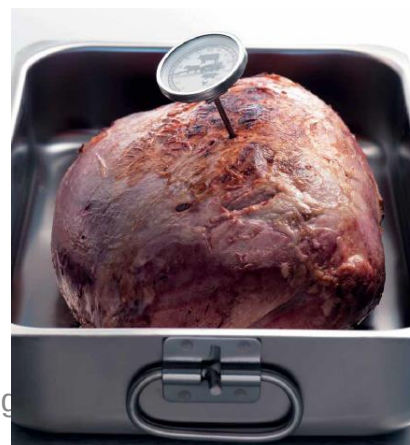
NAIMENOVANJE		TEMPERATURA TOPLOTNE OBRADE	VRSTA POKLOPCA	
			HERMETIČKI I POKLOPAC	OBIČNI POKLOPAC
KUVANJE	goveđe meso	sa hermetičkim poklopcem 100 - 90 °C sa nehermetičkim poklopcem 100 - 98 °C	2,5 – 3 h	3 – 4 h
	ovčije meso		2,5 – 3 h	3 – 4 h
	juneće meso		1,5 – 2 h	2,5 – 3 h
	svinjsko meso		1,5 – 2 h	2 – 2,5 h
	krompir		20 – 30 minuta	35 – 50 minuta
	šargarepa		20 – 30 minuta	35 – 50 minuta
	paradajz		5 – 7 minuta	10 – 15 minuta
	karfiol		25 – 35 minuta	50 – 60 minuta
	spanać		10 – 20 minuta	20 – 35 minuta
	kupus		35 – 40 minuta	60 – 70 minuta
	grašak, mladi		30 – 40 minuta	40 – 50 minuta
	boranija		35 – 50 minuta	40 – 60 minuta
	pasulj		1,5 – 2 h	2 – 3 h
	grašak, suvi		1 - 1,5 h	1,5 - 2 h
	sočivo		40 – 60 minuta	1 – 1,5 h
	pirinač		15 – 20 minuta	35 – 45 minuta
	testenina		20 – 25 minuta	35 – 45 minuta
	supa – čorba (meso sa kostima)		2 – 2,5 h	3 h
	iskuvavanje kostiju		-	5 – 7 h
	meso suvo		-	2 – 3,5 h
	slanina suva		-	1 – 1,5 h



NAIMENOVANJE		TEMPERATURA TOPLOTNE OBRADE	VRSTA POKLOPCA	
			HERMETIČK I POKLOPAC	OBIČNI POKLOPAC
BLANŠIRANJE	spanać	potapanje u ključalu vodu	do 10 minuta	
	blitva			
	zelje			
PARENJE	spanać	103°C	10 – 20 minuta	-
	karfiol			
	boranija			
DINSTANJE	meso	20 - 160 °C	-	2 – 3 h
PEČENJE	mesa	početna 260 °C, potom 125 - 150 °C	2,5 – 3, 5 h	
	poslastica	200 - 160 °C	15 – 60 minuta	



TEMPERATURE ZA TOPLOTNU OBRADU RAZLIČITIH VRSTA NAMIRNICA

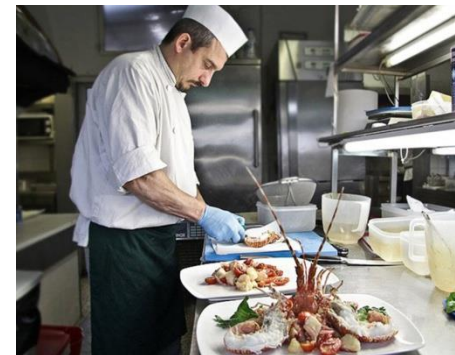


KONTROLA SEVIRANJA HRANE I VELIČINE PORCIJE

Serviranje jela predstavlja poslednju fazu proizvodnje u kuhinji.

- **SERVIRANJE HRANE I DEKORACIJA**

- **PREZENTACIJA VRUĆE HRANE**



- OSNOVI POSTAVLJANJA HRANE
- OSNOVE PRIPREMANJA HRANE



ELEMENTI OD ZNAČAJA ZA KREIRANJE PRIVLAČNOG TANJIRA - VIZUELNI EFEKAT

Balans ukusa

Aranžman boja

Oblici

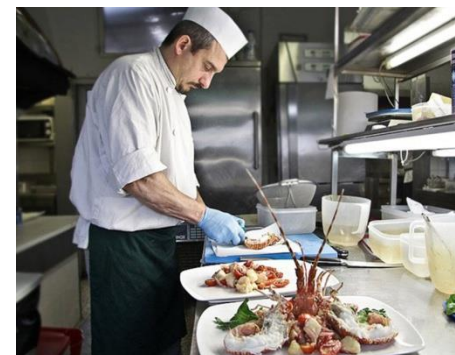
Tekstura hrane

Jednakost veličine porcije i tanjira

Balans između veličine porcija i namirnica na tanjiru

Temperatura

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



KONTROLNE SMERNICE DA HRANA NA TANJIRU IZGLEDA PRIVLAČNO

1

- Držiti hranu van ivica tanjira.

2

- Aranžiranje namirnica za pogodnost mušterijama.

3

- Zadržati prostor između namirnica, osim ako su stavljene jedna na drugu.

4

- Održavanje jedinstva.

5

- Napraviti da svaka komponenta ima funkciju.

6

- Stavljati sos ili umak atraktivno.

7

- Održavanje jednostavnosti.

bojana.kalenjuk@dgt.uns.ac.rs



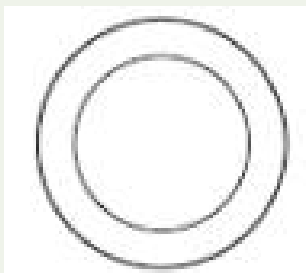
SERVIRANJE JELA



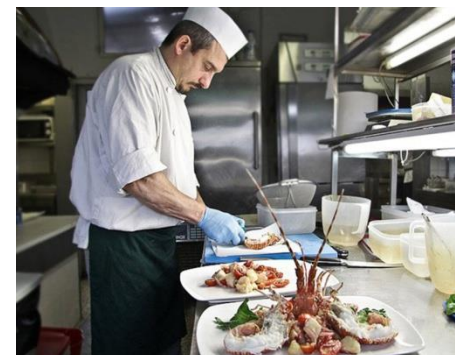
Ranije je bio trenda da veliki ugostiteljski objekti imaju utisnuti logo na svakom svom tanjiru i tada se praktikovalo da jelo bude postavljeno kao i sam tanjir ispred gosta, na vrhu kako bi bilo istaknut.

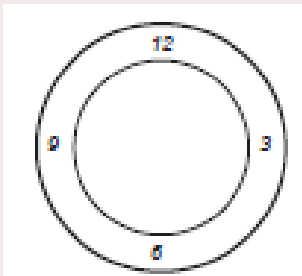


Upravo takvi tanjiri bili su lako podesni za orijentaciju pri postavci jela na tanjir, takozvana orijentacija na 12 časova.

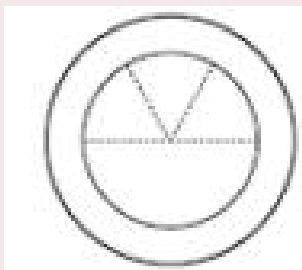


Kod čistih tanjira koji se danas praktikuju orjanetcaija je malo teža.

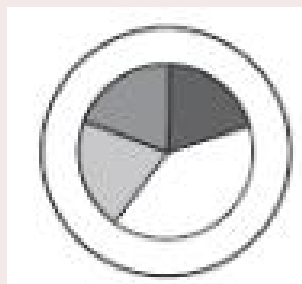




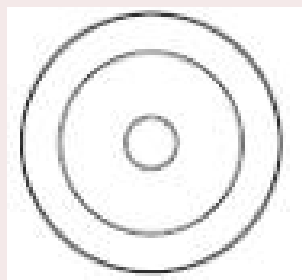
U tom slučaju se zamišljaju položaji 12, 3, 6, 9 h i pomažu kod identičnog serviranja hrane ili određivanje polovine u slučaju serviranja za dve ili više osoba.



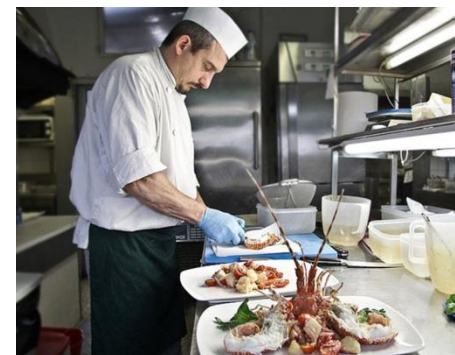
Uz malo pažnje može se postići pravilna raspodela gornjeg dela tako što se na centralni deo tanjira na dole postavi glavno jelo, odnosno meso, riba i sl., tačno ispred gosta, a gore ideo ravnomerno raspodeli.



Ili eventualno malo van centra, kao što je navedeno ovde sivim delovima. Takođe je važno da slične namirnice po poreklu, načinu obrade ili boje ne budu služene jedna uz drugu, dok će glavna stavka hrane biti postavljen u beli prostor.



Jelo može biti servirano u centralnom delu tanjira, što je najčešće kod predjela i deserata, pri čemu se dekoracija stavlja na centarlni deo i ravromerno ka svim ivicama.



PITANJA

1

• Kako se dele jela prema načinu proizvodnje?

2

• Iz kojih faza se sastoji proizvodnja različitih vrsta jela?*

3

• Šta obuhvata fizička obrada namirnica?*

4

• Zašto je bitan dobar mice-en-place?

5

• Navedite i objasnite sve metode toplotne obrade hrane.*

6

• Zašto je bitna kontrola procesa toplotne obrade kod različitih vrsta namirnica.

7

• Zašto je bitna kontrola porcije i temperature jela?

8

• Navedite elemente od značaja za kreiranje privlačnog tanjira.

9

• Navedite kontrolne smernice da tanjir izgleda privlačno.*

10

• Po kom principu se vrši postavka hrane na tanjir?*





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