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 INVENTAR  Za 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°C  Prženje 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 RIBE  Daska za ribu  Nož za ribu, posuda ma mariniranje i odležavanje filea.  Papirni ubrus  ZA PRIPREMU TAPENADE  Tučak i avan  ZA PRIPREMU PIREA  Šerpica  Nož na komorač  Daska  Štapni blender  ZA PRIPREMU SOSA  Šerpica  Blender  Žica za mešanje | | | | | Kuvanje na pari – 60°C -20min  Gratiniranje –  Krčkanje -85-96°C  Kuvanje - 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 ribu  Nož za ribu, posuda ma mariniranje i odležavanje gambora  Posuda za ljušture gambora  Posuda za ostatke lignji  Daska za sečenje začinskog bilja  Nož za sečenje bilja  Rende za limun koru.  Providna folija  ZA PRIPREMU VINEGRETA  Šerpica  Žica za mešanje | | | | | Kuvanje na pari – 62°C – 7 min  Sotiranje – 150-180°C | | |
| **0 - +4°C** |
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|
|

Novi Sad, 22.04.2021.

Odobrio:

dr Dragan Tešanović, redovni profesor

šef Katedre za gastronomiju