PLAN VEŽBE 4.

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

REALIZACIJA: 23.04.2021., sala 3, / 1. GRUPA STUDENATA

TEMA: Jela od riba i plodova mora

REALIZACIJA: Goran Radivojević nastavnik veština, Stefan Šmugović.

|  |  |
| --- | --- |
| **Poširani losos u puteru sa pireom od karfiola, holandez sos sa miso pastom** | **Tip: Jela od riba** |
|
| **Grupa jela: *Topla predjela-jela od riba*** | ***Količina: 1*** |
|
| **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. | Losos filet | g | 120 | - |  | 120 |
| 2. | Puter | g | 200 | - |  | 200 |
| 3. | Voda | g | 200 | - |  | 200 |
| 4. | So | g | pp | - |  |  |
| **Pire od karamelizovanog karfiola** |  |  |  |  |  |
| 1 | Karfiol | g | 100 | - |  | 100 |
| 2 | Buter | g | 25 | - |  | 25 |
| 3 | Neut. pavlaka | ml | 25 | - |  | 25 |
| 4 | so | g | Pp | - |  |  |
| 5 | Biber | g | pp | - |  |  |
| **Aromatizovani holandez sa miso pastom (za 5 osoba)** |  |  |
| 1 | Belo vinsko sirće | g | 40 | - |  | 40 |
| 2 | Šalot | g | 10 | - |  | 10 | **NAPOMENE:**  |
| 3 | Puter | g | 150 | - |  | 150 |
| 4 | Jaja 85g | kom | 5 | - |  | 5 |
| 5 | Miso pasta | g | 10 | - |  | 10 |
| 6 | Voda | g | 60 | - |  | 60 |
| 7 | Limun sok | g | 10 | - |  | 10 |
| **Čips od belog luka (za 5 osoba)** |  |  |  |  |
| 1. | Beli luk čen | kom | 10 | - |  | 10 |
| 2. | Mleko | ml | 500 | - |  | 500 |
| 3. | Suncokretovo ulje  | ml |  | - |  |  |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | **150g** |
| **TEH/PRIPREMA** | **TOPLOTNA OBRADA** | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| **PRIPREMA LOSOSA*** Filet lososa gastronomski obraditi i oblikovati.
* Puter iseći na kocke i čuvati u frižideru.
* Vodu zagrejati do tačke klučanja, skloniti sa grejnog tela i dodavati puter kom po kom, dok se neprestano blendira tečnost štapnem blenderom. Potrebno je dobiti emulziju vode i putera. Začiniti sa soli.

**PIRE OD KARAMELIZOVANOG KARFIOLA*** Glavicu karfiola oprati i odvojiti od suvišnih listova i usitniti.
* Peći u rerni na 170°C dok neomekšaju cvetovi.
* Karfiol usitniti i blendirati u blenderu sa dodatnom zagrejane pavlake i putera. Začiniti soli i sveže mlevenim biberom.

**AROMATIZOVANI HOLANDEZ SA MISO PASTOM*** Redukovati sirće sa šalotom za 50%.
* Sjediniti miso pastu i hladnu vodu.
* U vakum kesu staviti sve namirnice i vakumirati.
* Kuvati 30 min 65°C.
* Gotovu masu procediti i sipati u siffon sa dodatkom 1 patrone azota.

**ČIPS OD BELOG LUKA*** Beli luk iseći na makdolini na tanke listove.
* Sipati 150ml hladnog mleka preko luka i prokuvati. Mleko procediti i odložiti a beli luk još 2 puta prokuvati u mleku po istom postuipku.
* Beli luk osušiti na papirnom ubrusu.
* Ulje zagrejati na 150°C.

POTREBAN INVENTARZa pripremu lososa* Štapni blender
* Šerpa za kuvanje vode
* Nož za puter
* Daska

Za prirpemu pirea* Posuda za pečenje
* Blender
* Šerpica za grejanje pavlake
* Nož za odvajanje cvetova karfiola
* Daska

Za pripremu holandeza* Siffon
* Šerpica za redukciju
* Vakum kesa
* Souvide

Za pripremu čipsa* Mandolina ili mali nož i daska
* Šerpica za prokuvavanje mleka i luka
* Šerpica za prženja
* Posuda/oval sa ubrusom za ceđeđenje od prženja
* Pinceta
 | Barenje 75°CPrženje 150°C |
| **0 - +4°C** |
|  |
|

|  |  |
| --- | --- |
| **ORADA SA KORICOM OD KROMPIRA I SOSOM OD ŠAFRANA** | **Tip: Jela od riba** |
|
| **Grupa jela: *Topla predjela-jela od riba*** | ***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. | Orada Filet | g | 150 | - |  | 150 |  |
| **MARINADA ZA ORADU** |  |  |  |  |  |
| 2. | So | g | 11 |  |  | 11 |
| 3. | Limun kora | g | 1 |  |  | 1 |
| 4. | Maslinovo ulje |  |  |  |  |  |
| **TAPENADA ZA ORADU** |  |  |  |
| 6. | Crne masline | g | 30 | / |  | 30 |
| 7. | Limun, kora | g | 2 | / |  | 2 |
| 8. | Ulje, maslinovo | ml | 10 | / |  | 10 |
| 9. | So | g | 15 | / |  | 15 |
| 10 | Biber, crni mleveni | g | 5 | / |  | 5 |
| 11 | Majčina dušica | g | 1 | / |  | 1 |
| **KORICA OD KROMPIRA**  |  |  |  |
| 13 | Maslinovo ulje | g | 5 |  |  | 5 | **NAPOMENE:**  |
|  | Baby tikvica | g | 25 |  |  | 25 |
| **SOS OD ŠAFRANA I VANILE** |  |  |  |
|  | Štap vanile | kom | 0,5 |  |  | 0,5 |
|  | Fond od ribe | ml | 240 |  |  | 240 |
|  | Šafran | g | 1 |  |  | 1 |
|  | Neutralna pavlaka | g | 7 |  |  | 7 |
|  | Puter | g | 140 |  |  | 140 |
| **PIRE OD KOMORAČA** |  |  |  |
|  | Maslinovo ulje | ml | 100 |  |  | 100 |
|  | Komorač | kom | 2 |  |  | 2 |
|  | Fond od ribe | ml | 150 |  |  | 150 |
|  | Šlag pavlaka | ml | 100 |  |  | 100 |
|  | Limun sok | ml | 10 |  |  | 10 |
|  | So | g | pp |  |  | pp |
|  | biber | g | pp |  |  | pp |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | **150g** |
| **TEH/PRIPREMA** | **TOPLOTNA OBRADA** | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| **PRIPREMA ORADE*** Oradu filirati. Filete začiniti marinadom i ostaviti 30-45 min u fižideru u vakumu.
* Krompir iseci na 2mm listove na mandolini, kalupom izvaditi krugove veličine oko 1,5 cm.
* Filet lososa osušiti, na unutrašnju stranu jednog filea namazati tapenadu i preklopiti sa drugim fileom. Preko kože gornjeg premazati maslinovo ulje i ređati kolutove krompira u vidu krljušti. Preko krompira na kraju premazati maslinovo ulje, staviti u vakum kesu i kuvati na 60°C – 20min.
* Površinu rive gratinirati u salamanderu.

**TAPENADA*** Namirnice za tapenadu sjediniti blenderom u pastu.

**PIRE OD KOMORAČA*** Zagrejati maslinovo ulje u posudi na slabijoj temperaturi, dodati komorač isečen na jednake kocke, sotirati dok ne omekša. Deglazirati za fondom i redukovati za 50%. Dodati pavlaku i redukovati za još 50%. Blendirati u blenderu ili sa štapnim blenderom, začiniti.

**SOS OS ŠAFRANA I VANILE*** Mrvice vanile, fond i šafran redukovati do glazure (da tečnost postane sirupasta. Dodati pavlaku i još malo redukovati. Skloniti posusu sa vatre i dodavati puter kockcu po kocku i mešati stvarajući emulziju. Vodoto računa o održavanju temperature (ne sme se hladiti). Sos procediti i blendirati sa štapnim blenderom da bi se napravila emulzija.

POTREBAN INVENTAR ZA PRIPREMU RIBEDaska za ribuNož za ribu, posuda ma mariniranje i odležavanje filea.Papirni ubrusZA PRIPREMU TAPENADETučak i avanZA PRIPREMU PIREAŠerpicaNož na komoračDaskaŠtapni blenderZA PRIPREMU SOSAŠerpicaBlenderŽica za mešanje | Kuvanje na pari – 60°C -20minGratiniranje – Krčkanje -85-96°CKuvanje - 100°C |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|

|  |  |
| --- | --- |
| **NJOKE OD LIGNJI I GAMBORA SA VINEGRETOM OD SIPINOG CRNILA** | **Tip: Jela od riba** |
|
| **Grupa jela: *Topla predjela-jela od riba*** | ***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*** |
| **ZA NJOKE** |  |  |  |  |  |
|  | Gambori (4kom) | g | 50 |  |  |  |  |
|  | Lignje  | kom | 10 |  |  |  |  |
|  | Peršun list | g | 3 |  |  |  |
|  | List komorača | g | 3 |  |  |  |
|  | Korijander | g | 1,5 |  |  |  |
|  | **Limun kora** | **g** | **1** |  |  |  |
|  | Maslinovo ulje |  |  |  |  |  |
| **VINEGRET** |  |  |  |  |
|  | Maslinovo ulje  | ml | 80 |  |  |  |
|  | Beli luk | g | 15 |  |  |  |
|  | Ljuta paprika crvena | g | 5 |  |  |  |
|  | Balsamico belo sirće | ml | 10 |  |  |  |
|  | **Limun sok** | **ml** | **30** |  |  |  |
| **Neto za jednu osobu-porciju nako toplotne obrade:** | **150g** |
| **TEH/PRIPREMA** | **TOPLOTNA OBRADA** | **TEMPERATURA SKLADIŠTENJA °C** |
| **PRIPREMA NJOKA*** **Gambore, očistiti, iseći na komade (3-5) svaki, u zavisnosti od veličine. Začiniti ih sa začinskim biljem, limun korom i uljem.**
* **Očišćene lignje otvoriti u oblik kvadrata i svaku napuniti sa gamborom i umotati u foliju (bombona).**
* **Kuvati na pari na 62**°C, nakon toga ih odmoriti 2 min i onda ih odmotati iz folije.

**VINEGRET*** **Na maslinovom ulju sotirati beli luk sitno sečen i ljutu paričicu sitno sečenu (ne sme dobiti boju). Dodati ostatak ulja, sirće, sok od limuna, i crnilo. Sve dobro izmešati.**
* **Preliti preko njoka.**

POTREBAN INVENTAR ZA PRIPREMU Daska za ribuNož za ribu, posuda ma mariniranje i odležavanje gamboraPosuda za ljušture gamboraPosuda za ostatke lignjiDaska za sečenje začinskog biljaNož za sečenje biljaRende za limun koru.Providna folijaZA PRIPREMU VINEGRETAŠerpicaŽica za mešanje | Kuvanje na pari – 62°C – 7 minSotiranje – 150-180°C |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|

Novi Sad, 22.04.2021.

Odobrio:

dr Dragan Tešanović, redovni profesor

šef Katedre za gastronomiju