

Гастрономски Производ; "Татарски бифтек "						ЛПСМ-ТБ-108	
Група јела: Јело по поруцбини од св-меса				Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10;			
Време припреме: 30 мин.		Време т/ обраде: нема		Захтевност припреме:3/5 *** ☆ ☆ ☆			
Ред бр.	Назив потребне намирнице	Јед. мере	Количина намирнице	Отпад(%)	Губитак приликом то (%)	Количина нето (g)	
1.	Говеђи филе	g	2000	/		2000	
2.	Тврдо кувана жуманца	g	100	/		100	
3.	Со	g	40	/		40	
4.	Црни лук	g	100	10		90	
5.	Бибер	g	1	/		1	
6.	Алева папр.	g	2	/		2	
7.	Першун лист	g	20	/		20	
8.	Млевени ким	g	1	/		1	
9.	Кисели крас.	g	50	/		50	
10.	Кисели капри	g	50	/		50	
11.	Печене љуте папричице	g	50	/		50	
12.	Сенф	g	50	/		50	
13.	Уље-маслин.	dl	1	/		1	
14.	Сок од лимуна	dl	1	/		1	
15.	Сос од мајонеза	dl	2	/		2	
16.	Коњак	ml	0,2	/		0,2	
17.	Кечап	dl	0,5	/		0,5	
18.	Ворчестер	dl	0,5	/		0,5	
19.	Путер	g	200	/		200	
20.	Тост по потреби	g	2000	/		2000	
Нето за 10 особа- порција:						3355g	
Нето за једну особу-порцију:						335	
ТЕХ/ПРИПРЕМА			ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О- t°C	

Слика бр. 1. Сервираног Гастро-производа; Татарски бифтек



НАПОМЕНА:

1. Припремати за најмање 1. Особу;
 2. Сервирање пред гостом; да или не;
 3. Припремити инвентар; хладна керамичка чинија
 4. Сервирање на температури 0 до +4°C
 5. Сензорна својства; а) изглед; б) боја; в) чуло мириса; г) чуло укуса; д) конзистенција; е) чуло слуха и друга,...
- Алерген инфо: јаја, сенф, кечап, волчестер,...**
Означити ССР 1,2,3,4,5,...



<p>1.Одежан говеђи-јунећи филе ситно исецкати или самлеги.</p> <p>2.Млевено месо филеа компактно саставити и формирати у облику лоптице исти ставити на изабран хладан тањир.</p> <p>3.Обликовање, пуњење и сервирање корпица са зачинама: обликовати корпице по жељи од црног лука, свежег краставца, лимуна или неке друге намирнице.</p> <p>4.Сваку корпицу напунити са: сољу, ситно исеченим црним луком, млевеним бибером, алевом паприком, кимом, ситно исеченим першуновим лишћем, сенфом, ситно исеченим каприма, ситно исеченим краставчићима и љутим папричицама.</p> <p>5.Напуњене и декорисане корпице сложити око татар бифтека.</p> <p>6.Посебно сервирати: уље, сок од лимуна, сос мајонез, коњак, кечап, ворчестер и друге зачине.</p> <p>7.Маслац сервирати на посебан тањир на подлози зелене салате.</p> <p>8.Печен топао тост сервирати у платненој салвети и одмах служити.</p>	<p>1. Тост испећи до златно жуте боје-реш печен.</p> <p>ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА ПО КОРАЦИМА</p> 	<p>1. Температура татар бифтека 0 до +4°C.</p> <p>2. Печење тоста 180 °С.</p> <p>Начиначувањадосервирања; 1. У бен-мари; нема.</p> <p>2. У фрижидеру; 0 до + 4°C.</p> <p>3. Рок употребе према упутству;</p> <p>4. Погрејавање; нема.</p> <p>5. Замрзавање; нема.</p> 
--	---	--

Сервирање - Величина и врста инвентара: - избор овала-тањира зависи од броја особа и сервиса. На средину изабраног округлог хладног тањира „Р“ ставити формиран татарски бифтек. На средини бифтека направити удубљење и у исто ставити тврдо кувано жуманце. На жуманце ставити зрно грашка или бибера.

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)
	162												

ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА ТАТАРСКОГ БИФТЕКА ПО КОРАЦИМА



ТЕХНОЛОКО/ТЕХНИЧКО САСТАВЉАЊЕ И ЗАЧИЊАВАЊЕ ТАТАРСКОГ БИФТЕКА



ТАТАРСКИ БИФТЕК СПРЕМАН ЗА КОНЗУМИРАЊЕ



СЕРВИРАН ТАТАРСКИ БИФТЕКСА ЗАЧИНИМА



ТАТАРСКИ БИФТЕК СПРЕМАН ЗА КОНЗУМИРАЊЕ

ТАБЕЛА ЗА ИЗРАЧУНАВАЊЕ ЦЕНЕ КОШТАЊА ЈЕЛА-КАРТИЦА ТРОШКОВА							
Назив рецепта:				Шифра рецепта:			
Датум:		Број порција:		Цена порције / CPP =			
Група јела:							
Ред. Број	Потребни састојци	Јед. мере	Количина бруто (кг)	% Отпада - кало	Количина нето	Набавна цена по јединици (пс)	Набавна цена по рецепту
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
				Набавна цена			
				Маржа 100%			
				ПДВ 20%			
				Цена коштања ЦК/РСД			