PLAN VEŽBE 1.

ZA POTREBE REALIZACIJE PRAKTIČNIH VEŽBI NA PREDMETU **GASTRONOMSKI PROIZVODI**, U AKADEMSKOJ 2020/2021

REALIZACIJA: 05.03.2021., 14 do 16h, sala 3, 12.03.2021.,14-16h

TEMA: Hladna predjela

REALIZACIJA: Goran Radivojević nastavnik veština, Stefan Šmugović.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Vinegret sa senfom** | | | | | | | **Tip: sosovi** | |
|
| **Grupa jela: *Hladni sosovi*** | | | | | ***Količina: 1l*** | | | |
|
| **Vreme pripreme: 7min** | | **Vreme t/ obrade: 7min** | | | **Zahtevnost pripreme: \*** | | | |
|
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Otpad (%)** | **Gubitak /kalo** | **Količina neto (g)** | ***Slika jela*** | |
| 1. | Vinsko sirće | ml | 240 | / | / | 240 |  | |
| 2. | So | g | 10 | / | / | 10 |
| 3. | Biber | g | Po ukusu | / | / | Po ukusu |
| 4. | Salatno ulje | ml | 720 | / | / | 720 |
| 5. | Senf | g | 120 | / | / | 120 |
| 13 |  |  |  |  |  |  | **NAPOMENE:** | |
| 14 |  |  |  |  |  |  |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | | | | |  | |
| **TEH/PRIPREMA** | | | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| \* Kombinovati vinsko sirće, so, biber i senf, promešati. \* Postepeno dodavati ulje i konstatno mešati sa žico, mikserom ili ručnim blenderom.  - dodati iseckan peršun i blendirati | | | | |  | | |
| **0 - +4°C** |
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Terin od povrća** | | | | | | | **Tip:** | |
|
| **Grupa jela: *Hladno predjelo*** | | | | | ***Količina: 1,5kg*** | | | |
|
| **Vreme pripreme: 120min** | | **Vreme t/ obrade: 60min** | | | **Zahtevnost pripreme: \*\*\*\*** | | | |
|
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Otpad (%)** | **Gubitak /kalo** | **Količina neto (g)** | ***Slika jela*** | |
| 1. | Šargarepa (kocke) | g | 360 | 20% | / | 300 |  | |
| 2. | Karfiol (cvetovi) | g | 800 | 25% | / | 600 |
| 3. | Brokoli (cvetovi) | g | 500 | / | / | 500 |
| 4. | Krem sir | g | 90 | / | / | 90 |
| 5. | Jaja | kom | 3 | / | / | 3 |
| 6. | Mleveni bademi | g | 30 | / | / | 30 |
| 7. | So | g | / | / | / | / |
| 8. | Biber | g | / | / | / | / |
| 9. | Muskatni oraščić | g | 1 | / | / | 1 |
| 10 | Limunov sok | ml | 5 | / | / | 5 |
| 11 | Sveža menta/peršun | g | 15 | / | / | 15 |
| 12 |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  | **NAPOMENE: Dimenzije kalupa i ,,Terina" kao krajnjeg proizvoda iznose: 20x10x7.5 cm** | |
| 14 |  |  |  |  |  |  |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | | | | |  | |
| **TEH/PRIPREMA** | | | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| Šargarepu iseći na kockice. Karfiol i brokoli odvojiti svetiće. Odvojiti žumanca od belanca, i od belanca umutiti čvrstu penu. Svežu mentu sitno naseckajte. | | | | | Povrće kuvati na pari (ili vodi) dok ne omekša, ali ostane čvrsto. Kada je povrće omekšalo skloniti sa vatre i svako staviti u posebnu posudu i izblendati sa po 30g krem sira i po jednim žumancetom. U pire od šargarepe dodati mlevene bademe i začinite solju i biberom. U pire od karfiola dodati muskatni oraščić i limunov sok i začiniti solju i biberom. U pire od brokolija dodajte svežu seckanu mentu i začiniti solju i biberom. Umućenu belanaca do mekanih pikova dodati u piree od povrća ( 1/3 po pire-u) i izmešati. Piree razlivati slojevito u kalup za Terrine, zatim staviti u vodenu kupku koja se može napraviti pomoću tepsije napunjene vodom, i pecite na 160°C oko 45 minuta. Kada je ispečeno izvaditi iz rerne, ohladiti i seći kao rolat. Servirati hladno. | | |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Remulade sos** | | | | | | | **Tip: sosovi** | |
|
| **Grupa jela: *Hladni sosovi*** | | | | | ***Količina: 480ml*** | | | |
|
| **Vreme pripreme: 10min** | | **Vreme t/ obrade: 10min** | | | **Zahtevnost pripreme: \*\*** | | | |
|
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Otpad (%)** | **Gubitak /kalo** | **Količina neto (g)** | ***Slika jela*** | |
| 1. | Žumance (pasterizovano) | kom | 3 | / | / | 3 |  | |
| 2. | So | g | 0,5 | / | / | 0,5 |
| 3. | Limunov sok | ml | 15 | / | / | 15 |
| 4. | Biljno ulje | ml | 360 | / | / | 360 |
| 5. | Voda (vruća) | ml | **5** | / | / | **5** |
| 6. | Beli biber | TT | TT | / | / | TT |
| 7. | Kapar | g | 60 | / | / | 60 |
| 8. | **Kornišoni** | **g** | **60** | / | / | **60** |
| 9. | Sveži vlašac | g | 45 | / | / | 45 |
| 10 | Senf | g | 15 | / | / | 15 |
| 11 | Fileti inćuna | kom | 3 | / | / | 3 |
| 12 | Tabasko sos | TT | TT | / | / | TT |
| 13 | Vorčester sos | ml | 2 | / | / | 2 | **NAPOMENE:** | |
| 14 |  |  |  |  |  |  |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | | | | |  | |
| **TEH/PRIPREMA** | | | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| \* Kapar, kornišone, vlašac i inćune, iseckati na sitno. \* Kombinovati žumance, so i limunov sok, u posudu, izblendirati ili koristiti mikser. Konstatno mešati i dodavati ulje kap po kap do se ne formira emulzija. Kada se masa zgusnula i napravila emulzija, dodavati ulje u tankom mlazu. Dodati vruću vodu i mešati dok se ne dobije svetlija boja majoneza i dok se ne sjedini masa. \* Dodati začine, so i biber i limunov sok, i podesiti ih po ukusu. UKOLIKO JE SOS GUST RAZREDITI SA MEŠAVINOM 15ML CRVENOG VINSKOG SIRĆETA I 5 G ŠEĆERA. | | | | |  | | |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUS OD PILETINE ( RIBE)** | | | | | | | **Tip:** | |
|
| **Grupa jela: *Hladno predjelo*** | | | | | ***Količina: 1,9kg*** | | | |
|
| **Vreme pripreme: 50min** | | **Vreme t/ obrade: 15min** | | | **Zahtevnost pripreme: \*\*\*\*** | | | |
|
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Otpad (%)** | **Gubitak /kalo** | **Količina neto (g)** | ***Slika jela*** | |
| 1. | Riba (piletina) | g | 960 | / | / | 960 |  | |
| 2. | Jaja ( belanca) | kom. | 4 | / | / | 4 |
| 3. | So | g | 10 | / | / | 10 |
| 4. | Beli biber | g | po potrebi | / | / | po potrebi |
| 5. | Muskatni orah | g | po potrebi | / | / | po potrebi |
| 6. | Kajenska paprika | g | po potrebi | / | / | po potrebi |
| 7. | Neutralna pavlaka, više od 35% mm | ml | 960 | / | / | 960 |
| 8 |  |  |  |  |  |  | **NAPOMENE: Mus se isto priprema i od mesa ribe, i od pilećeg mesa ( pileće belo).** | |
| 9 |  |  |  |  |  |  |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | | | | |  | |
| **TEH/PRIPREMA** | | | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| Meso samleti na mašini za mlevenje mesa na krupniju šajbnu ili iseći na kocke, pa ga u blenderu samleti u glatku pastu. Dodavati u masu jedno po jedno belance, i blendirati dok se lepo ne ugrade u meso. Lepo izmešati i dodati začine. Dodavati pavlaku u blender postepeno dok radi. Dodati pavlake dovoljno da masa bude čvrsta ali glatka. Mus lepo umutiti pa ga presipati u činiju i staviti u ledenu kupku. Ako glatkoća nije dobra, meso pasirati kroz sito kako bi se dobio krajnji gladak proizvod. Masu oblikovati u knedle ili u neki drugi oblik i poširati. | | | | | Poširanje 85-94°C | | |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***TREBOVANJE NAMIRNICA ZA 1. PRAKTIČNU VEŽBU*** | | | | | |
| ***rbr*** | ***Namirnica*** | ***J.M.*** | ***Količina*** | ***Nabavna cena po JM*** | ***Nabavna cena po količini*** |
| *1* | *Vinsko sirće* | *ml* | *240* | *88,33* | *21,20* |
| *2* | *So* | *g* |  |  |  |
| *3* | *Biber* | *g* |  |  |  |
| *4* | *Ulje* | *ml* | *1080* | *137,26* | *148,24* |
| *5* | *Senf* | *g* | *135* | *35,83* | *48,37* |
| *6* | *Šargarepa* | *g* | *360* | *48,17* | *17,34* |
| *7* | *Brokoli* | *g* | *500* | *210* | *105* |
| *8* | *Karfiol* | *g* | *800* | *200* | *160* |
| *10* | *Krem sir 200g* | *kom* | *1* | *155* | *155* |
| *11* | *Jaja 10 kom* | *kom* | *1* | *220* | *220* |
| *12* | *Bademi* | *g* | *100* | *2000* | *200* |
| *13* | *Limun* | *kom* | *1* | *117,26* | *11,73* |
| *14* | *Muskatni oraščić u kom 9g* | *g* | *2* | *170* | *340* |
| *15* | *Sveža menta* | *g* |  |  |  |
| *16* | *Kapar* | *g* | *60* | *305,83* | *146,80* |
| *17* | *Kornišoni* | *g* | *60* | *168,00* | *10,08* |
| *18* | *Vlašac sušeni 6g* | *kom* | *3* | *95* | *285* |
| *19* | *Fileti inćuna/sardina 115g* | *kom* | *1* | *110* | *110* |
| *20* | *Tabasko sos 60 ml* | *kom* | *1* | *415* | *415* |
| *21* | *Vorčester sos* | *ml* |  |  |  |
| *22* | *Pileće grudi* | *g* | *960* | *627,27* | *602,18* |
| *23* | *Kajenska paprika 50* | *kom* | *1* | *90* | *90* |
| *24* | *Beli biber 20 g* | *kom* | *2* | *106* | *212* |
| *25* | *Neutralna pavlaka 35%mm* | *l* | *1* | *325* | *325* |
| ***UKUPNO*** | | | |  | *3496* |

***Ukupna vrednost vežbe iznosi oko 3946 din***

Novi Sad, 18.02.2021.

Odobrio:

dr Dragan Tešanović, redovni profesor

šef Katedre za gastronomiju

dr Lazar Lazić, redovni profesor

Direktor Deparmana