PLAN VEŽBE 2.

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

REALIZACIJA: 24.03.2021., sala 3, / 2. GRUPA STUDENATA

TEMA: Supe i čorbe; Fondovi,puteri, supe i čorbe, sosovi

REALIZACIJA: Goran Radivojević nastavnik veština, Stefan Šmugović.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Čorba od praziluka i krompira** | | | | | | | **Tip:** | |
|
| **Grupa jela: *Supe i čorbe*** | | | | | ***Količina: 1,5l*** | | | |
|
| **Vreme pripreme: 45 min** | | **Vreme t/ obrade: 30min** | | | **Zahtevnost pripreme: \*\*** | | | |
|
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Otpad (%)** | **Gubitak /kalo** | **Količina neto (g)** | ***Slika jela*** | |
| 1. | Praziluk | kg | 1 | 20 |  | 0,8 |  | |
| 2. | Krompir | kg | 0,5 | 20 |  | 0,4 |
| 3. | Maslac | kg | 0,2 | - |  | 0,2 |
| 4. | Crni luk | kg | 0,15 | 10 |  | 0,135 |
| 5. | Beli luk | kg | 0,01 | - |  | 0,01 |
| 6. | Pileći fond | l | 0,75 | - |  | 0,75 | **NAPOMENE:** | |
| 7. | N.pavlaka | l | 0,05 | - |  | 0,05 |
| 8. | Morska so | - | - | - | - | - |
| 9. | Crni biber | - | - | - | - | - |
| Za seerviranje | |  |  |  |  |  |
| 10. | N. pavlaka | - | - | - | - | - |
| 11. | Vlašac | - | - | - | - | - |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | | | | |  | |
| **TEH/PRIPREMA** | | | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| * Sa praziluka odstraniti vrhove i krajeve listova. Ostaviti svetlo zelene listove. Praziluk preseci na pola, pa na tračice i oprati pod mlazom hladne vode i ocediti. * Oprati krompir i oguliti krompir, ponovo oprati (oko 350g) i sitno iseći na tanke listove. * Zagrejati u odg posudi puter, oko 100 g, dodati crni i belu luk sečen na tanka rebarca i sotirati nedozvoljavajući da počne da dobijaju boju. Dodati praziluk, posoliti i promešati. Poklopiti posusu i dinstati oko 8-10 min. * Dodati krompir u posusu i zagrejan fond, malo po malo. Ponovo zagrejati do tačke ključanja i poklopljeno kuvati još 8-10 min. * Kada je svo povrće omekšalo, blendirati sastojke i dodavajući pavlaku i ostatke putera u toku blendiranja. * Procediti čorbu, sipati u čistu posudu i zagrejati da ne proključa. * Po potrebi dodatno začiniti. | | | | | Sotiranje 150°C  Dinstanje 175°C  Krčkanje 85-96°C | | |
| **0 - +4°C** |
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Čorba od pečenog paradajza** | | | | | | | **Tip:** | |
|
| **Grupa jela: *Supe i čorbe*** | | | | | ***Količina: 1l*** | | | |
|
| **Vreme pripreme: 40min** | | **Vreme t/ obrade: 30 min** | | | **Zahtevnost pripreme: \*\*** | | | |
|
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Otpad (%)** | **Gubitak /kalo** | **Količina neto (g)** | ***Slika jela*** | |
| 1. | Maslinovo ulje | l | 0,08 | - | - | 0,08 |  | |
| 2. | Crni luk | kg | 0,1 | 15 | - | 0,85 |
| 3. | Beli luk | kg | 0,01 | - | - | 0,01 |
| 4. | Paradajz | kg | 1 | 5 | - | 0,95 |
| 5. | Sušeni paradajz u ulju | kg | 0,23 |  |  | 0,23 |
| 6. | Bosiljak sušeni | kg | 0,01 |  |  | 0,01 |
| 7. | Peršun svež | kg | 0,03 |  |  | 0,03 |
| 8. | Paradajz pire | kg | 0,05 |  |  | 0,05 |
| 9. | Worchester sos | Po ukusu |  |  |  |  |
| 10 | Balzamiko sirće | Po ukusu |  |  |  |  |
| 11 | Pileći fond | l | 0,5 |  |  | 0,5 |
| 12 | Morska so | - | - | - | - | - |
| 13 | Crni biber | - | - | - | - | - | **NAPOMENE:** | |
| Za serviranje | |  |  |  |  |  |
|  | Maslinovo ulje | - | - | - | - | - |
|  | Sveži bosiljak | - | - | - | - | - |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | | | | |  | |
| **TEH/PRIPREMA** | | | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| * Zagrejati rernu na 220-240°C, ugrejati deblji pleh oko 3-4 min. Pleh izvadoditi i na njega staviti maslinovo ulje, crniu luk ugubo sečen, beli luk i paradajz u komadu. Začiniti, promešati i peći 15 min. * Umešati sušeni paradjiz i njegovo ulje, i posuti začinsko bilje po površini i peći dodatnih 10 min. Zatim umešati paradjz pire i peći još narednih 15 min. * Pečenu masu staviti u dublju posudu, začiniti sa 2 kašike worchestera i balzamika i ostaviti da se masa marinira 30 min. * Blendirati masu i procediti u odg posudu. Zagrejati do tačke ključanja i dodati zagrejani fond. Ukus doterati sa dodavanjem worchestera ili balzamika ukoliko je potrebno. * Servirati posipanjem maslinovog ulja po površini i sveže mlevenog bibera. | | | | | Pečenje u rerni – 220°C  Krčkanje – 85-96°C | | |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Gulaš čorba** | | | | | | | **Tip:** | |
|
| **Grupa jela: *Supe i čorbe*** | | | | | ***Količina: 3l (12 porcija), 250ml pp*** | | | |
|
| **Vreme pripreme: 40min** | | **Vreme t/ obrade: 30 min** | | | **Zahtevnost pripreme: \*\*** | | | |
|
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Otpad (%)** | **Gubitak /kalo** | **Količina neto (g)** | ***Slika jela*** | |
| 1. | Slanina | kg | 0,06 |  |  | 0,06 |  | |
| 2. | Crni luk | kg | 0,280 | 10 |  | 0,250 |
| 3. | Juneća plećka ili vrat | kg | 0,75 |  |  | 0,75 |
| 4. | Beli luk (2 čena) | kg | 0,005 |  |  | 0,005 |
| 5. | Kim | kg | 0,002 |  |  | 0,002 |
| 6. | Paprika | kg | 0,012 |  |  | 0,012 |
| 7. | Paradajz pire | kg | 0,015 |  |  | 0,015 |
| 8. | Fond | l | 2,5 |  |  | 2,5 |
| 9. | Krompir | kg | 0,66 |  |  | 0,5 |
| 10 | So |  |  |  |  |  |
| 11 | Biber |  |  |  |  |  |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | | | | | 250ml | |
| **TEH/PRIPREMA** | | | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| * Slaninu iseći na kocke i otopiti masnoću u zagrejanoj posudi. Ostatke slanine ukloniti i sačuvati. * Crni luk sečen na kocke (medium dice) sotirati na masnoću, voditi računa da ne dobije boju. * Iseći meso na kocke veličine 1 cm i sotirati sa lukom. * Posudu pokriti i dinstati oko 10 min. * Dodati beli luk sitno sečen, kim, papriku i paradajz pire i promešati. * Dodati fond i kuvati dok meso ne omekša. * Kada je meso omekšalo dodati krompir i nastaviti dok se ne skuva. * Začiniti sa soli i biberom. | | | | | Sotiranje 150°C  Dinstanje 175°C  Krčkanje 85-96°C | | |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Nabavna cena namirnica** | **Cena namirnica po utrošku** |
| 1 | Praziluk | kg | 1.24 | 150 | 186 |
| 2 | Krompir | kg | 1.32 | 40 | 52.8 |
| 3 | Maslac | kg | 1.36 | 1000 | 1360 |
| 4 | Crni luk | kg | 2.08 | 50 | 104 |
| 5 | Beli luk | kg | 0.055 | 400 | 22 |
| 6 | N.pavlaka 200ml | kom | 3 | 65 | 195 |
| 7 | Morska so | kg | 1 | 52 | 52 |
| 8 | Crni biber 20g | kom | 1 | 80 | 80 |
| 9 | Maslinovo ulje | l | 1 | 600 | 600 |
| 10 | Paradajz | kg | 1 | 200 | 200 |
| 11 | Sušeni paradajz u ulju 150g | kom | 2 | 430 | 860 |
| 12 | Bosiljak sušeni 10g | kom | 1 | 56 | 56 |
| 13 | Peršun svež veza | kom | 3 | 80 | 240 |
| 14 | Paradajz pire 360g | kom | 1 | 105 | 105 |
| 15 | Slanina | kg | 0.06 | 925 | 55.5 |
| 16 | Juneća plećka ili vrat | kg | 0.75 | 650 | 487.5 |
| 17 | Kim 30g | kom | 1 | 55 | 55 |
| 18 | Paprika 50g | kom | 1 | 102 | 102 |
| 19 | Limun | kg | 0.2 | 150 | 30 |
| 20 | Biber beli 20g | kom | 1 | 107 | 107 |
| 21 | Pileće kosti | kg | 3.7 | 320 | 1184 |
| 22 | Celer | kg | 0.55 | 160 | 88 |
| 23 | Šargarepa | kg | 1.05 | 60 | 63 |
| 24 | Jaja 10kom | kom | 1 | 150 | 150 |
| 25 | Mleko | l | 2 | 90 | 180 |
| 26 | Griz 200g | kom | 1 | 50 | 50 |
| 27 | Belo vinsko sirće | l | 1 | 75 | 75 |
| 28 | Brašno | kg | 1 | 60 | 60 |
| 29 | Šalot | kg | 0.025 | 250 | 6.25 |
| 30 | Paradajz pelat | kg | 1.2 | 320 | 384 |
| **UKUPNO** | | | | | **7190.05** |

***Ukupna vrednost vežbe iznosi oko 7200 din***

Novi Sad, 24.03.2021.

Odobrio:

dr Dragan Tešanović, redovni profesor

šef Katedre za gastronomiju