

ГАСТРОНОМСКИ ПРОИЗВОДИ

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ

A“ la Carte“



Сл.Стек на жару са грилованим поврћем;

Гастро производи по поруџбини су јела која се припремају оног тренутка када их гост поручи, по доласку у ресторан.

- *Њихов избор и квалитет* зависи од понуде потребних намирница на тржишту, па се према томе и пишу на менију.
 - *Време припреме ових* јела је ограничено
 - 10-20 минута;
 - *Па се од куvara* захтева изузетна брзина и спретност у раду!
 - *Поред тога у кухињама, А“ la Carte“* веома су важни припремни радови!

- За разлику од готових гастро-производа,
- Гастро-производи по поруцбини припремају се краћим поступцима топлотне обраде, као на пример:
 - 1) Сотирањем,
 - 2) Поховањем,
 - 3) Пржењем,
 - 4) Фритирањем-поховањем,...
 - 5) Печењем на роштиљу, на ражњу и слично.



б) Потом, кувањем, печењем или поширањем,

- може се припремити само младо месо пернатих живина или рибе, ракови и остала меса за чију припрему није потребно дуже од 10 до 20 минута.

И

- Савремене методе Т/О „Микроталаси“
 - 1) Чиста топлотна обрада;
 - 2) Т/О путем инфра-црвених зрака и
 - 3) Ласерска Т/О;

■ Гастро-производи по поруџбини се припремају појединачно или групно.

■ Само у посебним приликама, које су унапред најављене и када је урађена добра претходна припрема, могуће је припремити више оваквих јела одједном.

■ Гастро-производи по поруџбини се одмах након припреме послужују „топла“ !.

Сматра се да сервирано јело може да стоји неколико минута и то само ако су обезбеђени идеални услови за његово издавање (топли пулт са загрејаним инвентаром за сервирање, инфрацрвена лампа која продужава време сервирања).

У супротном губе на квалитету-нутритивну вредност!

Врсте и категорије меса која се користе

за припрему јела по поруцбини су:

- 1) Говеђе месо ,
- 2) Телеће месо,
- 3) Јунеће месо,
- 4) Свињско месо,
- 5) Овчије месо,
- 6) Јагњеће месо,
- 7) Месо младе перади,
- 8) Месо риба, ракова, плодова мора,...
- 9) Месо дивљачи и др.

И то;

10) Прве , друге и екстра-категорије;

Основни састојак меса је вода од 45% до 75%, што зависи од врсте меса.

- Месо које је масно садржи мањи проценат воде;
 - Младо месо садржи већи % воде, а,
- Највећу количину воде садрже изнутрице.

- Изглед, чврстоћа, боја и мирис исправног свежег меса различити су код појединих врста стоке за клање, тако да искусан гастроном лако може препознати одређену врсту меса, према боји, изгледу и мирису, а исто тако може проценити да ли је месо свеже

или не

Квалитет меса зависи од;

1)Старости,

2)Пола,

3)Ухрањености,...

животиње за клање и од услова обраде у кланицама.

У промету се налазе следеће врсте меса:

1. Расхлађено месо; *после клања одлежало на температури ваздуха 24 часа у циљу зрења.*
2. Охлађено месо; *остављено у предкоморама неколико дана,* где се површина покрива сувом и чврстом корицом сасушења (што, опет, зависи од сталне контроле температуре и циркулације ваздуха у преткоморама или фрижидеру)
3. Смрзнуто месо; брзим поступком у коморама у року од једног часа, које се може чувати **до 6 месеци**. Овакво месо пре употребе захтева поступак **постепеног одлеђивања**.

Начини т/о јела по поруцбини

- *Под топлотном обрадом* подразумевамо излагање намирница високим температурама.

- **Метод топлотне обраде зависи од врсте намирнице и њеног квалитета и оне могу бити-Као што знамо:**

1) Савремене методе Т/О, Микроталаси,

2) Чиста топлотна обрада;

3) Т/О путем инфра-црвених зрака и

4) Ласерска Т/О и

Друге савремене методе т/о,...



Због временског ограничења, топлотна обрада намирница мора бити кратка-као шт су:

1) Сотирање(175 С)

Израз „*saute*“ (*фран.*)- сотирање употребљава се за два различита начина топлотне обраде меса. Први начин је лагано динстање када припремамо разне врсте *cotea* (*Cote Строганов*).

Израз *сотирати*, ипак, чешће користи онда када мање комаде меса нагло пржимо на уљу или маслацу у тигању. Тако се на пример, сотирају бубрези, месо за мућкалицу и слично.

Изузетно врела масноћа доводи до брзог згрушавања беланчевина у намирницама, док спољни делови добијају тамно жуту боју. На овај начин долази до одређеног губитка сока који се таложи на дну посуде и добија боју карамела. Када све стране меса порумене смањује се температура грејног тела да не загори.

Када се после пржења месо извади из посуде, преостали сокови се разређују и од њих се, додавањем супе или вина праве сосови и преливи за меса. (*на пример „Натур шницла“*)

2) Поелирање:

Топлотна обрада за велике комаде као што је „ Розбиф“

Овај начин топлотне обраде посебно је пригодан за велике нежне комаде меса или живине.

Приликом поелирања месо треба да остане ружичасто, не црвено као када се пече.

За поелирање је веома важно одабрати одговарајућу посуду, која мора одговарати одабраном комаду меса, не сме бити превелика.

Када смо месо извадили из посуде у којој је поелирано, препоручиво је оставити га у другој посуди на умереној ватри 15 мин., да се сокови могу концентрисати према средини меса, да би било лакше за транширање.

Поелирање се користи за припрему одлежаних меса за јела као што је „Розбиф“, за пилеће или ћуреће бело месо, које припремљено на друге начине може бити суво.

3) Гриловање:

Топлотна обрада на роштиљу
(180-220 С)

Познатије као пржење на роштиљу, где се као преносилац топлоте користи топао ваздух. У намирници се не мења садржај ћелија али се стварају нове ароматичне материје које комадима меса дају специфичан укус.

На роштиљу се могу пећи само мањи комади меса као крменадле, котлети, разни стекови и слично.

Гриловане комаде меса најчешће називамо „*entre*“. У Француској кухињи се све гарниране гриладе које се служе са сосовима називају антреи (Медаљони са сосом од печурака, Рамстек у пепер сосу, Шатобријан и слично).

Да бисмо комад меса правилно испекли на роштиљу, роштиљ мора бити добро очишћен и врућ, значи морамо га унапред загрејати(180-220). Комад меса који желимо пећи на роштиљу премажемо са обе стране са мало уља и посолимо, ставимо на врућ роштиљ па га неколико минута гриламо са једне стране. Ако роштиљ има рељеф или жице, комад меса окренемо са исте стране попреко још неколико минута да би добио мрежасту шару, када се по површини појаве капљице крви, месо окрећемо да би се и са друге стране тако испекло. Када се капи крви појаве на страни која се већ испекла месо је готово. Важно је знати да се за време пречења на роштиљу месо не сме притискати или пробадати да из њега не истекне сок. Комад меса треба окретати само једном, јер се у супротном опет губе драгоцени месни сокови.

4) Печење на ражњу;

печење прасета, јагњета на ражњу преко 300–400, 500С, и
више!,...

5) Гратинирање:

(180-220)

Се најчешће комбинује са другим начинима топлотне обраде.

Ово је завршни начин припреме појединих јела где се неке врсте меса у комбинацији са другим намирницама сложе у посуду и кратко запеку у саламандеру или пећници.

(на пример „Котлет Орлов“ или „Розбратна на српски начин“).

6) Поховање:

(175)

Подразумева пржење у дубокој масноћи.

У дубокој масноћи се прже меса која се претходно *панирају* (облажу различитим намирницама у зависности од врсте јела), Панирање се врши да би се спречило отицање месних сокова и да би се обогатило јело. Панирано месо се пржи у унапред загрејаној дубокој масноћи у фритези. На овај начин припремају се *Бечка* и *Париска шницла*, *Карађорђева шницла* и др.

6) Динстање. печење и кување (комбинована т/о)

су начини топлотне обраде који се углавном избегавају приликом припреме јела по поруцбини због ограниченог времена припреме. По поруцбини се може кувати рибље месо, месо ракова или млада бела меса.

7) Димљење(40С)

(не сматра се т/о и није препоручено-конзумирање)
може бити хладно или топло.

Топло димљена риба

третира се као полутрајан производ и може се конзумирати одмах без претходне припреме(али није препоручено).

Јела по поруџбини – подела

Јела по поруџбини се припремају од;

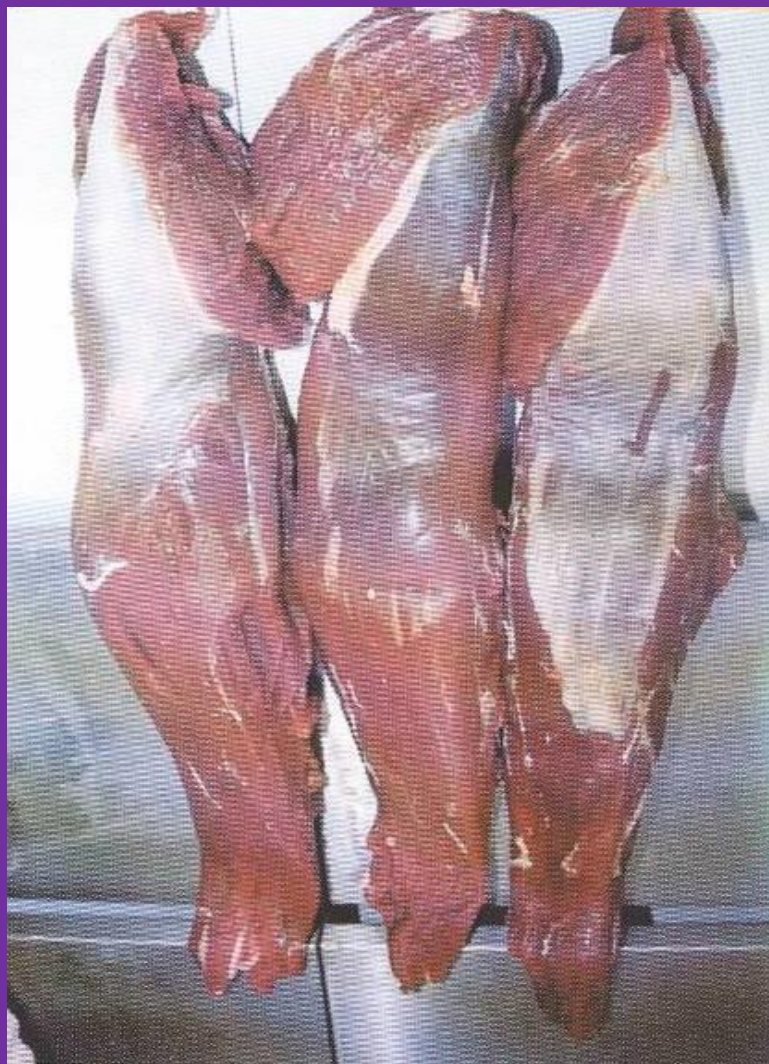
меких, младих и одлежаних делова меса, делови прве, друге и екстра категорије.

Једина реална и подела ове врсте јела је према врстама и деловима меса која се користе за њихову припрему:

- *Јела по поруџбини од говеђег меса*
- *Јела по поруџбини од телећег меса*
- *Јела по поруџбини од свињског меса*
- *Јела по поруџбини од меса перади*
- *Јела по поруџбини од меса дивљачи*
- *Јела по поруџбини од риба и ракова*
- *Јела по поруџбини од млевеног меса*

Под јелима по поруџбини можемо сврстати и јела са
роштиља – жара.

Јела по поруџбини од говеђеџ филеа



Сл.Говеђи филе;

Говећи филе налази се у пределу слабина, протеже се од централне бутне кости, испод рамстека, све до првог ребра.

Филе је проткан нежним мишићним влакнима и због своје финоће је најквалитетнији и најцењенији део говечета.

Пре сечења на порције потребно га је *очистити од опни, жилица и масног ткива* који се налазе на површини филеа.

Због своје гастрономске вредности, филе се чува у уљу од 6 до 8 дана на температури 0 до +4 С степени.

Стандардна порција јела од говећег филеа износи 200 гр.,

У зависности од угоститељског објекта норматив јела од говећег филеа може да буде већи или мањи.

Од говеђег филеа се припремају:

1) „Соте Строганов“, у тежини од 200 гр.

2) „Ноазети“ 5-6 ком. 200 гр ;

3) „Филе-мињон“-три комада 200 гр.

4) „Турнедо“ од средишњег дела, два комада 200 гр.

5) „Бифтек“ од средишњег дела сече се један комад 200 гр.

6) „Шатобријан“ од горњег најширег дела филеа сече се месо за Шатобријан „дупли бифтек“ који се припрема за 2 особе и тежи 400 гр.

7) „Татар бифтек“- је јело по поруџбини у свежем-сировом стању 200.г.

■ (не препоручује се технолошка припрема без топлотне обраде!)

ШАТОБРИЈАН ЈЕ:

Дупли бифтек- 400.г.1.ком.

Припрема се стандардно за две особе,
а понекад и за једну особу по жељи госта;

Шатобријан је дупли бифтек или
бифтек припремљен из једног комада за две
особе-

“Дупли бифтек“.

Шатобријан на природни начин

Потребне намирнице:

2 кг. говеђег филеа,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу: 5 комада обликованог и печеног тоста.

Прилог: 500г. помфрита,
500 г. крокета,
500 г. сотираних печурака,
500 г. сотираног обликованог спанаћа.

За декорацију: 10 печених парадајза, 1 веза першуновог лишћа.

■ Технолошка припрема филеа за шатобријан:

1. Од одлежаног говеђег филеа, са горњег најширег краја, исећи месо попречно у односу на мишићна влакна (један комад 400г. за две особе).

2. Исечене комаде филеа благо излупати, а затим формирати шатобријан у овални облик.

3. Висина шатобријана треба да износи од 2 до 3цм.

4. Дужина 15 до 16цм.

5. Пречник 10 до 12цм.

5. Обликован шатобријан обложити тракама фолије да се не би деформисао приликом топлотне обраде, затим га зачинити млевеним бибером и премазати танким слојем сенфа, и на крају посолити.

■ Топлотна обрада :180-220 С -10-12 минута, у средишњем делу
74-75 С (реш печено);

Осим ако гост жели;

- 1)Пресно печен шатобријан = 40-45 С *Tsr*;
- 2)Полу-пресно печен шатобријан = 55-65 С;
- 3)Полу-печен шатобријан = 65-70 С;
- 4)Реш печен шатобријан преко 75 С;

ТОПЛОТНА ОБРАДА

1.У тигању загрејати на умереној температури путер са мало уља (путер може брзо да загори па му се обавезно приликом загревања додаје мало уља).

2.На загрејаном путеру пржити шатобријан док са обе стране буде златно жуте боје.

3.Приликом пржења месо

не треба притискати, пробадати и ако је могуће не окретати га више пута, већ пржити прву страну која је лупана и зачињена, па онда другу страну.

4. Шатобријан треба да је пржен по жељи госта, „*ingliš*“ (5 до 6 мин.)

да при сечењу буде крвав у средини, а ако гост то посебно напомене може се пржити да буде „*midium*“ (10 до 12 мин)- мање крвав или „*reš*“ (15мин.) да је добро печен.

Избор посуде за сервирање и сервирање шатобријана:

1. Шатобријан се сервира на овалу за две особе;

2. Изабрани овал декорисати топлом декорацијом;

3. Потом на овал ставити обликовану подлогу од хлеба крутон, која има облик шатобријана висине око 2цм;

4. Изабран прилог ставити на једну половину овала;

5. Пре сервирања, печен шатобријан ставити на радну даску и засећи га, (дубље од половине), прво уздуж на половине, а онда попречно на четвртине и шестине.

6. Преко крутона ставити засечен шатобријан, преко сваког комада ставити путера „метр д хотел“

7. Служити топло.

Шатобријан на жару

■ Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг говеђег филеа,
200 гр путера,
20 гр соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа.

За подлогу: 5 комада печеног и обликованог тоста

За прилог-шпис-ражнић:

10 комада шписева на ражњићу нанизати :

ананас из компота,
шљива из компота,
кајсија из компота,
брескава из компота,
крушка из компота,
Маринирана печурка и
Маслина б/к.

За декорацију: 10 печених парадајза, 1 веза першуновог лишћа.

- Технолошко-топлотна обрада и припрема меса за шатобријан је иста као и за Шатобријан на природни начин.

- Топлотна обрада :180-220 С -10-12 минута, у средишњем делу 74-75 С (реш печено);

Осим ако гост жели;

пресно печено 40-45 С;

Полу-пресно печено 55-65 С;

Полу-печено 65-70 С;

Реш печено преко 75 С;

У тигању загрејати на умереној температури путер са мало уља (путер може брзо да загори па му се обавезно приликом загревања додаје мало уља). На загрејаном путеру пржити шатобријан док са обе стране буде златно жуте боје. Приликом пржења месо не треба притискати, пробадати и ако је могуће не окретати га више пута, већ пржити прво страну са које је лупано и зачињено, па онда другу страну.

- **Избор посуде за сервирање и сервирање јела:**

посуда за сервирање и начин сервирања је исти као код

Шатобријана на природни начин,

Овде се као прилог у забоду шпис или жица за ражњић,

на који се нанижу

воће из компота, маринирана печурка и маслина. При низању шписа морамо водити рачуна о бојама воћа из естетских разлога.

БИФТЕК-200.г.1.ком.

Бифтек је комад говеђег филеа чија стандардна порција за 1 особу 200 гр.у зависности од угоститељског објекта у ком се служи.



Сл.Бифтек са тартуфима;

Бифтек на природни начин

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. говеђег филеа,
200г. путера, 20 г. соли,
бели млевени бибер, сенф.

За подлогу: 10 комада обликованог и печеног тоста.

Прилог: 500г. помфрита,
500 г. крокета,
500 г. сотираних печурака,
500 г. сотираног спанаћа.

За декорацију: 10 ком. печених парадајза,
1 веза першуновог лишћа

Сечење и припрема меса за бифтек:

1. Од одлежаног говеђег филеа сећи месо попречно у односу на мишићна влакна, један комад од 200 гр. , за једну особу.

2. Исечене комаде бифтека благо излупати, а затим их формирати тако да буду округлог облика; висине 2 до 3 цм. и пречника 8 до 10 цм.

3. Обликован бифтек обложити тракама фолије да се не би деформисао приликом топлотне обраде, потом их зачинити;

ТОПЛОТНА ОБРАДА;

■ Топлотна обрада :180-220 С -10-12-15 минута, у средишњем делу 74-75 С (реш печено);

Осим ако гост жели;

Пресно печено; 40-45 С;

Полу-пресно печено; 55-65 С;

Полу-печено; 65-70 С; или

Реш печено; преко 75 С;

1. У тигању на умерено загрејаном путеру, или на роштиљу, пржити бифтек са обе стране док не постане златно жуте боје.

2. Приликом пржења месо не треба притискати, пробадати и ако је могуће не окретати га више пута, већ пржити прво страну са које је лупано и зачињено, па онда другу страну.

3. Бифтек треба да је печен „*ingliš*“ (5 до 6 мин.)- да при сечењу крвав у средини, а ако гост то посебно напомене може се пржити да буде „*midium*“ (10 до 12 мин)- мало крвав или „*reš*“ (15мин)

Избор посуде за сервирање и сервирање бифтека:

1. Бифтек се сервира на одговарајући овал за више особа или на тањиру за 1 особу;
2. На декорисан овал-поставити подлогу-крутон-виисине 2цм;
3. Преко крутона ставити бифтек, а преко бифтека одговарајућу гарнитuru по којој је добио име;
4. Прилог сложити на други део овала;



Сл.Бифтек са грилованим поврћем

ТУРНЕДО-200.г.2.ком.

Сваки објекат по закону мора да има свој
„НОРМАТИВ“

Турнедо је говеђи филе сечен по стандарду два комада
по 100 гр за једну порцију.

Што зависи од угоститељског објекта у ком се
Служи.



Сл. Турнедо;

Турнедо на „ПРИРОДАН“ начин

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. говеђег филеа,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу: 20 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

500г. помфрита,
500 г. крокета,
500 г. сотираних печурака,
500 г. сотираног спанаћа.

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко/топлотна обрада-припрема;
Припрема и сечење меса за „турнедо“ на природни начин.

Топлотна обрада:

- **Топлотна обрада :180-220 С -10-12 минута, у средишњем делу 74-75 С (реш печено);**

Осим ако гост жели:

пресно печено; 40-45 С;
Полу-пресно печено; 55-65 С;
Полу-печено; 65-70 С; или
Реш печено; преко 75 С ;

Сечење и припрема меса за турнедо:

- 1.Од одлежаног говеђег филеа сећи месо**
попречно у односу на мишићна влакна, 2 комада од по 100 г за једну особу;
- 2.Исечене комаде турнедоа благо излупати, а потом их формирати округлог облика**

висине 2 до 3 цм. пречника 6-8 цм;

- 3.Обликоване турнедое обложити тракама фолије да се не би деформисали приликом топлотне обраде,**
потом их посолити и зачинити, сенфом и млевеним белим бибером;

Топлотна обрада:

У тигању на умерено загрејаном путеру, или на роштиљу, пржити турнедо са обе стране док не добију златно жуту боју.

Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу–*крутон* висине око 2 цм. и печен парадајз;

Изабран прилог ставити на једну половину тањира или овала.

Преко крутона сервирати турнедо;

Преко турнедоа ставити „бутер метр д хотел“ и букетић першуна;

Турнедо послужити топао(на 65 С);



Сл. Турнедо;

Турнедо на начин „Росини“

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. говеђег филеа,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу: 20 комада обликованог и печеног тоста;

За гарнитuru „Росини“ :

50 г маслаца,
1 кг 20 већих клубука-шеширића шампињона,
250 г-20 комада гушчије цигерице,
5 дл.мадера соса.

Прилог: 500г. прженог младог кромпира;

За декорацију:

10 печених парадајза,
1 веза першуновог лишћа;
100 г бутер „метр д хотел“;

Технолошко/топлотна обрада-припрема;

Припрема и сечење меса за „турнедо“ на природни начин.

Топлотна обрада:

- Топлотна обрада :180-220 С -10-12 минута, у средишњем делу 74-75 С (реш печено);

Осим ако гост жели:

пресно печено; 40-45 С;
Полу-пресно печено; 55-65 С;
Полу-печено; 65-70 С; или
Реш печено; преко 75 С

Сечење и припрема меса за бифтек:

- 1.Од одлежаног говеђег филеа сећи месо
попречно у односу на мишићна влакна, 2 комада по 100 г за једну особу;
- 2.Исечене комаде турнедоа благо излупати, а потом их формирати округлог облика

висине 2 до 3 цм. пречника 6-8 цм;

3.Обликоване турнедое обложити тракама фолије да се не би деформисали приликом топлотне обраде,
потом их посолити и зачинити, сенфом и млевеним белим бибером;

Топлотна обрада:

У тигању на умерено загрејаном путеру, или на роштиљу, пржити турнедо
са обе стране док не добију златно жуту боју.

У међувремену, на маслацу, сотирати, печурке и гушчју цигерицу, залити мадера сосом и зачинити.

Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу–*крутон висине око 2 цм.* и печен парадајз;

Преко крутона сервирати турнедо;

На сваки турнедо ставити печурку са отвором окренутим на горе, у сваку печурку ставити гушчју цигерицу
и прелити мадера сосом;

Обликован кромпир сотирати и сервирати посебно у ватросталну чинију;

На слободан део чиније сложити печени парадајз и букетић прешуна;

Декорисати букетићима першуна и топло послужити(65 С);



Сл.Турнедо на начин „Росини“

ФИЛЕ МИЊОН

200 г три комада за једну особу
(порцију);

Филе мињон је гастрономски производ,
по поруџбини од говеђег филеа,
технолошко/топлодно припремљен,
за једну особу три комада,
по стандардној рецептури 200 г;

Филе мињон на „природни“ начин

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. говеђег филеа,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;
5 дл мадера соса;

За подлогу: 30 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

500 г. помфрита,
500 г. крокета,
500 г.сотираних печурака,
500 г.сотираног спанаћа.

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко/топлотна обрада-припрема;

Припрема и сечење меса за „турнедо“ на природни начин.

Топлотна обрада:

- Топлотна обрада :180-220 С -10-12 минута, у средишњем делу 74-75 С (реш печено);

Осим ако гост жели;

пресно печено; 40-45 С;

Полу-пресно печено; 55-65 С;

Полу-печено; 65-70 С; или

Реш печено; преко 75 С;

Сечење и припрема меса за филемињон:

1.Од одлежаног говеђег филеа сећи месо

попречно у односу на мишићна влакна, 3 комада нормативно = 200 г за једну особу;

2.Исечене комаде филемињона благо излупати, а потом их формирати округлог облика

висине 2 цм. пречника 5-6 цм;

3.Обликоване филемињоне обложити тракама термо-отпорне фолије да се не би деформисали приликом топлотне обраде;

4.Зачињавање; филемињоне, посолити и зачинити, сенфом и млевеним белим бибером;

Топлотна обрада:

У тигању на умерено загрејаном путеру

(додати мало уља да маслац не загори)

или на роштиљу-на 180-220 С степени, пржити турнедо са обе стране док не добију златно жуту боју (унутрашња температура 74 С).

Приликом пржења месо не треба притискати, пробадати и ако је могуће не окретати га више пута, већ пећи на отвореном-пржити прво страну са које је зачињено, па онда другу страну.

Избор посуде за сервирање и сервирање филемињона:

1. На декорисан тањир или овал ставити подлогу–крутон
висине око 2 цм. и печен парадајз;

2. Изабран прилог ставити на једну половину тањира или
овала;

3. Преко крутона сервирати филемињоне;

4. Потом филемињон прелити мадера сосом;

5. Преко филемињона ставити „бутер метр д хотел“ и
букетић першуна;

6. Турнедо послужити топао(65 С)

Филе мињон на „ловачки начин“

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. говеђег филеа,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу:

30 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

500г. Ауштекованих куглица кромпира сотираних на путеру.

За ловачку гарнитуру:

50 г бутера,
200г. суве сланине,
200г. печурака,
200г. цигерице,
5 дл мадера соса,
1 веза пршуновог лишћа и соли по потреби;

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко-топлотна припрема сечење филеа за филемињоне:

1.Од одлежаног говеђег филеа сећи месо

попречно у односу на мишићна влакна, 3 комада 200 г за једну особу;

2.Исечене комаде филемињона благо излупати, а потом их формирати округлог облика

висине 2 цм. пречника 5-6 цм;

3.Обликоване филемињоне обложити тракама термо-отпорне фолије да се не би деформисали приликом топлотне обраде;

4.Зачињавање; филемињоне, посолити и зачинити, сенфом и млевеним белим бибером;

Топлотна обрада:

У тигању на умерено загрејаном путеру

(додати мало уља да маслац не загори)

или на роштиљу-на 180-220 С степени, пржити филемињоне са обе стране

до златно жуте боје;

(унутрашња температура 74 С).

Избор посуде за сервирање и сервирање филемињона:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу—*крутон* висине око 2 цм. и печен парадајз;

Преко крутона сложити филе-мињоне;

Прилог обликоване сотиране куглице од кромпира, сложити на слободан део овала;

Припремање „Ловачке гарнитуре“

У тигању на путеру сотирати; сланину, печурке и цигерицу, налити са мадера сосом, зачинити , першуновим лишћем, млевеним бибером и посолити;

Потом филемињоне прелити „Ловачком гарнитуром“

Преко филемињона ставити „бутер метр д хотел“ и букетић першуна;

Филемињоне послужити топле(65 С)

Ловачку гарнитuru сервирати и посебно у сосијери;

ОСТАЛИ ГАСТРО-ПРОИЗВОДИ ПО ПОРУЦБИНИ ОД ГОВЕЋЕГ ФИЛЕА

„ Соте Строганов“

Потребне намирнице (за 10 особа):

1 дл уља, 50 г бутера, 200 г. црног лука, 2 кг говеђег филеа, 20г.соли, 50 брашна, 250 г.киселих краставчића, 1 г. млевеног бибера, 50г. сенфа, 2 дл деми гласа, волчестер, 2 дл павлаке, 1 веза першуновог лишћа.

технолошко топлотна обрада-припрема:

- 1.Крајеве говеђег филеа сећи на штапиће величине 1 x 5цм., дуж мишићних влакана;
- 2.Исечене штапиће посолити, панирати у брашно и пржити до златно жуте боје;
- 3.Потом додати ситно исечен црни лук и исти сотирати док не омекша;
- 4.Тада, додати киселе краставчиће сечене жилијен;
- 5.Соте „Строганов“ зачинити; млевеним бибером, сенфом, вочестером, деми гласом, посолити и наставити са сотирањем-динстањем још 10 минута.
- 6.При крају сотирања-динстања додати першуново лишће, повезати павлаком и измешати.
- 7.Прилог;** 500. г париских кнедли, 500 г динстаног пиринача;

Избор посуде за сервирање и сервирање сотеа:

Соте „Строганов“ сервирати у дубоку ватросталну чинију и посути ситно исеченим перш. лишћем;

Сервирање прилога; париске кнедле и динстан пиринач сервирати у посебну ватросталну чинју;

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ОД РОЗБРАТНЕ

Розбратна је део говећег мяса који се протеже уз кичмени стуб од подплећке до рамстека.

Стандардни норматив за гастрономске производе од розбратне је 250 г.за једну особу.

Розбратна се припрема са костима,
као и б/К;

Норматив може да
варира у зависности од угоститељског објекта.
Од подплећке, розбратна се одваја између 6 и 7
међуребарног простора, а од трбушине и рамстека
између 12 и 13 пршљена и ребарног простора.

Кадасе одваја од ребара води се рачуна да део костију
ребара остане у њеном саставу (дужине око 5цм.)

Затим се очисти од сувишних масноћа, жилица и
везивног ткива и сече на порције тежине 250гр због
костију које се налазе у саставу.



Сл.Розбратна са „Metрд hotel“

Розбратна на природан начин

Потребне намирнице (за 10 особа):

2,5 кг розбратне,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу:

10 комада обликованог и печеног хлеба-тоста за подлогу;

Прилог:

500г. помфрита,
500 г. крокета,
500 г. сотираних печурака,
500 г. сотираног спанаћа.

За декорацију:

10 печених парадајза,
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко-топлотна припрема розбратне на природан начин:

1.Од одлежане говеђе розбратне сећи месо
попречно у односу на мишићна влакна, за 1 особу 1 комад 250 г;

2.Исечене комаде розбратне благо излупати, расећи жилице, а потом формирати розбратну у првобитни облик, дебљине 2 цм.

3.Зачињавање; розбратну зачинити, бибером, посолити и премазати сенфом.

Топлотна обрада:

У тигању на умерено загрејаном путеру
(додати мало уља да маслац не загори)
или на роштиљу-на 180-220 С степени, пећи розбратну са обе стране
до златно жуте боје;
(средишна температура 74 С).

Избор посуде за сервирање и сервирање розбратне:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу–*крутон висине око 2 цм.* и печен парадајз;
Преко крутона сложити розбратну;

На други део овала сложити прилог; помфријт, крокете, печурке и спанаћ;

Преко розбратне ставити „бутер метр д хотел“ и букетић першуна;
Розбратну послужити топлу(65 С)

„Аргентински ћураско“

Потребне намирнице (за 10 особа):

2,5 кг розбратне,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу:

10 комада обликованог и печеног хлеба-тоста за подлогу;

Прилог:

500г. Зелене сотиране бораније на бутеру;

За декорацију:

10 печених парадајза,
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко-топлотна припрема розбратне на природан начин:

1.Од одлежане говеђе розбратне сећи месо

попречно у односу на мишићна влакна, за 1 особу 1 комад 250 г;

2.Исечене комаде розбратне благо излупати, расећи жилице, а потом формирати розбратну у првобитни облик, дебљине 2 цм.

3.Зачињавање; розбратну зачинити, бибером, посолити и премазати сенфом.

Топлотна обрада:

У тигању на умерено загрејаном путеру

(додати мало уља да маслац не загори)

или на роштиљу-на 180-220 С степени, пећи розбратну са обе стране до златно жуте боје;

(температура у средишту 74 С).

Избор посуде за сервирање и сервирање розбратне:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу—*крутон висине око 2 цм.* и печен парадајз;

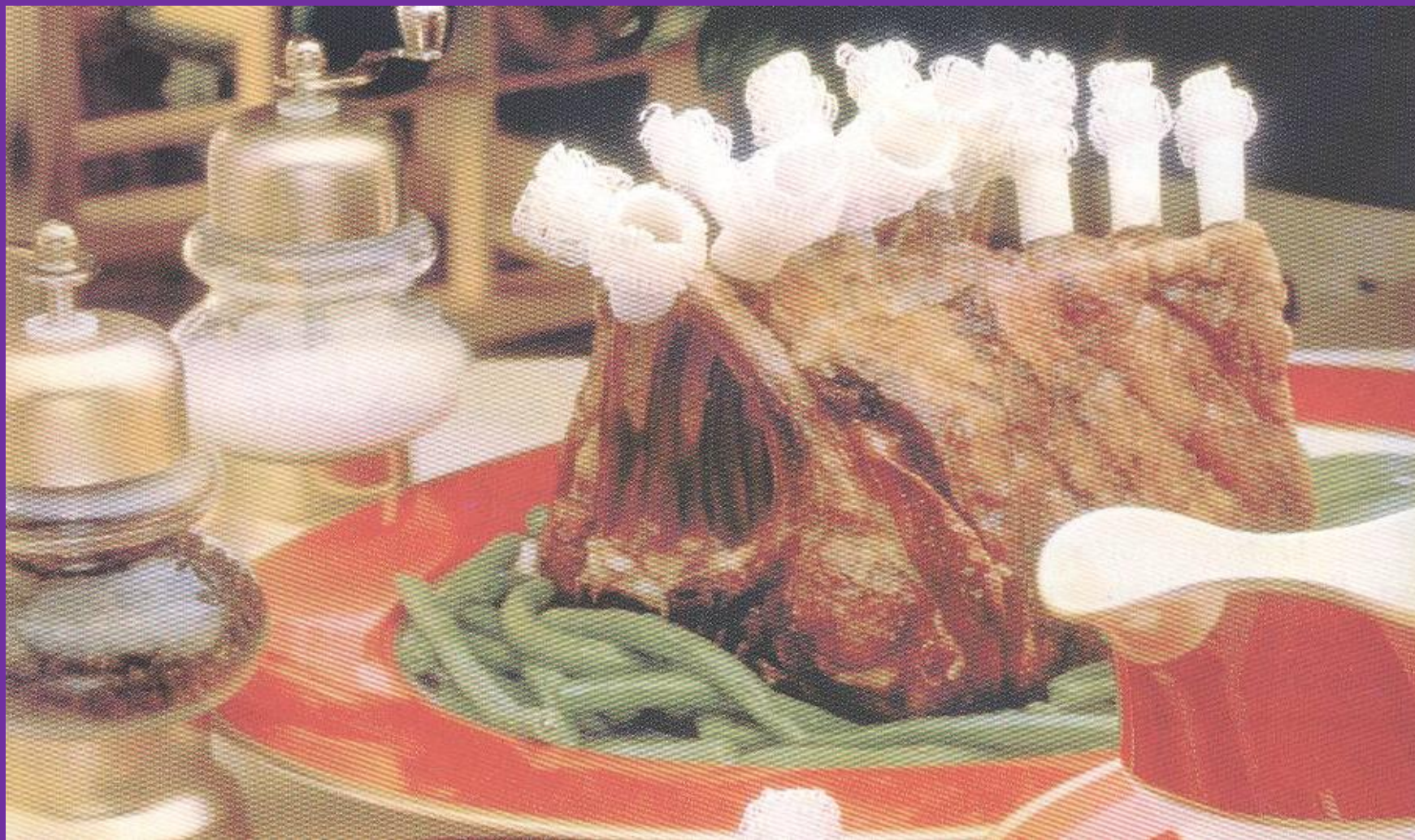
Преко крутона сложити розбратну да стоји усправно-да кост буде окренут на-горе;

На кост ставити папирну папилотну;

На други део овала сложити прилог сотирану зелену боранију на путеру;

Преко розбратне ставити „бутер метр д хотел“ и букетић першуна;

Розбратну послужити топлу(65 С)



Сл.Аргентински ћураско;

РОЗБРАТНА НА „ЛОВАЧКИ НАЧИН“

Потребне намирнице (за 10 особа):

2,5 кг. Говеђе-јунеће розбратне,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу:

10 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

500г. Ауштекованих куглица кромпира сотираних на путеру.

За ловачку гарнитурџу:

50 г бутера,
200г. суве сланине,
200г.печурака,
200г. цигерице,
5 дл мадера соса,
1 веза пршуновог лишћа и соли по потреби;

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко-топлотна припрема розбратне на природан начин:

1.Од одлежане говеђе розбратне сећи месо
попречно у односу на мишићна влакна, за 1 особу 1 комад 250 г;

2.Исечене комаде розбратне благо излупати, расећи жилице, а потом формирати розбратну у првобитни облик, дебљине 2 цм.

3.Зачињавање; розбратну зачинити, бибером, посолити и премазати сенфом.

Топлотна обрада:

У тигању на умерено загрејаном путеру
(*додати мало уља да маслац не загори*)

или на роштиљу-на 180-220 С степени, пећи розбратну са обе стране
до златно жуте боје;

(температура у средишту 74 С).

Избор посуде за сервирање и сервирање розбратне:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу–*крутон висине око 2 цм.* и печен парадајз;

Преко крутона сложити розбратну да стоји усправно-да кост буде окренут на-горе;

На кост ставити папирну папилотну;

На други део овала сложити прилог; ауштекован сотиран кромпир;

Припремање „Ловачке гарнитуре“

У тигању на путеру сотирати; сланину, печурке и цигерицу, налити са мадера сосом, зачинити , першуновим лишћем, млевеним бибером , посолити и прелити реозбратне;

Преко розбратне ставити „бутер метр д хотел“ и букетић першуна;

Розбратну послужити топлу(65 С)

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ОД РАМСТЕКА

Рамстек је део говеђег меса који се протеже уз кичмени стуб од розбратне - између 12 и 13 пршљена-до бута тј. до допоследњег леђног пршљена;

Због своје гастрономске вредности, рамстек се чува у маринади на температури 0 + 4 С.

Стандардни норматив за гастрономске производе од Рамстек је 200 г б/к за једну особу.



Сл.Рамстек;

РАМСТЕК НА ПРИРОДАН НАЧИН

Потребне намирнице (за 10 особа):

2,5 кг. Говеђег-јунећег рамстека,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу:

10 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

Прилог:

500г. помфрита,
500 г. крокета,
500 г. сотираних печурака,
500 г. сотираног спанаћа.

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко-топлотна припрема рамстека на природан начин:

1. Од одлежаног говеђег рамстека сећи месо

попречно у односу на мишићна влакна, за 1 особу 1 комад
200 г;

**2. Исечене комаде рамстека благо излупати, расећи
жилице, а потом формирати рамстек у првобитни
облик,**

**висине 2 цм, пречника 7-8 и
дужине око 15 см.**

Топлотна обрада рамстека на природан начин:

У тигању на умерено загрејаном путеру,
(додати мало уља да маслац не загори)

или на роштиљу-на 180-220 С степени,

пећи рамстек са обе стране до златно жуте боје;
(температура у средишту 74 С).

Избор посуде за сервирање и сервирање рамстека:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу–*крутон висине око 2 цм.* и печен парадајз;

Потом, преко крутона сложити рамстек;

На други део овала сложити прилог;

помфрит, крокете, сотиране печураке и спанаћ на бутеру.

Преко рамстека ставити „бутер метр д хотел“ и букетић першуна;

Рамстек послужити топао (65 С);

РАМСТЕК СА ПЕЧУРКАМА

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. говеђег рамстека,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу: 10 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

500 г. крокета,
500 г.сотираних печурака,
500 г.сотираног спанаћа.
500 г.пом-дипломат;

За гарнитуру-сос од печурака у мадери:

500 г сецканих печурака на коцкице;
2 дл мадера соса,
1 веза першуновог лишћа,
50 г бутера;

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко-топлотна припрема рамстека на природан начин:

1.Од одлежаног говеђег рамстека сећи месо

попречно у односу на мишићна влакна, за 1 особу 1 комад 200 г;

2.Исечене комаде рамстека благо излупати, расећи жилице, а потом формирати рамстек у првобитни облик, висине 2 цм, пречника 7-8 и дужине око 15 см.

3.Зачињавање; рамстек зачинити, белим млевеним бибером, посолити и премазати сенфом.

Топлотна обрада рамстека:

У тигању на умерено загрејаном путеру,
(*додати мало уља да маслац не загори*)
или на роштиљу-на 180-220 С степени,
пећи рамстек са обе стране до златно жуте боје;
(температура у средишту 74 С).

Припремање гарнитуре;

исецкане печурке сотирати, залити мадера сосом, зачинити першуновим лишћем:

Избор посуде за сервирање и сервирање рамстека:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу—*крутон висине око 2 цм.* и печен парадајз;

Потом, преко крутона сложити рамстек;

На други део овала сложити прилог;

помфрит, крокете, сотиране печураке и спанаћ на бутеру.

Рамстек прелити гарнитуром од печурака:

Преко рамстека ставити „бутер метр д хотел“ и букетић першуна;

Рамстек послужити топао (65 С);



Сл.Рамстек са печуркама

Рамстек на начин „Мирабо“

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. говеђег рамстека,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу: 10 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

500 г. крокета,
500 г.сотираних печурака,
500 г.сотираног спанаћа.
500 г.пом-дипломат;

За гарнитурџ:

200 г киселих краставчића сечених на жилијен;
200 г ринглица,
200 г пуњених маслина,
2 дл мадера соса;

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко-топлотна припрема рамстека на природан начин:

1.Од одлежаног говеђег рамстека сећи месо

попречно у односу на мишићна влакна, за 1 особу 1 комад 200 г;

2.Исечене комаде рамстека благо излупати, расећи жилице, а потом формирати рамстек у првобитни облик, висине

2 цм, пречника 7-8 и дужине око 15 см.

3.Зачињавање: рамстек зачинити, белим млевеним бибером, посолити и премазати сенфом.

Топлотна обрада рамстека:

У тигању на умерено загрејаном путеру,

(додати мало уља да маслац не загори)

или на роштиљу-на 180-220 С степени,

пећи рамстек са обе стране до златно жуте боје;

(температура у средишту 74 С).

Припремање гарнитуре:

Припремити ринглице, исећи краставчиће и маслине:

Избор посуде за сервирање и сервирање рамстека:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу–*крутон* висине око 2 цм. и печен парадајз;

Потом, преко крутона сложити рамстек;

На други део овала сложити прилог;

помфрит, крокете, сотиране печураке и спанаћ на бутеру.

Преко рамстека поређати ринглице и тракице од краставаца у облику решетки а у средини поређати исечене маслине потом прелити мадера сосом:

Преко рамстека ставити „бутер метр д хотел“ и букетић першуна;

Рамстек послужити топао (65 С);



Сл.Рамстек на начин Мирабо;

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ОД КОТЛЕТА

Котлет је дуг леђни мишић, смештен између трнастих наставака пршљенова и једног дела костију ребара, које су саставни део котлета.

Налази се између делова подплећке, груди, ребара и бубержњака.

Простире се са леве и десне стране кичменог стуба.

Због своје гастрономске вредности,
котлет се чува у уљу на температури 0 до + 4 С.

Стандардни норматив за једну особу износи 225-250 г.

ТЕЛЕЋИ КОТЛЕТ НА ЖАРУ

Потребне намирнице (за 10 особа):

2,5 кг. Телећи котлет,
200г. путера,
20 г. соли,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу:

10 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

Прилог:

500г. помфрита,
500 г. крокета,
500 г. сотираних печурака,
500 г. сотираног спанаћа.

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Технолошко-топлотна припрема котлета на жару

1. Од одлежаног котлета, сећи месо
попречно у односу на мишићна влакна, за 1 особу,

2 комада 200-225-250 г;

(у зависности да ли су оба комада б/к, оба са коском или је један б/к)

2. Исечене комаде котлета благо излупати, расећи жилице, а потом формирати у првобитни облик, висине 2 цм;

3. Зачињавање: котлете зачинити, белим млевеним бибером, посолити и премазати сенфом.

Топлотна обрада котлета на жару

На умерено загрејаној плотни или
роштиљу-на 180-220 С степени,

пећи котлете са обе стране до златно жуте боје;
10-12-15 минута;
(температура у средишту 74 С).

Избор посуде за сервирање и сервирање котлета:

На декорисан тањир или овал ставити подлогу—*крутон висине око 2 цм.* печен парадајз и на њему букетић першуна;

Потом, преко крутона сложити котлете;

На други део овала сложити прилог;

помфрит, крокете, сотиране печураке и спанаћ на бутеру.

На кост од котлета ставити папилотну;

Котлете послужити топле (65 С);



Сл.Телећи котлет на жару;

ТЕЛЕЋЕ ШНИЦЛЕ

Телећа шницла на природан начин

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. Телећег меса од бута б/к,
200г. путера,
20 г. соли,
100. г брашна,
1 г белог млевеног бибера,
50 г сенфа;

За подлогу:

10 комада обликованог и печеног тоста;

Прилог:

500г. помфрита,
500 г. крокета,
500 г. сотираних печурака,
500 г. сотираног спанаћа.

За декорацију:

1 кг-10 ком печених парадајза,
100 г бутер „метр д хотел“
1 веза першуновог лишћа;

Сечење и припрема шницли:

- Телеће шницле се секу од меса прве категорије, од делова бута (шол, мала и велика ружа).
- Одабрани део меса постави сто на радну даску, па са месарским ножем исећи шницле, попречно од мишићних влакана, тежине 200 гр. по особи.
- Исечена шницла се лагано излупа и расеку се жилице. Излупана шницла се формира у овални облик (12 x 18цм.) и посоли.
- Припремљену шницлу обрашњавити са стране на којој је лупана.

Топлотна обрада :

- Потом шницлу пржити у тигању на умерено загрејаној масноћи 180 – 220 С степени до златно жут боје са обе стране 12 до 15 минута (температура у средишту 74 С);
- За време пржења преливати је сопственим соком, а на крају пржења је зачинити по потреби.

Избор посуде за сервирање и сервирање шницле:

- Шницле сервирати у на топлом тањиру.
- Тањир декорисати топлом декорацијом, која мора бити умерена јер треба само да улепша јело.
- Декорација се ставља на на ивици тањира.
- На тањир сервирати; помфрит, крокете, сотирану шаргарепу, спанаћ и печурке.
- На крају ставити шницлу тако да се један део ослања на прилог.
- Потом, шницлу прелити сопственим соком и на њу ставити коцкицу путера уваљану у сецкани першун.

Телећа шницла на бечки начин

Потребне намирнице (за 10 особа):

1,5 кг телећег меса, 20 г. Соли;

За панирање и поховање: 200 г. брашна, 5 јаја, 300 г. презли, 5 дл. уља;

За прилог: 500 г. помфрита, 500 г. обликоване и сотиране шаргарепе, 500 т. сотираног спанаћа, 5 дл. тартар соса;

За декорацију овала: 1 веза першуновог лишћа, 100 г. лимуна сеченог на колутове.

■ **Технолошко-топлотна припрема шницли:**

Телеће шницле се секу од меса прве категорије, од делова бута (шол, мала и велика ружа).

Одабрани део меса постави се на радну даску, па се месарским ножем секу шницле попречно од мишићних влакана, тежине 150-200 гр., по особи.

Исечена шницла се лагано излупа и расеку се жилице. Излупана шницла се формира у овални облик(12 x 18цм.) и посоли.

Припремљену и зачињену шницлу панирати на бечки начин (брашно, јаја, презле).

■ **Топлотна обрада :**

Панирану шницлу поховати у фритези или тигању у умерено загрејаној дубокој масноћи 175С да добије златно жуту боју са обе стране.

■ **Избор посуде за сервирање и сервирање шницли:**

Одговарајући овал декорисати топлом декорацијом.

На овал ставити помфит, крокете, сотирану шаргарепу, спанаћ и печурке.

На крају ставити шницлу тако да се један део ослања на прилог.

На сваку шницлу ставити кришкицу лимуна.

Тартар сос сервирати у сосијери.



Сл.Телећа шницла на бечки начин;

Телећи стек „Плава трака“

- (CORDON BLUE-је орден светог духа који је Луј XV доделио куварици грофице di Barry)

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. телећег меса, 250г. шунке, 250г. качкаваља;

За панирање: 200 г. брашна, 5 јаја, 200 г. презли;

За топлотну обраду: 5дл. уља;

За прилог: 500 г. крокета, 500 г. сотираних печурака, 500 г. сотираног грашка;

За сервирање: 100г. лимуна (10 колутова), 50г. ринглица, 5дл. тартар соса

ТЕХНОЛОШКО-ТОПЛОТНА ПРИПРЕМА ШНИЦЛИ:

Месо шола, мале или велике руже ставити на радну даску и сећи шницле попречно у односу на мишићна влакна.

Шницле лупати правоугаоног облика посолити их и у средину ставити лист шунке и лист качкаваља.

Преклопити стране и зароловати уздуж.

Припремљени стек панирати у брашно, јаја и презле.

■ Топлотна обрада:

Пржити у умерено загрејаној дубокој масноћи 175С. За време пржења повремено окретати али не бости да сир не би исцурео.

■ Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

Одговарајући овал декорисати топлом декорацијом.

На овал ставити помфит, крокете, сотирану шаргаепу, спанаћ и печурке.

На крају ставити шницлу да се делимично наслања на прилог.

Тартар сос посебно сервирати.



Сл.Стек „Cordon Blue“ на пресеку;

Карађорђева шницла

Потребне намирнице (за 10 особа):

2 кг. телећег меса, 500г. кајмака;

За панирање: 200 г. брашна, 5 јаја, 200 г. презли;

За топлотну обраду: 5дл. уља;

За прилог: 500г. помфрита, 500г. крокета, 500г. сотираних печурака, 500г. сотираног спанаћа;

За сервирање: 200г. лимуна (10 колутова), 1 веза першуновог лишћа, 5дл. тартар соса;

■ Технолошко-топлотна припрема:

Месо шола, мале или велике руже ставити на радну даску и сећи шницле попречно у односу на мишићна влакна.

Шницле лупати правоугаоног облика, посолити по потреби, у средину ставити кајмак и месо ваљкасто увити да има димензије 4x20цм.

Припремљену шницлу панирати у брашно, јаја и презле.

- **Топлотна обрада :** Пржити у умерено загрејаној дубокој масноћи на 175С.
- За време пржења повремено окретати али не бости да кајмак не би исцурео.
- **Избор посуде за сервирање и сервирање јела:**

Одговарајући тањир декорисати топлом декорацијом.

На топао тањир сервирати; помфит, крокете, сотирану шаргаепу, спанаћ и печурке.

На крају ставити шницлу да се делимично наслања на прилог.

На сваку шницлу ставити колут лимуна.

У сосијери сервирати тартар сос.



Сл.Карађорђева шницла;

ТЕЛЕЋИ МЕДАЉОНИ

За припремање медаљона користи се
месо од телећег филеа.

Са филеа одстранити опну, жилице и масно ткиво.

Филе ставити у одговарајућу посуду,
прелити уљем и чувати у фрижидеру до
примене.

Филе је најквалитетнији део телећег
меса, чија су мишићна влакна веома
нежна.

■ Технолошка припрема телећих медаљона:

Од одлежаног филеа, попречно од мишићних влакана исећи три медаљона која заједно теже 200г за једну особу.

Исечене комаде благо излупати, формирати медаљоне округлог облика, висине 2цм, а пречника 6 до 7цм.

Обликоване медаљоне обложити тракама фолије да не би променили облик приликом термичке обраде.

Припремити и крутоне за подлогу.

■ **Топлотна обрада:**

У тигању на умерено загрејаном уљу 180-200С, пржити медаљоне да добију златно жуту боју (*tsr 72С*), на крају их посолити и зачинити.

■ **Избор тањира за сервирање и сервирање јела:**

Медаљоне сервирати на топао декорисан тањир.

На једну страну сервирати одговарајући прилог, на други део тањира крутоне, а преко њих медаљоне.

У зависности од гарнитуре са којом се сервирају, медаљони добијају своја имена.

Телећи медаљони са печуркама

■ Потребне намирнице (*за 10 особа*):

2кг. телећег филеа, 50г. брашна, 20г. соли;

За топлотну обраду: 200г. путера;

За подлогу: 1кг тоста за обликовање крутона

За гарнитuru: 10 сотираних печурака;

За прилог и декорацију: 10 ком.печених парадајза,
2кг. печурака, 1 веза першуновог лишћа, 30
једнаких коцкица путера уваљаних у першуново
лишће;

■ Технолошка припрема телећих медаљона:

Од одлежаног филеа, попречно од мишићних влакана исећи три медаљона која заједно теже 200гр.за једну особу.

Исечене комаде благо излупати, формирати медаљоне округлог облика, висине 2цм, а пречника 6 до 7цм.

Обликоване медаљоне обложити тракама фолије да не би променили облик приликом топлотне обраде.

Припремити и крутоне за подлогу.

■ Топлотна обрада:

У тигању на умерено загрејаном уљу(180-220С) пржити медаљоне да добију златно жуту боју(*tsr72C*), на крају их посолити и зачинити.

■ Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

- Медаљоне сервирати на топао декорисан тањир, са једне стране сложити печен парадајз и сотиране печурке, са друге припремљене крутоне, а на њих медаљоне.
- На сваки медаљон ставити по једну сотирану печурку са отвором окренутим на горе са коцкицом маслаца уваљаног у першуново лишће.



Сл.Телећи медаљони са печуркама;

КРМЕНАДЛЕ

Крменадла је дуги леђни мишић, простире се са леве и десне стране кичменог стуба.

Чува се у маринади у фрижидеру 0 до +4С.



Сл.Крменадла б/к-лакс каре;

Крменадла на српски начин

■ Потребне намирнице (*за 10 особа*):

2,5кг. свињских крменадли, 20г. соли, млевеног бибера 50г. брашна;

За топлотну обраду: 2дл. уља;

За гарнитuru: 1дл. уља, 1кг. црног лука, 500г. паприке бабуре, 500г. парадајза, соли, бибера, першуновог лишћа, 500г. кајмака;

За прилог: 1кг. куваног сланог кромпира, 1кг. динстаног пиринча, 10 печених парадајза.

Технолошка припрема крменадле:

Крменадлу положити на радну даску на пршљенове и кости ребара, тако да мишићни део буде окренут на горе.

Од одлежане крменадле исећи два комада (за једну особу од 225 до 250 гр у порцију), један комад са коском а други без коске или оба са коском 250гр, или оба без коске 200гр.

Месо крменадле сећи резом између костију ребара, попречно у односу на мишићна влакна.

Исечене комаде благо излупати, расећи жилице, скинути вишак меса са кости, а затим формирати их у првобитан облик.

Топлотна обрада :

- 1)У тигању загрејати на умереној температури путер са мало уља (путер може брзо да загори па му се обавезно приликом загревања додаје мало уља).
- 2)На загрејаном путеру пржити крменадле док са обе стране буду златно жуте боје (*tsr 80*).
- 3)Приликом пржења месо не треба притискати, пробадати и ако је могуће не окретати га више пута, већ пржити прво страну са које је лупано и зачињено, па онда другу страну.
- 4)Зачинити их при самом крају т/обраде.

Српску гарнитuru припремити на следећи начин :

Црни лук сечен на ребарца сотирати на загрејаном уљу,

додати паприку бабуру (сечену на коцке),

затим парадајз (сечен на коцке),

све посолити,

зачинити сецканим першуновим лишћем.

Избор тањира за сервирање и сервирање јела:

Крменадла се сервира у посуди овалног облика.

Изабрану посуду декорисати топлом декорацијом, која мора бити умерена јер треба само да улепша јело.

Декорација се ставља на ужи крај овала.

На декорисан овал ставља се прилог, формиран динстан пиринач и куван слани кромпир, а затим се на прилог наслања прво парче меса са коском окренутом на горе, а на њега се ослања друго парче без кости.

Крменадле прелити сафтом у ком су пржене, преко њих ставити српску гарнитuru и на сваку ставити формирану куглу кајмака.



Сл.Крменадла на разне начине;

Крменадла на шумадијски начин;

Потребне намирнице (за 10 особа):

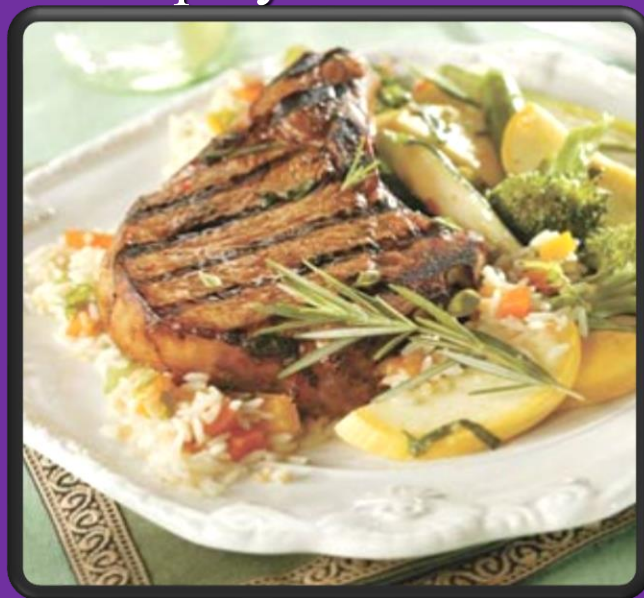
2,5кг. свињских крменадли, 20г. соли, млевеног бибера 50г. брашна;

За топлотну обраду: 2дл. уља

За Шумадијску гарнитурљ: 1дл. уља, 300г. куваног кромпира, 300г спанаћа, 300г.шунке, 300г, печурака, 10г.соли, бибера, першуновог лишћа, 500г. кајмака.

За прилог: 10 ком. печених парадајза, 500г. помфрита, 500г. крокета, 500г. сотираног спанаћа, 500г. сотираних печурака.

За декорацију: 1 веза першуновог лишћа.



Технолошко/топлотна припрема крменадле:

Од одлежане крменадле исећи два комада (за једну особу од 225 до 250 гр у порцију), један комад са коском а други без коске или оба са коском 250гр, или оба без коске 200гр.

Исечене комаде благо излупати, расећи жилице,

Топлотна обрада:

У тигању загрејати на умереној температури путер са мало уља (путер може брзо да загори па му се обавезно приликом загревања додаје мало уља).

На загрејаном путеру пржити крменадле док са обе стране буду златно жуте боје(тср 80).

Приликом пржења месо не треба притискати, пробадати и ако је могуће не окретати га више пута, већ пржити прво страну са које је лупано и зачињено, па онда другу страну.

крменадле зачинити при самом крају т/обраде.

За Шумадијску гарнитуром;

Сотирати кромпир, спанаћ, шунку и печурке и повезати са кајмаком.

Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

Крменадла се сервира у посуду овалног облика.

Изабрану посуду декорисати топлем декорацијом, која мора бити умерена јер треба само да улепша јело.

Декорација се ставља на ужи крај овала.

На декорисан овал ставља се прилог сложен по боји, а затим се на прилог наслања прво парче меса са коском окренутом на горе, а на њега се ослања друго парче без кости.

Крменадле прелити шумадијском гарнитуром и преко сваке ставити формирану куглу кајмака.

Плетеница на кајмаку

Потребне намирнице (за 10 особа):

2кг. телећег филеа

За топлотну обраду: 2дл уља;

За подлогу: 10 парића хлеба формираних у облику плетенице.

За гарнитuru: 500г кајмака;

За прилог: 10 печених парадајза, 500г. помфрита, 500г. крокета,
500г. сотираног спанаћа, 500г сотираних печурака;

За декорацију: 1 веза першуновог лишћа.



Сл.Плетеница на кајмаку;

Технолошко/т-припрема филеа за плетеницу:

- 1) Одлежан свињски филе засећи уздуж целом дужином,
- 2) Лагано излупати и расећи на три траке које остају спојене при врху филеа.
- 3) Траке уплести у плетеницу а крајеве спојити чачкалицом.

Топлотна обрада:

На умерено загрејаној масноћи, на роштиљу или у тигању (180-220С), пржити плетеницу да порумени са обе стране (180С), око 12 до 15 минута, потом по потреби посолити и зачинити.

Припремљен кајмак отопити.

Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

Плетеницу сервирати на одговарајући топао тањир, са једне стране сервирати одговарајући прилог, сложен према боји, а са друге припремљену подлогу од хлеба висине 1цм.

На подлогу сервирати плетеницу и прелити је отопљеним кајмаком.

Хајдучки ћевап

Потребне намирнице (за 10 особа):

2кг. свињског филеа, 20г.соли.

1)За гарнитuru: 500г. кромпира, 600г. црног лука, 500г. суве сланине.

2)За подлогу: 500г. динстаног пиринча.

3)За прилог: 500 г. помфрита, 500 г. обликоване и сотиране шаргарепе, 500 т. сотираног спанаћа.

4)За декорацију овала: 10 кришки парадајза, 1 веза першуновог лишћа.

Сечење и припрема мяса и осатлих намирница за ћевап:

Од одлежаног филеа, попречно од мишићних влакана исећи медаљончиће пречника 5 цм а ширине 1 цм. Исечене комаде благо излупати, формирати медаљоне округлог облика. За једну особу 6 до 8 комада.

Колутове кромпира бланширати.

Црни лук исећи на колутове и сотирати.

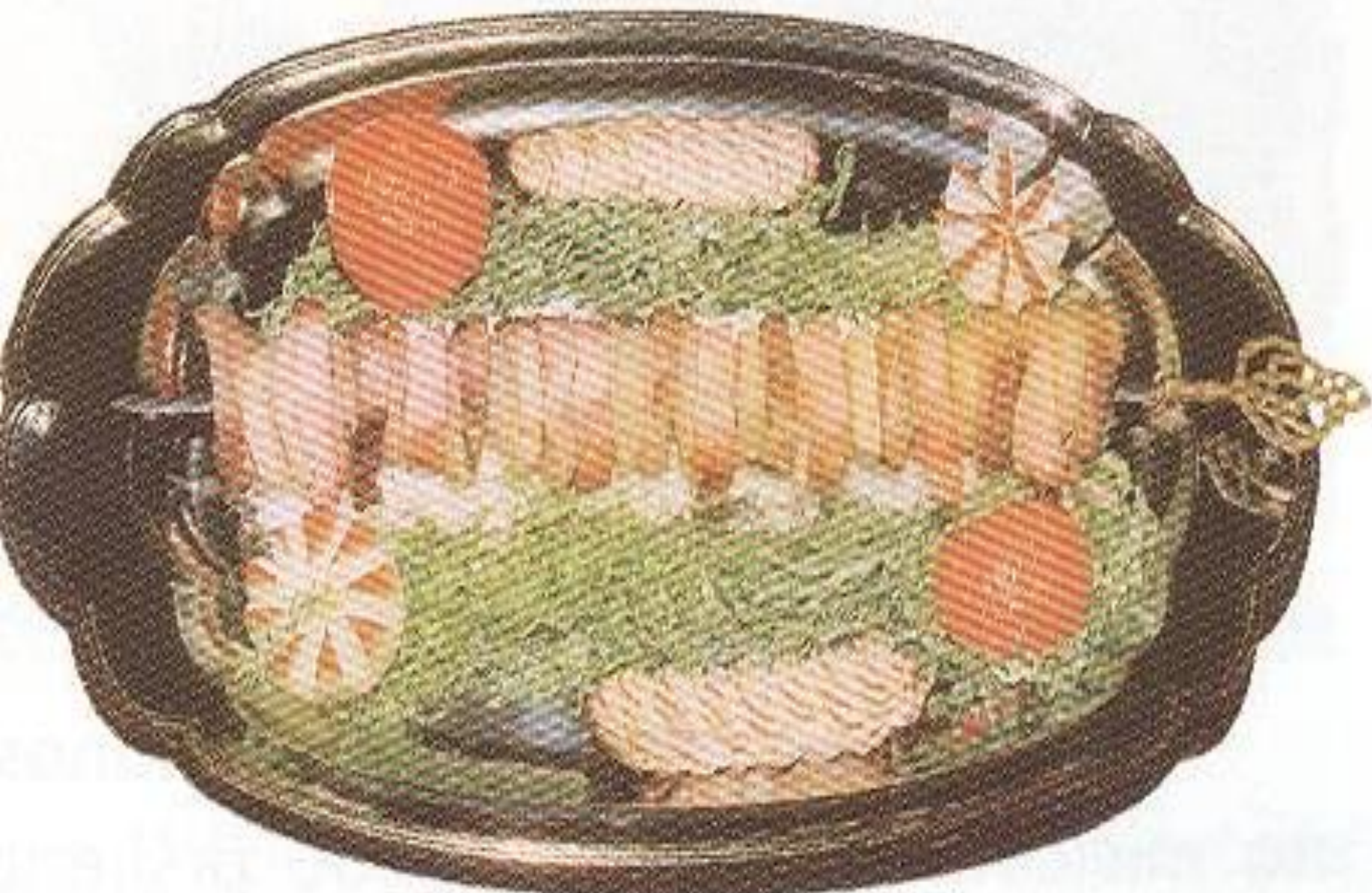
Суву сланину са кожуром исећи попречно у облику каиша ширине 1,5 цм., засећи их на неколико места и сотирати да постану златно жуте боје и формирати их у облику венца.

На жицу за ражњић нанизати прво медаљончић, шниту кромпира, лук, сланину и ражњић завршити медаљончићем.

Топлотна обрада: Пржити на умерено загрејаној масноћи у тигању или на роштиљу да са свих страна постане златно жуте боје.

Сервирање хајдучког ћевапа: На одговарајућем овалу формирати подлогу од пиринча, на њу ставити ћевап, гарнирати га одабраним прилогом.

Може се сервирати за једну или више особа.



Слика 29.- Хајдучки ћевап

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ОД ЈАГЊЕЋЕГ МЕСА

Јагњеће месо је најбоље ако потиче од животиња које пасу на ливадама у близини морских обала, лако се вари јер потиче од младих животиња. Треба да је светло црвене боје и покривена лојем беле боје.

За јела по поруџбини од јагњећег меса се користи котлет, чоп и бут који се пеку на роштиљу и сервирају са различитим гарнитурама.

Јагњећа леђа на жару- “Тибон стек”

Потребне намирнице (за 10 особа):

2,5кг. јагњећег меса (леђа са филеом,
20г. соли.

За топлотну обраду: 2дл. уља.

За прилог: 500г. помфрита, 500г. бораније
сотиране на путеру, 500г. прокеља сотираног на
путеру, 10ком печених парадајза.

За декорацију и сервирање: 1 веза першуновог
лишћа .

Технолошка-обрада-сечење тибон стека

Од јагњета се одвоје леђа и задњи део бубрега.

Од овог меса се исећи тибон стек на порције тежине 250гр.

Пожељно је да у саставу тибон-стека буде и део бубрега.

исечен тибон-стек мало излупати тучком за месо, пото формирати и зачинити.

Топлотна обрада:

Тибон стек се пече на роштиљу на темп.180-220С-до златно жуте боје.

Избор тањира за сервирање и сервирање:

Тибон стек се сервира на декорисаном топлом тањиру, а, прилог на други део тањира и одмах се послужује.



Слика 30.- Јагњећи тибон стек на жару

Пилетина на жару

Потребне намирнице (за 10 особа):

2,5кг. пилећег меса , 20г.соли;

За топлотну обраду: 2дл. уља;

За подлогу: 10ком. крутона;

За прилог: 10 печених парадајза, 500 г.
помфрита, 500г. сотираног спанаћа.

За декорацију овала: 10 кришки парадајза, 1
веза першуновог лишћа.

ТТ/обрада:

Младо пиле расећи на пола по дужини.

Одстранити кости, између карабатака и батака по зглобу пресећи.

Месо излупати и посолити.

Једну шниту димљене сланине исећи у виду лепезе.

Од хлеба направити крутон.

Топлотна обрада:

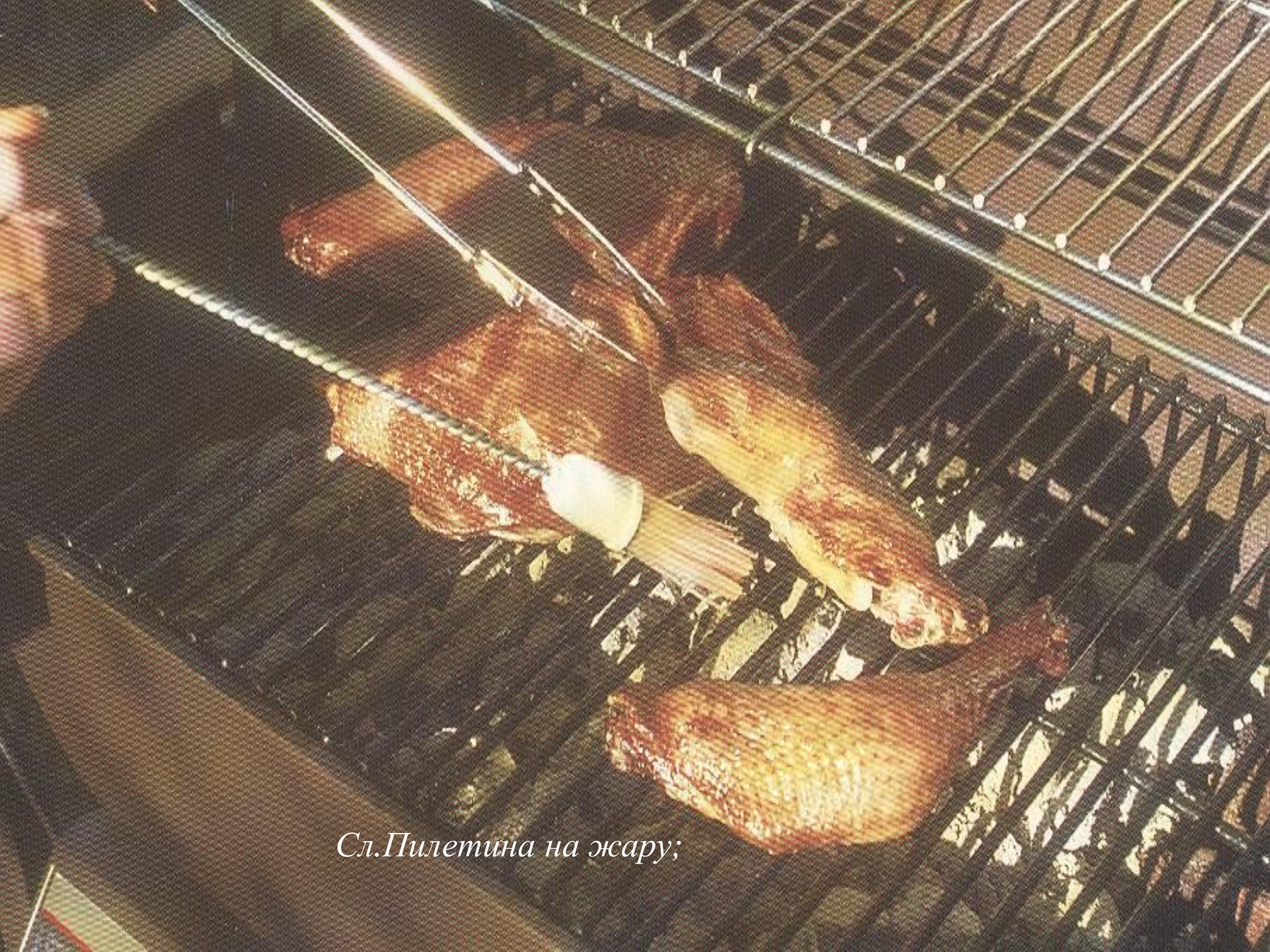
Пилеће месо, пећи на жару на температури 180-220С- у временском интервалу 15-18 минута.

Крутон опећи на жару.

Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

Пиле са жара сервирати на плитки топао тањир 65С.

Са једне стране ставити прилог (печени парадајз, сотирани спанаћ и помфрит), а са друге крутон и на њега пилетину и топло послужити;



Сл.Пилетина на жару;

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ОД МЕСА ДИВЉАЧИ

Медаљони од јелена

Потребне намирнице (за 10 особа):

2кг леђног филеа од јелена-медаљона, 2дл. маслиновог уља, 20г. соли.

За топлотну обраду: 150г. путера

За рижото: 300г. пиринча , 1л. бујона, 100г. црног лука, 100г. сувих шљива (зачињених ђумбиром и потопљених у воду да омекшају),

За сос: 1/2 л. соса од бибера, 2дл. слатке павлаке, 50г. цема од рибизле, 10г. ситно сецканог семена горушице.

За декорацију: 10 шеширића печурака, 200г. парике у три боје сечене на танка резанца.



Сл. Медаљони од јелена;

Срнећи медаљони са вишњама

Потребне намирнице (за 10 особа):

2кг филеа срне-медаљона), 20г соли, 2дл. маслиновог уља.

За топлотну обраду: 200г. путера.

За гарнитуру: 1кг. вишања без коштица, 2дл. црвеног вина, 5г. цимета, 20г. скроба (густина), 100г. путера.

За преливање медаљона: 3дл. соса од бибера.

За прилог: 1кг округлих крокета од кромпира (20 комада), 1кг глазираног кестена.

За декорацију овала: 1 веза француског першуна

ТТ//обрада-сечење и припрема меса и других намирница:

Од филеа исећи медаљоне обликовати и и маринирати у маслиновом уљу 30 мин.

Топлотна обрада:

Потом медаљоне т/о на загрејаном уљу и путеру на температури 180-220 10 до 15 минута;

Вишње поширати у црвеном вину са циметом и мало шећера, оцедити, сок укувати и додати мало густина, затим процедити и прелити преко вишања.

Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

Медаљоне сервирати у топлој дубљој чинији одговарајуће величине;

Прелити сосом од вишања;

Прилог посебно сервирати;

Све, послужити топло;



Сл.Срнећи медаљони са вишњама

Срнећи котлети са мандаринама

Потребне намирнице (за 10 особа):

2,5кг. срнећих котлета са коском (20 ком), 20г. соли

За топлотну обраду: 200г. путера.

За гарнитуру: 2кг мандарина, 100 путера.

За преливање: 5дл соса од дивљачи.

За декорацију: 1 веза француског першуна;



Сл. Срнећи котлет са сосом од мандарина;

ТТ/припрема-Сечење и припрема меса и других намирница :

Котлет положити на радну даску на пршљенове и кости ребара, тако да мишићни део буде окренут на горе.

Од одлежаног и маринираног котлета исећи два комада (за једну особу 2 комада по 125г. или 250г. у порцију)

Месо котлета сећи резом између костију ребара, попречно у односу на мишићна влакна.

Исечене комаде котлета благо излупати, расећи жилице, а затим формирати котлете у првобитан облик.

Топлотна обрада :

Припремљене котлете пржити-пећи на уљу и маслацу на 180С.

Потом додати кришкице мандарина, залити ловачким сосом, зачинити, зачинским миршљавим биљем по жељи и лагано прокрчкати.

Избор посуде за сервирање и сервирање јела:

Сервирати у дубљој посуди, одговарајуће величине,.

Мандарине ставити на средину, око њих сложити котлете и прелити сосом.

Прилог по жежи, сервирати посебно.

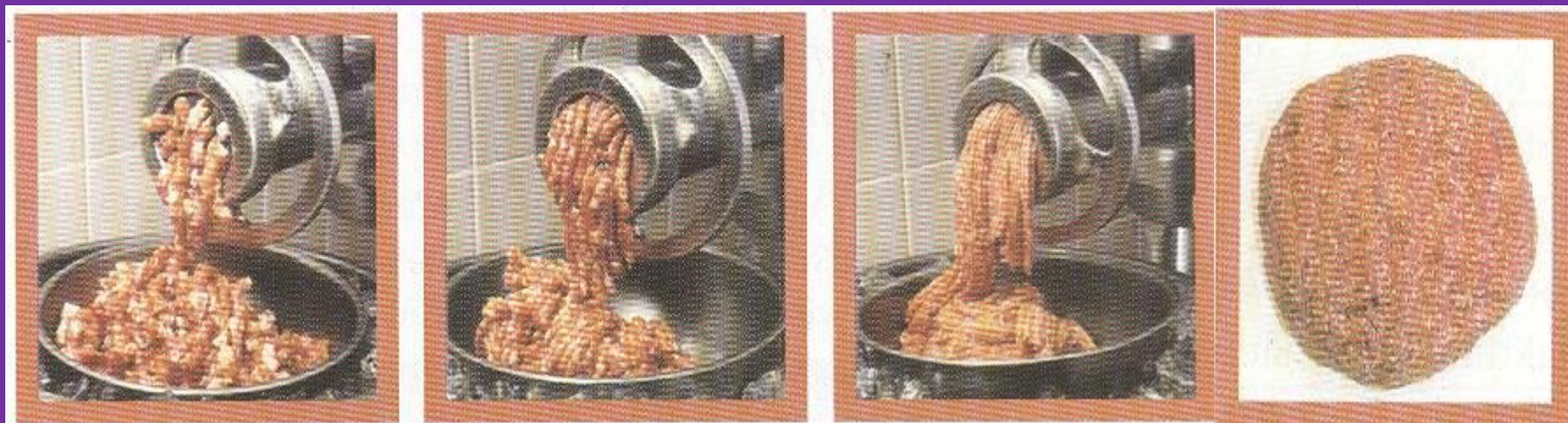
Све, топло послужити;

ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ ОД МЛЕВЕНОГ МЕСА

МЛЕВЕНО МЕСО

Млевено месо, добија се млевењем или уситњавањем говеђег, свињског, овчијег или меса копитара, са додатним састојцима или без њих!

(адитиви, зачини, екстракти зачина, вода, беланчевинасти производи и друге намирнице – јаја, ...)



Сл. Поступак млевења и изглед свеже самлеведеног меса;

Појам-млевено месо

Млевено месо се добија и ставља у промет као млевено месо I категорије и млевено месо II категорије.

Млевено месо I категорије је производ добијен од меса прве категорије говеда или свиња.

Садржај протеина меса у производу не сме бити мањи од 18%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 10%.

Млевено месо II категорије је производ добијен од меса друге категорије говеда или свиња.

Садржај протеина меса у производу од говеђег меса не сме бити мањи од 15%, у производу од свињског меса не сме бити мањи од 14%, а релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса не сме бити већи од 10%.

Паковање меса стављеног у промет мора имати лако уочљиву, јасну и читљиву декларацију која мора да садржи следеће:

- Произвођача - фирму, назив фирме, седиште произвођача
- Састав меса
- Ознаку квалитета, категорије млевеног меса
- Нето масу
- Датум производње, паковања и рок употребе.

Млевено месо или на други начин уситњено, знатно се брже квари од комадног меса, због тога што се при млевењу или уситњавању бактерије веома брзо измешају и размножавају геометриском прогресијом.

Сензорна својства млевеног меса;

Свеже млевено месо сјајне је површине, чврсто, а боја зависи од врсте меса и масног ткива.

Мирис је такође карактеристичан.

Према прописима забрањено је држати на залихама у месницама и ресторанима у напред самлевено месо из два разлога:

1) **Први** је заштита здравља потрошача због брзог кварења;

2) **Други** је, тај што се често мељу јефтиније категорије и изнутрице и мешају са млевеним месом.

Свеже млевено месо, сјајне је површине, чврсто, а боја му је ружичаста до црвена (зависи од врсте меса) и масног ткива.

Мирис је својствен врсти самлевеног меса.

Млевено месо се чува на температури од 0 до + 4С степени, најдуже 72 сата, рачунајући од момента млевења.

Млевено месо које је замрзнуто на температури од -40 степени, чува се на температури до -18С-степени најдуже 30 дана.

ЈЕЛА ПО ПОРУЦБИНИ ОД МЛЕВЕНОГ МЕСА

Ћевапчићи

Потребне намирнице (за 10 особа):

2.кг млевеног јунећег меса, 20г соли.

За топлотну обраду, 2дл уља.

За прилог: 1црног лука.

За декорацију овала: 10 ком парадајза, 1 веза першуновог лишћа.



Сл.Ћевапчићи;

Технолошко/топлотна припрема:

За ћевапчиће се користи јунеће месо и то: један део од врата, други од груди и тећи од плећке.

Ови делови меса се секу на крупније комаде, посоле и самелју на крупнијој шајбни.

Оваква смеса меса мора да одлежи 24 сата у предкомори или комори хладњаче на температури од; 0 до + 4С;

После одлежавања поново се врши млевење на ситној шајбни за ћевапчиће, добро преради (умеси) и поново остави да одлежи још 6 сати на температури 0 до +4С.

Ћевапчићи, се шприцају левком за ћевапе или „топом“ за ћевапе ако је у питању већа количина.

Могу се ошприцати 4 до 5 сати пре печења али се тада сваки ред ћевапа мора премазати уљем да би се боље одвајали и задржали свежину.

Топлотна обрада:

Колико је важан квалитет меса, толико је важна и топлотна обрада, печење ћевапчића. Приликом печења ћевапчића на роштиљу морају се стално окретати, тако да се равномерно запеку са свих старана и да њихов сок не исцури.

Приликом печења пожељно их је и повремено премазивати уљем.

Ћевапи се пеку на температури 180-220С у временском интервалу 12-15 минута.

Избор посуде за сервирање и сервирање:

Ћевапчићи се сервирају, на одговарајући топао тањир или у ватросталну чинију(65С).

Уз ћевапчиће је обавезан прилог, ситно исесецкан црни лук или млади лук.

Декорисање; печеним парадајзом и букетићем першуна декорисати тањир са ћевапчићима.

Остали прилози нису обавезни, али се по жељи госта могу се сервирати-послужити.

Ћевапчићи се послужују топли(65С).

Лесковачка пљескавица

Потребне намирнице (за 10 особа):

2кг млевеног јунећег меса, 20г.соли,
1г млевеног бибера,
500г. црног лука ситно сецканог,
5 љутих папричица ситно сецканих.

За топлотну обраду: 2дл. уља.

За прилог: 1кг црног лука.

За декорацију овала: 10 ком парадајза,
1 веза першуновог лишћа.



Сл.Лесковачка пљескавица са кајмаком;

Технолошко/топлотна обрада:

За пљескавице се користи јунеће месо и то: један део од врата, други од груди и тећи од плећке. Ови делови меса се секу на крупније комаде, посоле и самелу на крупнијој шајбни.

Оваква смеса меса мора да одлежи 24 сата у предкомори или комори хладњаче(0 до + 4С).

После одлежавања поново се самелу на ситној шајбни за, добро преради (умеси) и поиново остави да одлежи још 6 сати.

У месну масу додаје се ситно сецкан црни лук, сецкана љута папричица и зачини, добро се умеси и формирају се пљескавице.

Од припремљене месне масе прво се обликује 10 лоптица, да свака тежи 200г.

Затим се ове лоптице растањују у пљескавице, тако што се прво тањи средишњи део, а затим крајеви да се добије округао облик.

Пљескавица не сме бити танка јер тада приликом печења исцури месни сок.

Уз ивицу на око 0,5цм. направи се мало удубљење, у ком се приликом т/о пљескавице задржава месни сок.

Топлотна обрада:

Пљескавица се печена умерено загрејаном роштиљу(180-220С), прво са оне стране где смо направили каналић за скупљање месног сока.

Пљескавица се за разлику од ћевапа окреће само једном.

Пече се даок не порумени са обе стране(тср 72S).

Избор тавира за сервирање и сервирање јела:

Печену пљескавицу сервирати на одговарајући топао тањир или у ватросталну топлу чинију(65С).

Уз пљескавице је обавезан прилог је ситно сецкан црни лук или млади лук.

Тањир декорисати, печеним парадајзом и букетићем першуна.

на захтев госта уз пљескавицу се може сервирати и други прилог.

Пљескавица се може сервирати са кајмаком.

Пљескавица се сервира и послужује топла(65С).

ХВАЛА НА ПАЖЊИ



Сл. Турнедо на начин шефа кухиње;

Литература- Портић М., (2011), Гастрономски Производи,
Универзитет у Новом Саду
Природно-математички факултет