

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ ЈЕЛА - СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА-ЖАРА Предавање бр. XII-21.04.2020.

Месна маса-уситњено месо за ћевапчиће и, друге обликоване Гастро-Производе-Јела са роштиља

Потребне намирнице за месну масу: 500г јунећег меса б/к, 500г свињског меса б/к, 30г соли.

Начин рада: одабрати јунеће месо б/к од врата, плећке, потплећке, подлактице, коленице. Месо очистити од опни, жилица и масног ткива. Месо исећи на коцке погодне за млевење. Свињско месо, одабрати б/к од врата, плећке, потплећке, подлактице, коленице. Месо очистити од опни, жилица и масног ткива. Месо исећи на коцке погодне за млевење.

Састављање, зачињавање, млевење: исечено јунеће и свињско месо посолити, измешати, оставити да одлежи пар сати како би се со растворила.

Прво млевење меса: месо самлети на крупнијој шајбни, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи око 10 сати на хладном месту.

Друго млевење меса-месне масе: После одлежавања месну масу поново самлети на најситнијој шајбни једном до два пута. Потом млевено месо вешто саставити у компактну масу.

Чување до примене и примена месне масе: Месну масу ставити у одговарајућу посуду и чувати у фрижидеру на + 4С до примене 24 сата.

Месна маса се користи за спремање следећих јела од млевеног меса са жара-роштиља: ћевапчићи на жару са луком, лесковачки ћевапчићи, ћевапчићи на кајмаку, ужички ћевапчићи, бугарски ћевапчићи, босански ћевапчићи, сјенички ћевапчићи, македонски ћевапчићи, мађарски ћевапчићи, буретови-лесковачки уштипци, пљескавица на жару, српска пљескавица, лесковачка пљескавица, пљескавица на кајмаку, пљескавица на врањански начин, пљескавица на бутеру, цврчак пљескавица, пиротска пљескавица, ужичка пљескавица, косовско ћуфте, авала ћеврек, ...

Обликована јела са роштиља

Ћевапчићи на жару са луком

Потребне намирнице: 2 кг месне масе за ћевапчиће, 100 г зелене салате, 1 кг црног лука, веза – 20 г першуновог лишћа, 10 комада печеног парадајза.

Шприцање-обликовање ћевапчића: одређену количину месне масе ставити у левак за шприцање ћевапчића или у машину за шприцање ћевапчића. Потом шприцати ћевапчиће правилног ваљкастог облика дужине 8 цм. За једну особу 10 комада (200 г). Обликоване-

шприцане ћевапчиће пећи на скари, жару или роштиљу. Приликом печења, ћевапчиће стално окретати роштиљским алаткама. Печење траје 8 до 10 минута, тј. док ћевапчићи не постану печени, златножуте боје и када одскачу приликом окретања. Ћевапчиће приликом печења не бости.

Избор посуде за сервирање и сервирање: избор посуде зависи од броја порција и сервиса. Најчешће се користи ватростална плитка чинија или овал. Изабрану чинију декорисати листовима зелене салате и кришкама парадајза. На зелену салату сервирати црни лук ситно исечен и печен парадајз. Ћевапчиће сложити, декорисати букетићима першуна и топле служити.

Ћевапчићи на кајмаку

Припремање и печење ћевапчића на кајмаку је исто као и печење ћевапчића на жару, са разликом што се ови сервирају у чинију са полуотопљеним кајмаком (100 г кајмака за једну особу). Чинију са сервираним ћевапчићима ставити на округли тањир са подметачем и топле служити.

Лесковачки ћевапчићи

У месну масу за ћевапчиће додати ситно исечен бели лук, ситно исечену љуту папричицу, млевени бибер, потом, шприцати дупле ћевапчиће ваљкастог облика дужине око 15 цм. (200 грама, 5 ком за једну особу). Обликоване ћевапчиће пећи на жару, сервирати на исти начин као ћевапчиће са луком. Сервиране лесковачке ћевапчиће премазати љутим преливом и топле служити.

Ужички ћевапчићи

Ужички ћевапчићи се спремају на исти начин као и ћевапчићи на жару, са разликом што се сервирају у тембалу, преливају отопљеним кајмаком, а околи се сервирају печене паприке посуте ситно исеченим белим луком.

Босански-Бањалучки ћевапчићи

Месна маса се спрема од јунетине и овчетине. Потом у масу додати ситно исечен бели лук и млевени бибер, шприцати ћевапчиће на мањем левку и то од 1 кг 100 комада. На тај начин добијају се ћевапчићи тањи и краћи од ћевапчића на жару. Приликом печења не

раздвајају се, већ се по пет пеку (за једну особу 100 г) и сервирају у лепињи која је претходно расечена у облику цепа, умочена у сафт од ћевапчића и лоја.

ОБЛИКОВАНА ЈЕЛА СА РОШТИЉА

Пљескавица на жару

Потребне намирнице: 2 кг месне масе за ћевапчиће, 500 г црног лука, 1 г млевеног бибера.

Начин рада: у месну масу ставити ситно исечен црни лук и млевени бибер. Потом вештим покретима саставити месо и лук у компактну масу. Од месне масе за пљескавице обликовати пљескавице округлог облика пречника 15 цм и дебљине 2 цм.

Печење и сервирање пљескавице: обликоване пљескавице се пеку на жару-роштиљу са обе стране до златножуте боје. Печену пљескавицу сервирати у плитку ватросталну чинију и топлу служити.

Пљескавица на кајмаку

Пљескавица на кајмаку, спрема се на исти начин као и пљескавица на жару с разликом што се сервира на кајмаку на следећи начин: у плитку ватросталну чинију ставити кајмак (за једну особу 100 г), чинију ставити на скару да се кајмак мало загреје. Потом, печену пљескавицу ставити у чинију преко кајмака, окренути је и топлу служити.

Пљескавица на српски начин

Пљескавица на српски начин, спрема се на исти начин као и пљескавица на жару, с разликом што се у месну масу ставља љута папричица и тучена љута паприка. Начин обликовања, печења и сервирања је исти.

Буретов уштипак

У месну масу за ћевапчиће додати качкаваљ и суву сланину сечену на коцкице, ситно исечен бели лук и љуту папричицу. Потом месну масу добро саставити у једну лоптицу.

Од обликоване лопте откидати уштипке (10 ком за једну особу) и пећи на жару уз стално окретање и премазивање љутим премазом.

Избор посуде за сервирање и сервирање: у одговарајућу ватросталну чинију сервирати печене уштипке, прелити љутим преливом и топле служити.

Гурманска пљескавица

Од месне масе за Буреов уштипак обликовати округлу пљескавицу (за једну особу 250 г) пречника 15 цм, дебљине 2 до 2,5 цм. Потом пљескавицу пећи и сервирати као и пљескавицу на жару.

Гурмански ђеврек

Од месне масе за Буреов уштипак обликовати пљескавицу-ђеврек са отвором на средини (за једну особу 250 г) пречника 15 цм, дебљине 3 цм. Потом ђеврек пећи на жару и сервирати у плитку ватросталну чинију. У средину сервираног ђеврека ставити куглу кајмака (50 г за једну особу) и топло служити.

ЈЕЛА СА РОШТИЉА НА ЖИЦИ

Ражњићи од свињског меса

Потребне намирнице: 2 кг свињског меса б/к (од бута или врата), 40 г соли, 100 г зелене салате, 1 кг црног лука.

Начин рада: одабрати свињско месо од велике или мале руже, шола или врата. Са одабраних делова одстранити опне, жилице и масно ткиво. Одабране делове меса поставити на радну даску а потом сећи филе широк 3 цм по дужини у односу на мишићна влакна. Потом филе сећи попречно у односу на мишићна влакна на комаде ширине 4 цм. Исечене комаде обликовати и низати на жици (на једној жици 5 ком – за једну особу 2 жице).

Печење ражњића: ражњиће пећи на жару, скари или роштиљу, са обе стране до златножуте боје. Непосредно при крају т/о, ражњиће посолити.

Избор посуде за сервирање и сервирање: избор посуде зависи од броја порција и сервиса. Најчешће се користи ватростална плитка чинија или овал. Изабрану чинију декорисати листовима зелене салате и кришкама парадајза. На зелену салату сервирати

црни лук ситно исечен. Ражњиће сложити тако, да се делимично ослањају један на други. Сервиране ражњиће декорисати букетићима першуна и топле служити.

Ражњићи од телећег меса

Потребне намирнице: 2 кг телећег меса б/к (од бута), 40 г соли, 100 г зелене салате, 1 кг црног лука.

Начин рада: одабрати телеће месо од велике или мале руже или шола. Са одабраних делова одстранити опне, жилице и масно ткиво. Одабране делове меса поставити на радну даску, а потом сећи филе широк 3 цм по дужини у односу на мишићна влакна. Потом филе сећи попречно у односу на мишићна влакна на комаде ширине 4 цм. Исечене комаде обликовати и низати на жици (на једној жици 5 ком – за једну особу 2 жице).

Печење ражњића: ражњиће пећи на жару, скари или роштиљу, са обе стране до златножуте боје. Непосредно при крају т/о, ражњиће посолити.

Избор посуде за сервирање и сервирање: избор посуде зависи од броја порција и сервиса. Најчешће се користи ватростална плитка чинија или овал. Изабрану чинију декорисати листовима зелене салате и кришкама парадајза. На зелену салату сервирати црни лук ситно исечен. Ражњиће сложити тако, да се делимично ослањају један на други. Сервиране ражњиће декорисати букетићима першуна и топле служити.

Поред ражњића од свињског и телећег меса ражњићи се могу спремати од пилећег белог меса, ћурећег белог меса, од пилеће џигерице, од јагњећег меса б/к, јунећег-говећег или свињског филеа и других врста меса.

ЈЕЛА СА РОШТИЉА – ВЕШАЛИЦЕ

Вешалица од свињског меса

Потребне намирнице: 2 кг свињског меса б/к (од бута, крменадле или врата), 40 г соли, 100 г зелене салате, 1 кг црног лука.

Начин рада: одабрати свињско месо од велике или мале руже, шола, фрикандоа, крменадле или врата. Са одабраних делова одстранити опне, жилице и масно ткиво. Одабране делове меса поставити на радну даску и сећи вешалицу попречно у односу на мишићна влакна дебљине 2 цм. Исечене вешалице благо излупати и обликовати правоугаоног облика (дужина 15 цм, ширина 10 цм). Потом вешалицу расећи по дужини до $\frac{3}{4}$ да личи на римски број V. Вешалица се може исећи и по дужини на два једанак дела. Сечење вешалице зависи од тога да ли се жели одимити или не. Ако се жели одимити, вешалица се расеца у облику броја V (на тај начин се и веша, а и носи назив вешалица).

Термичка обрада-печење вешалице: Вешалице пећи на жару, скари или на роштиљу, са обе стране до златножуте боје. Непосредно при крају т/о, вешалице посолити.

Избор посуде за сервирање и сервирање: избор посуде зависи од броја порција и сервиса. Најчешће се користи ватростална плитка чинија или овал. Изабрану чинију декорисати листовима зелене салате и кришкама парадајза. На зелену салату сервирати црни лук ситно исечен. Вешалице сложити тако, да се делимично ослањају једна на другу. Сервиране вешалице декорисати букетићима першуна и топле служити.

Вешалица од телећег меса

Потребне намирнице: 2 кг телећег меса б/к (од бута), 40 г соли, 100 г зелене салате, 1 кг црног лука.

Начин рада: одабрати телеће месо од велике или мале руже или шола. Са одабраних делова одстранити опне, жилице и масно ткиво. Одабране делове меса поставити на радну даску и сећи попречно у односу на мишићна влакна дебљине 2 цм. Исечене вешалице благо излупати и обликовати правоугаоног облика (дужина 15 цм, ширина 10 цм). Потом вешалицу расећи по дужини до $\frac{3}{4}$ да личи на римски број V. Вешалица се може и исећи по дужини на два једанак дела. Сечење вешалице зависи од тога да ли се жели одимити или не. Ако се жели одимити, вешалица се расеца у облику броја V.

Термичка обрада-печење вешалице: Вешалице пећи на жару, скари или роштиљу, са обе стране до златножуте боје. Непосредно при крају т/о, вешалице посолити.

Избор посуде за сервирање и сервирање: избор посуде зависи од броја порција и сервиса. Најчешће се користи ватростална плитка чинија или овал. Изабрану чинију декорисати листовима зелене салате и кришкама парадајза. На зелену салату сервирати црни лук ситно исечен. Вешалице сложити тако, да се делимично ослањају једна на другу. Сервиране вешалице декорисати букетићима першуна и топле служити.

Вешалице се могу спремати од: *лакс кареа-крменадле б/к (бела вешалица на кајмаку, димљена бела вешалица), димљена свињска вешалица од врата, димљена вешалица од свињског филеа, вешалица од ћурећих груди, вешалица од јагњећег меса, вешалица од пилећих груди, вешалица од телећег филеа, вешалица од јунећег филеа и других врста меса.*

Ћулбастија од свињског – телећег меса

За спремање ћулбастије потребне су исте врсте меса и намирница као и за спремање вешалица. Ћулбастија се разликује од вешалице зато што се не расеца, већ се у целом комаду пече на жару. Начин сервирања и прилог је исти.

ДОМАЋИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА – МУЋКАЛИЦА

Мућкалица на лесковачки – I начин

Потребне намирнице: 1,500 г свињског меса б/к (шол, велика и мала ружа или врат), 250 г свињске цигерице (10 ком), 250 г белих бубрега (10 ком), 500 г лесковачке кобасице (10 ком), 10 комада ћевапчића, 1 кг црног лука, 1 кг паприке бабуре, 5 љутих папричица, 500 г свежег парадајза, 2 дл уље, 50 г соли, 1 г млевеног бибера, 5 г тучене љуте паприке, веза першуновог лишћа (20 г).

Начин рада: одабрати свињске делове меса шол, велику, малу ружу или месо врата б/к. Одабране делове меса, очистити од опни, жилица и масног ткива и месо исећи на комаде величине 3x3 цм (5 ком за једну особу). Свињску цигерицу исећи на шните (1 ком за једну особу). Беле бубреге исећи на шните (1 ком за једну особу). Лесковачку кобасицу исећи на комаде (1 ком за једну особу). Припремити лесковачке ћевапчиће (1 ком за једну особу). Црни лук ситно исећи. Паприку бабуру опрати, одстранити семенску ложу и исећи на коцкице. Љуте папричице ситно исећи. Свеж парадајз ољуштити и исећи на коцкице. Припремити остале намирнице: уље, со, млевени бибер, тучену црвену љуту паприку и першунови лишће.

Термичка обрада-припремање мућкалице:

а) Печење меса: припремљено свињско месо, цигерицу, бубреге, кобасицу и ћевапчиће пећи на жару, роштиљу или скари до златножуте боје.

б) Припремање рагуа: у тигању са дебелим дном на умерено загрејаном уљу, сотирати црни лук до златножуте боје. Потом додати паприку бабуру; када паприка омекша додати љуту папричицу, исечен парадајз и наставити са динстањем.

в) Састављање меса са рагуом: у тигањ са рагуом додати печено месо, цигерицу, беле бубреге, кобасицу и ћевапчиће и наставити са динстањем пар минута.

г) Зачињавање мућкалице: тигањ са мућкалицом скинути на радни сто, мућкалицу посолити, зачинити бибером, тученом паприком, першуновим лишћем и вешто измешати. Укус: пикантан, пријатан и љут.

Избор посуде за сервирање и сервирање: мућкалица се сервира у ватросталну чинију. Преко сервиране мућкалице посути ситно исечено першуново лишће. Ватросталну чинију ставити на подметач са миљеом и топлу служити.

Српска мућкалица на лесковачки – II начин

Потребне намирнице: 2 кг свињског меса б/к (шол, в и мала ружа или врат), 1 кг црног лука, 1 кг паприке бабуре, 5 љутих папричица (100 г), 500 г свежег парадајза, 2 дл уља, 50 г соли, 1 г млевеног бибера, 5 г тучене љуте паприке, веза першуновог лишћа (20 г).

Начин рада: одабрати свињске делове меса шол, велику, малу ружу или месо врата б/к. Одабране делове меса, очистити од опни, жилица и масног ткива и исећи на комаде величине 3x3 ц (6 до 8 ком за једну особу). Црни лук ситно исећи. Паприку бабуру опрати, одстранити семенску ложу и исећи на коцкице. Љуте папричице ситно исећи. Свеж

парадајз ољуштити и исећи на коцкице. Припремити остале намирнице: уље, со, млевени бибер, тучену црвену љуту паприку и першунови лишће.

Термичка обрада-припремање мућкалице:


а) Печење меса: припремљено свињско месо, пећи на жару, роштиљу, или скари до златножуте боје.


б) Припремање рагуа: у тигању са дебелим дном на умерено загрејаном уљу, сотирати црни лук до златножуте боје. Потом додати паприку бабуру; када паприка омекша додати љуту папричицу, исечен парадајз и наставити са динстањем.

в) Састављање меса са рагуом: у тигањ са рагуом додати печено месо и наставити са динстањем пар минута.

г) Зачињавање мућкалице: тигањ са мућкалицом скинути на радни сто, мућкалицу посолити, зачинити бибером, тученом паприком, першуновим лишћем и вешто измешати. Укус: пријатан, пикантан и љут.

Избор посуде за сервирање и сервирање: мућкалица се сервира у ватросталну чинију. Преко сервиране мућкалице посути ситно исечено першуново лишће. Ватросталну чинију пренети на подметач са миљеом и топлу служити.

Гастрономски Производ; Месна маса за ћевапчиће и друге обликоване гастро-производе							ЈПР-ММ-115							
Група јела: <i>Јела по поруџбини са роштиља</i>				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10;										
Време припреме:		Време т/ обраде:			Захтевност припреме: 3/5 *** ☆☆☆									
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мере/лазних намир	Улазна количина намирница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	<p><i>Слика бр. 1. Сервираног Гастро-производа; Месна маса за ћевапчиће и друге обликоване гастро-производе</i></p>  <p>НАПОМЕНА: 1. Припремати за најмање за 10 особа. 2. Сечење-сервирање пред гостом-да лили не; 3. Инвентар, зависи од броја особа. 4. Сервирање на температури-нема 5. Сензорна својства; а) изглед; б) боја; в) чуло мириса; г) чуло укуса; д) конзистенција; е) чуло слуха и друга, ... Алерген инфо: Означити ССР 1,2,3,4,5,...</p>							
1.	Јунеће месо б/к	g	1000	/		1000								
2.	Свињско месо б/к	g	1000	/		1000								
3.	Соли	g	30	/		30								
Нето заособа- порција:														
Нето за једну особу-порцију:							200							
ТЕХ/ПРИПРЕМА				Чување до примене и примена месне масе				ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t/°C						
<p>1) Одабрати јунеће месо б/к од врата, плећке, потплећке, подлактице, коленице. Месо очистити од опни, жилица и масног ткива. Месо исећи на коцке погодне за млевење. Свињско месо, одабрати б/к од врата, плећке, потплећке, подлактице, коленице. Месо очистити од опни, жилица и масног ткива. Месо исећи на коцке погодне за млевење.</p> <p>2) Исечено јунеће и свињско месо посолити, измешати, оставити да одлежи пар сати од 0 до +4С, како би се со растворила.</p> <p>3) Прво млевење меса: месо самлети на крупнијој шајбни, сложити у одговарајућу посуду, истиснути ваздух, прекрити фолијом и оставити да одлежи по упутству око 10 сати на хладном месту.</p> <p>4) Друго млевење меса-месне масе: После одлежавања месну масу поново самлети на шајбни 2мм-једном до два пута. Потом млевено месо вешто саставити у компактну масу.</p>				<p>1) Месну масу ставити у одговарајућу посуду и чувати у фрижидеру на + 4С до примене према упутству-24 сата.</p> <p>2) Месна маса се користи за спремање следећих јела од млевеног меса са жара-роштиља:</p> <p>ћевапчићи на жару са луком, лесковачки ћевапчићи, ћевапчићи на кајмаку, ужички ћевапчићи, бугарски ћевапчићи, босански ћевапчићи, сјенички ћевапчићи, македонски ћевапчићи, мађарски ћевапчићи, буретови-лесковачки уштипици, плескавица на жару, српска плескавица, лесковачка плескавица, плескавица на кајмаку, плескавица на врањански начин, плескавица на бутеру, цврчак плескавица, пиротска плескавица, ужичка плескавица, косовско ћуфте, авала ђеврек, ...</p>				<p>1. Нема</p> <p>Начина чувања до сервирања;</p> <p>1. У бен-мари; нема; 2. У фрижидеру; 0 до +4°С 3. Рок употребе; према упутству; 4. Погрејавање; нема 5. Замрзавање; према упутству?</p>						
Сервирање - Величина и врста инвентара: Избор посуде-овала, зависи од врсте сервиса и броја особа.														
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/кка	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В1 (mg)	В2 (mg)	В3 (mg)	С (mg)	
Гастрономски Производ: <i>Ћевапчићи на жару</i>							ЈПР-ЋЖ-116							

Гастрономски Производ; Пљескавица на жару							ЈПР-ПЖ-117							
Група јела: <i>Јела по поруцини са роштиља</i>					Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10;									
Време припреме: 20 мин.		Време т/ обраде: 10-15 мин.			Захтевност припреме: 3/5 *** ☆☆☆									
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мере	Количина	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	<p><i>Слика бр. 1. Сервираног Гастро-производа; Пљескавица на жару</i></p>  <p>НАПОМЕНА:</p> <p>1. Припремати најмање за 1 особу. 2. Сечење-сервирање пред гостом-да лили не; 3. Инвентар – Избор тањира -овала, зависи од врсте сервиса и броја особа. 4. Сервирање на температури 65C. 5. Сензорна својства; а) изглед; б) боја; в) чуло мириса; г) чуло укуса; д) конзистенција; е) чуло слуха и друга,...</p> <p>Алерген инфо: Означити ССР 1,2,3,4,5,...</p>							
1.	Месна маса за чевапчиће	kg	2	/		2								
2.	Црни лук	kg	1	10		900								
3.	Млевени бибер	g	1	/		1								
Нето заособа- порција:														
Нето за једну особу-порцију:							300							
ТЕХ/ПРИПРЕМА				ТОПЛОТНА ОБРАДА				ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C						
<p>1) У месну масу ставити ситно исечен црни лук и млевени бибер. 2) Потом вештим покретима саставити месо и лук у компактну масу. 2) Од месне масе за пљескавице обликовати пљескавице округлог облика пречника 15 cm и дебљине 2 cm.</p>				<p>1. Обликоване пљескавице се пеку на жару-роштиљу са обе стране до златножуте боје, на пресеку са безбојним соком и са tsr 72C. 2. Печену пљескавицу сервирати у плитку ватросталну чинију и топлослужити.</p>				<p>1) Загрејати роштиљ 180-200C. 2) Температура тањира 65C. 3) Температура јела 65C.</p> <p>Начина чувања до сервирања; 1) У бен-мари; 60-65C - 2 сата после т/о. 2) У тањир топао 65C-Ф30. 3) У фрижидеру; од 0 до + 4C према упутству. 4) Погревање; сервирање и послужење, после подгревања један сат на 65C. 5) Замрзавање; -18C.</p>						
Сервирање - Величина и врста инвентара: Избор посуде-овала, зависи од врсте сервиса и броја особа.														
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/kca	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В ₁ (mg)	В ₂ (mg)	В ₃ (mg)	С (mg)	

Гастрономски Производ: <i>Ражњићи од телећег меса</i>	ЈПР-ТР-118
---	------------


Група јела: <i>Јела по поруцибини са роштиља</i>					Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10;									
Време припреме: 20 мин.		Време т/ обраде: 10-15 мин.			Захтевност припреме: 3/5 *** ☆☆☆									
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мереулазнихмири	Улазнаколичинанамирница	Отпад(%)	Губитак приликом т/о (%)	Количина нето (g)	<p><i>Слика бр. 1. Сервираног Гастро-производа; Ражњићи од телеће меса</i></p>  <p>НАПОМЕНА: 1. Припремати најмање за 1 особу. 2. Сечење-сервирање пред гостом-да лили не; 3. Инвента – Избор посуде-овала, зависи од врсте сервиса и броја особа. 4. Сервирање на температури 65С. 5. Сензорна својства; а) изглед; б) боја; в) чуло мириса; г) чуло укуса; з) конзистенција; д) чуло слуха и друга, ... Алерген инфо: Означити ССР 1,2,3,4,5,...</p>							
1.	Телеће месо од бута	kg	2	/		2								
2.	Црни лук	kg	1	10		900								
3.	Млевени бибер	g	1	/		1								
4.	Со	g	40	/		40								
5.	Зелена салата	g	100	17		83								
Нето заособа- порција:														
Нето за једну особу-порцију:						300								
ТЕХ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА				ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C							
1) Одабрати телеће месо од; велике или мале руже или шоба. 2) Са одабраних делова одстранити опне, жилице и масно ткиво. 3) Одабране делове меса поставити на радну даску, а потом сећи филее широке 3 цм по дужини у односу на мишићна влакна. 4) Потом филее сећи попречно у односу на мишићна влакна на комаде ширине 4 цм. 5) Исечене комаде обликовати и низати на жици (на једној жици 5 ком – за једну особу 2 жице).			1) Ражњиће пећи на жару, или роштиљу, или воку, ... са обе стране до златножуте бојена пресеку са безбојним соком и са tsг 72С. 2) Непосредно при крају т/о, ражњиће посолити.				1) Загрејати роштиљ 180-200С. 2) Температура тањира 65С. 3) Температура јела 65С. Начиначувањадосервирања; 1) Убен-мари; 60-65С - 2 сата после т/о. 2) Тањир топао 65С-Ф30. 3) У фрижидеру; од 0 до + 4С према упутству. 4) Погревање; сервирање и послужење, после подгревања један сат на 65С. 5) Замрзавање; -18С.							
Сервирање - Величина и врста инвентара: Избор посуде-овала, зависи од врсте сервиса и броја особа.														
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/kca	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В1 (mg)	В2 (mg)	В3 (mg)	С (mg)	

Гастрономски Производ: *Бела вешалица на жару*

ЈПР-БВ-119

Група јела: <i>Јела по поруцибини са роштиља</i>					Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10;									
Време припреме: 20 мин.		Време т/ обраде: 10-15 мин.			Захтевност припреме: 3/5 *** ☆☆☆									
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мерења	Улазна количина намирница	Отпад (%)	Губитак приликом т/о (%)	Количина нето (g)	<p><i>Слика бр. 1. Сервираног Гастро-производа; Бела вешалица на жару</i></p>  <p>НАПОМЕНА:</p> <ol style="list-style-type: none"> Припремати за најмање за 1 особу. Сечење-сервирање пред гостом-да лили не; Инвентар – Избор посуде-овала, зависи од врсте сервиса и броја особа. Сервирање на температури 65С. Сензорна својства; а) изглед; б) боја; в) чуло мириса; г) чуло укуса; д) конзистенција; е) чуло слуха и друга,... <p>Алерген инфо: Означити ССР 1,2,3,4,5,...</p>							
1.	Свињски лакс каре-крменадла б/к	kg	2	/		2								
2.	Црни лук	kg	1	10		900								
3.	Млевени бибер	g	1	/		1								
4.	Соли	g	40	/		40								
5.	Зелена салата	g	100	17		83								
Нето заособа- порција:														
Нето за једну особу-порцију:						300								
ТЕХ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА				ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°С							
<p>1) Свињски лакс каре, поставити на радну даску и сећи вешалицу попречно у односу на мишићна влакна дебљине 2 цм.</p> <p>2) Исечене вешалице благо излупати и обликовати правоугаоног облика (дужина 15 цм, ширина 10 цм).</p> <p>3) Вешалица се може исећи и по дужини на два једанка дела.</p> <p>4) Сечење вешалице зависи од тога да ли се жели одимити или не.</p> <p>5) Ако се жели одимити, вешалица се расеца у облику броја V (на тај начин се и веша, а и носи назив вешалица).</p>			<p>1) Вешалице пећи на жару, скари или на роштиљу, са обе стране до златножуте бојена пресеку са безбојним соком и са tsr 72С.</p> <p>2) Непосредно при крају т/о, вешалице посолити.</p>				<p>1) Загрејати роштиљ 180-200С.</p> <p>2) Температура тањира 65С.</p> <p>3) Температура јела 65С.</p> <p>Начина чувања до сервирања;</p> <p>1) Убен-мари; 60-65С - 2 сата после т/о.</p> <p>2) Тањир топао 65С-Ф30.</p> <p>3) У фрижидеру; од 0 до + 4С према упутству.</p> <p>4) Погревање; сервирање и послужење, после подгревања један сат на 65С.</p> <p>5) Замрзавање; -18С.</p>							
Сервирање - Величина и врста инвентара: Избор посуде-овала, зависи од врсте сервиса и броја особа.														
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/kca	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В ₁ (mg)	В ₂ (mg)	В ₃ (mg)	С (mg)	

Гастрономски Производ; <i>Српска мућкалица на лесковачки начин</i>	ЈПР-ЛМ-120
---	------------

Група јела: <i>Јела по поруцибини са роштиља</i>					Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10;									
Време припреме: 20 мин.		Време т/ обраде: 15-20 мин.			Захтевност припреме:3/5 *** ☆☆☆									
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мереулазикиамири	Улазнаколичинанаамириница	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	<p><i>Слика бр. 1. Сервираног Гастро-производа; Српска мућкалица на лесковачки начин</i></p>  <p>НАПОМЕНА: 1. Припремати за најмање за 1 особу. 2. Сечење-сервирање пред гостом-да лили не; 3. Инвентар – Избор чиније, зависи од врсте сервиса и броја особа. 4. Сервирање на температури 65С. 5. Сензорна својства; а)изглед; б)боја; в)чуло мириса; г)чуло укуса; д)конзистенција; е)чуло слуха и друга,...</p> <p>Алерген инфо: Означити ССР 1,2,3,4,5,...</p>							
												Нето заособа- порција:		
Нето заједноособу-порцију:						500								
ТЕХ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C								
1)Одабрати свињске делове меса шол, велику, малу ружу или месо врата б/к. 2)Потом, исећи на комаде величине 3x3 ц (6 до 8 ком за једну особу). 3)Црни лук ситно исећи. 4)Паприку бабуру опрати, одстранити семенску ложу и исећи на коцкице. 5)Љуте папричице ситно исећи. 6)Свеж парадајз ољуштити и исећи на коцкице. 7)Припремити остале намирнице: уље, со, млевени бибер, тучену црвену љуту паприку и першунови лишће.			1) Печење меса: припремљено свињско месо, пећи на жару, роштиљу, или скари до златножуте боје. 2) Припремање мућкалице: у тигању са дебелим дном на умерено загрејаном уљу, сотирати црни лук до златножуте боје. 3)Потом додати паприку бабуру; када паприка омекша додати љуту папричицу, исечен парадајз и наставити са динстањем. 4)Зачињавање мућкалице: тигањ са мућкалицом скинути на радни сто, мућкалицу посолити, зачинити бибером, тученом паприком, першуновим лишћем и вешто измешати. 5)Мирис и укус: мирис пријатан, укус пикантан и љуткаст.			1)Загрејати роштиљ 180-200С. 2)Сотирање поврћа 175С. 3)крчкање 85-90С. 3) Температура чиније 65С. 3) Температура јела 65С. Начиначувањадосервирања; 1)Убен-мари; 60-65С - 2 сата после т/о. 2)Тањир топао 65С-Ф30. 3)У фрижидеру; од 0 до + 4С према упутству. 4)Погревање; сервирање и послужење, после подгревања један сат на 65С. 5)Замрзавање;нема.								
Сервирање - Величина и врстаинвентара:Избор посуде-овала, зависи од врсте сервиса и броја особа.														
НУТРИТИВНИ САСТАВ ПО ПОРЦИЈИ														
kJ/кка	МАСТИ		УГЉЕНИ ХИДРАТИ (g)	ПРОТЕИНИ (g)	МИНЕРАЛИ				ВИТАМИНИ					
	Укупно (g)	Холестерол (mg)			Са (mg)	Fe (mg)	К (mg)	Na (mg)	А (µg)	В1 (mg)	В2 (mg)	В3 (mg)	С (mg)	