PLAN VEŽBE 3.

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

REALIZACIJA: 02.04.2021., sala 3, / 1. GRUPA STUDENATA

TEMA: Topla predjela

REALIZACIJA: Goran Radivojević nastavnik veština, Stefan Šmugović.

|  |  |
| --- | --- |
| **DINSTANI CELER ŠTAP SA KREMOM OD PAŠTRNAKA** | **Tip: Jela od povrća** |
|
| **Grupa jela: *Topla predjelaod povrća*** | ***Količina: 6*** |
|
| **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*** |
| **DINSTANI CELER** |  |  |  |  |  |
| 1. | Celer štap | kg | 0,5 | 10 |  | 0,45 |
| 2. | Crni luk | kg | 0.130 | 10 |  | 117 |
| 3. | Maslac | kg | 0,06 | - |  | 0,06 |
| 4. | Beli luk | kg | 0,01 | - |  | 0,01 |
| 5. | Maslinovo ulje | l | 0,015 | - | - | 0,015 |
| 6. | Timijan svež | kg | 0,005 | - | - | 0,005 | **NAPOMENE:**  |
| 7. |  Bosiljak svež | kg | 0,005 | - | - | 0,0 5 |
| 8. | Suvo belo vino | l | 0,12 | - | - | 0,12 |
| 9. | Pileći fond | l | 0,240 | - | - | 0,240 |
| 10. | So | - | - | - | - | - |
| 11. | Crni /beli biber | - | - | - | - | - |
| **PIRE OD PAŠTRNAKA (500g)** |  |  |  |  |
| 1. | Paštrnak | kg | 0,62 | 20 |  | 0,5 |
| 2. | Krompir | kg | 0,3 | 33 |  | 0,18 |
| 3. | Neutralna pavlaka | l | 0,12 | - |  | 0,12 |
| 4. | Maslac (otopljeni) | kg | 0,06 | - |  | 0,06 |
| 5 | So | - | - | - | - | - |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | **90g** |
| **TEH/PRIPREMA** | **TOPLOTNA OBRADA** | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| * Spoljni deo celera oguliti od žilica. Štapove iseći na komade dužine 15 cm.
* Crni luk i beli luk sotirati na maslacu i ulju tako da postanu staklasti i bez dobijanja tamnije boje, dok neomekšaju.
* Dodati komade celera i nastaviti sotiranje, povemeno okrećući.
* Dodati timijan, bosiljak, belo vino i fond. Zagrejati sve do tačke ključanja. Posudu poklopiti i sve staviti u rernu na 180C na otprilike 1h, dok celer ne omekša.
* Celer izvaditi i sačuvati na toplom mestu. Redukovati ostatak tečnosti dok se nezgusne.
* Vratiti celer i servirati sa sopstvenim sosom.
* Paštnak i krompiti fozički obraditi i iseći na krupnije kocke istih veličina. Povrće bariti u odvojenim posudama u slanoj vodi.
* Povrće ocediti i blendirati u blenderu, dodavajući zagrejanu pavlaku i puter, količinu odrediti prema želji konzistencije.
* Začiniti.
 | Sotiranje 150°CDinstanje 175°C |
| **0 - +4°C** |
|
|

(izvor: On Cooking

|  |  |
| --- | --- |
| **Štrudla od povrća** | **Tip: Jela od povrća** |
|
| **Grupa jela: *Topla predjela*** | ***Količina: 12 porcija*** |
|
| **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 | 0,03 | - | - | 0,03 |  |
| 2. | Bundeva | kg | 0,6 | 20 | - | 0,48 |
| 3. | Beli luk | kg | 0,09 | - | - | 0,09 |
| 4. | Šargarepa | kg | 0,6 | 20 | - | 0,48 |
| 5. | Cukini tikvica | kg | 0,6 | 20 | - | 0,48 |
| 6. | Žuta paprika | kg | 0,6 | 20 | - | 0,48 |
| 7. | Crvena paprika | kg | 0,6 | 20 | - | 0,48 |
| 8. | Rikota sir | kg | 0,48 | - | - | 0,48 |
| 9. |  Bosiljak svež | kg | 0,09 | - | - | 0,09 |
| 10 | So, biber | Po ukusu |  |  |  |  |
| 11 | Kore za pitu | kg | 0,75 | -  | -  | 0,75 |
| 12 |  Maslac | kg | 0,18 | -  | -  | 0,18 |
| 13 |  Prezla | kg | 0,480 | -  | -  | 0,480  | **NAPOMENE:**  |
| Za serviranje |   |   |   |   |   |
|  | Paradajz sos | Po ukusu | -  | -  | -  | -  |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | **150g** |
| **TEH/PRIPREMA** | **TOPLOTNA OBRADA** | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| * Beli luk sitni iseći i sotirati na ulju da nedobije booju oko 2 min, izvaditi iz posude i ohladiti.
* Svo povrće iseći na žilijen i zajedno sa belim lukom, sirom i bosiljkom pomešati i začiniti.
* Puter otopiti.
* Šest kora ređati jednu na drugu tako da se svaka namaže sa puterom i prekrije prezlom.
* Napraviti 3 rude i masu za filovanje tako isto podeliti. Nadev staviti na kore ( ne mazati preko kora) i pažljivo uviti.
* Staviti na pleh sa masnim papirom ili podlogom od silikona. Svaku rudu pažljivo zaseći. Na dno stavili deo gde se testo završava.
* Peći dok boja ne bude zlatno braon, oko 15-20 min.
* Servorati sa sosom od paradajza.
 | Pečenje u rerni – 200°CKrčkanje – 85-96°C |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|

|  |  |
| --- | --- |
| **TORTELINI PUNJENI SPANAĆEM I RIKOTOM U SOSU OD PUTERA I LEŠNIKA GARNIRANI ŽALFIJOM** | ***Italija*** |
| **BROJ PORCIJA** | **2** | **PORCIJA** | **180 g** | **KOMPLEKSNOST PRIPREME** | *\*\** |
| **REDNI BROJ** | **NAMIRNICE** | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA****BRUTO** | **%****OTPADA** | **KOLIČINA****NETO** | **POPIS INVENTARA** |
| **1** | Testo za torteline | kg | 0.100 | / | 0.100 | - šerpice za toplotnu obradu-tiganj za sotiranje |
| **2** | Sir, rikota | kg | 0.050 | / | 0.050 |
| **3** | Spanać, svež | kg | 0.050 | / | 0.050 |
| **4** | Puter | kg | 0.040 | / | 0.040 |
| **5** | Lešnik | kg | 0.015 | / | 0.015 |
| **6** | Limun, kora | kg | 0.010 | / | 0.010 |
| **7** | Sir, parmezan | kg | 0.005 | / | 0.005 |
| **8** | Žalfija, sveža | kg | / | / | / |
| **9** | So | kg | / | / | / |
| **10** | Ulje, suncokretovo | kg | / | / | / |
| **11** | Biber, beli, mleveni | kg | / | / | / |
| **12** | Muskatni oraščić | kg | / | / | / |
| **POSTUPAK PRIPREME I SERVIRANJA** | **TEHNIKE PRIPREME** |
| * Od brašna, jaja, sa dodatkom malo ulja i soli umesiti testo i ostaviti pola sata umotano u foliju da odstoji.
* Spanać blanširati pa frapirati u hladnoj vodi, a zatim ga ocediti i sitno iseći.
* U odgovarajućoj posudi sastaviti rikotu i spanać, dodati beli biber, muskatni orah i so.
* Testo istanjiti i okruglim kalupom iseći krugove, na njih staviti fil i zatvoriti, a zatim formirati u oblik tortelina.
* Torteline bariti u posloljenoj vodi.
* Limunovu koru iseći na žilijen, staviti u cediljku pa spustiti prvo u ključalu vodu, zatim u hladnu vodu, postupak ponoviti tri puta.
* U tiganju otopiti puter pa dodati lešnike i propržiti, dodati torteline, 1dl vode u kojoj su se kuvali tortelini, parmezan, limunovu koru, i so, sotirati.
* U zagrejano ulje staviti listove žalfije i pržiti par sekundi, izvaditi i ocediti od masnoće.
* Sotirane torteline servirati na zagrejanom tanjiru, preliti sosom u kom su sotirane i ukrasiti listovim žalfije.
 | * oblikovanje testa
* barenje
* sotiranje
* prženje
 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Red br.** | **Naziv potrebne namirnice** | **Jed. mere ulaznih namirnica** | **Ulazna količina namirnica (bruto)** | **Nabavna cena namirnica** | **Cena namirnica po utrošku** |
| 1 | Celer štap | kg | 0.5 | 150 | 75 |
| 2 | Crni luk | kg | 0.13 | 50 | 6.5 |
| 3 | Maslac (250G) | kom | 2 | 250 | 500 |
| 4 | Beli luk | kg | 0.1 | 400 | 40 |
| 5 | Maslinovo ulje (1l) | kom | 1 | 600 | 600 |
| 6 | Timijan svež (10g) | kom | 1 | 30 | 30 |
| 7 |  Bosiljak svež | kg | 0.095 | 200 | 19 |
| 8 | Suvo belo vino (1l) | kom | 1 | 400 | 400 |
| 9 | So (1kg) | kom | 1 | 50 | 50 |
| 10 | Beli biber (20g) | kom | 1 | 80 | 80 |
| 11 | Paštrnak | kg | 0.62 | 56 | 34.72 |
| 12 | Krompir | kg | 0.3 | 150 | 45 |
| 13 | Neutralna pavlaka (200ml)  | kom | 1 | 65 | 65 |
| 14 | Bundeva | kg | 0.6 | 70 | 42 |
| 15 | Šargarepa | kg | 0.6 | 60 | 36 |
| 16 | Cukini tikvica | kg | 0.6 | 200 | 120 |
| 17 | Paprika babura žuta | kg | 0.6 | 350 | 210 |
| 18 | Paprika roga crvena | kg | 0.6 | 350 | 210 |
| 19 | Rikota sir (500g) | kom | 2 | 140 | 280 |
| 20 | Kore za pitu (500g) | kom | 2 | 105 | 210 |
| 21 |  Prezla (250g) | kom | 2 | 55 | 110 |
| 22 | Brašno, tip 400 (1kg) | kom | 1 | 50 | 50 |
| 23 | Spanać, svež (125g) | kom | 2 | 125 | 250 |
| 24 | Lešnik | kg | 0.06 | 800 | 48 |
| 25 | Limun | kg | 0.1 | 150 | 15 |
| 26 | Sir, parmezan (40g) | kom | 1 | 80 | 80 |
| 27 | Jaja (10kom) | kom | 1 | 150 | 150 |
| **UKUPNO** | **3756.22** |

***Ukupna vrednost vežbe iznosi oko 3800 din***

Novi Sad, 31.03.2021.

Odobrio:

dr Dragan Tešanović, redovni profesor

šef Katedre za gastronomiju