Univerzitet u Novom Sadu

Prirodno-matematički fakultet

Departman za geografiju, turizam i hotelijerstvo

**OSNOVE GASTRONOMIJE**

- VEŽBA 3 -

**Hladna i topla predjela, salate i jaja, hladni sosovi, dekoracije**

Novi Sad, 2021.  **HLADNA I TOPLA PREDJELA**

Predjela predstavljaju mala pripremljena, hladna ili topla jela koja se serviraju pre glavnih jela.

Zadatak predjela je da povoljno utiču na gosta, da bude u skladu sa narednim jelom, da otvori apetit, da doprinese strpljivosti.

Razlikujemo hladna i topla predjela (Tešanović, 2016).

Pored predjela treba napomenuti da se u inostranim gastronomskim literaturama i praksi sustreću i termini Amus-buš (Amuse-bouches), apetajzeri (appetizeres) i horse d´oeuvres (francuski izraz) (Garlough, Campbell, 2016).

***Amuse-bouches*** predstavljaju male slane grickalice koji se jedu u jednom ili dva zalogaja, a pre serviranja prvog jela, odnosno predjela. Obično se nude kao deo zabave za nepce.

***Appetizers*** su male porcije koje se serviraju kao prvi gang ili sled menija. Oni predstavljaju deo unapred planiranog obroka.

***Horse d´oeuvres*** je francuski izraz koji u buklavnom prevodu znači „izvan radova“. Francuski kulinarski eksperti su pozajmili ovu frazu kako bi napravili razloku između zalogaja koji se služe odvojeno od jela i zalogaja koji se služe uz još neka jela kao deo kompletnog obroka. Stoga ova grupa jela podrazumeva hranu koja se jede izvan jednog od glavnih obroka. Oni mogu da podrazumevaju obilna jela ili čak da zamene neki od glavnih obroka tokom dana (zamena za ručak). Obično se poslužuju na društvenim događajima dok ljudi komuniciraju i mešaju se međusobno (Garlough, Campbell, 2016).

U različitim zemljama uslužuju se „mala jela“ kao uvod ili početak jednog obroka ili kao obrok posebno.

***Antipasti (Italija)–*** u zavisnosti od regiona i želje domaćina ili ponude restorana, na velikom tanjiru ili plati uslužuju se različite vrste sušenog mesa (salami i mortadele), jaja sa raznim punjenjima, bivolja mocarela, pršuta sa dinjom ili smokvama, masline, celer i različiti kanapei.

***Antojitos (Meksiko)-*** takosi, kesadilje, enčilade.

***Chat (indija)*** – male porcije hrane koje se jedu tokom celog dana i u različitim situacijama. Uglavnom se uz ovu hranu konzumira Chai, indijska verzija latte kafe napravljena od čaja jakog ukusa sa različitim začinima, šećerom i mlekom.

***Dim-sum (Kina)-*** naliazi se u ponudama hrane u restoranima i hotelima u raznim slanim i slatkim kombinacijama. Najčešće se poslužuje uz čaj i međusobno druženje tokom dana.

***Mazza/Mezza (Arapske zemlje)*** – podrazumevaju jela služena u malim količinama na početku obroka/menija. Ova jela se jedu uz vino.

***Mezze (Grčka)* –** može biti posluženo jednostavno u vidu činije maslina, punjeno lišće vinove loze služeno sa slatkim lukom, mirođija i mentom.

***Tapas (Španija)-*** mala jela sa hlebom, listom šunke i sira koja se poslužuju uz piće, najčešće vino.

***Zakuska (Rusija)-*** tradicija diktira da se i hladna i topla zakuska servira u porodičnom stilu, najčešće na jednoj strani stola i pre narednog jela. U restoranima apetajzeri se poslužuju jedan po jedan ili odjednom u grupi za stolom. Najčešće uključuje tamni hleb sa puterom, hladne nareske, dimljenog lososa, paštete, kavijeri, salate i sl. (Garlough, Campbell, 2016).

**OSNOVNI SOSOVI HLADNE KUHINJE**

Uspešno uparivanje sosa sa hranom pokazuje razumevanje hrane i sposobnost da se procene ukusi, teksture i boje određenog jela. Razumevanje zašto neke kombinacije dobro funkcionišu dok neke funkcionišu manje jeste bitna lekcija u sastavljanju jela.

Šta sos doprinosi jelu? Da li doprinosi kontrastu jela? Kakvog je ukusa?

Sosevi dodaju ukus, boju, teksturu i vlažnost jelu. Ponudu soseva hladne kuhinje čine:

1. Hladne emulzije: vinegret i majonez

2. Sosovi na bazi mleka i mlečnih proizvoda

3. Doterani sosevi

4. Salsa

5. Pirei

6. Sosevi za premazivanje

7. Razni hladni sosevi kao što su: ren i minjonet

**Vinegreti i dresinzi**

Salatni prelivi se najčešće koriste kao dresing za zelene salate, ali se u kuhinjama koriste i u mnogim drugim slučajevima. Kao marinade za grilovane namirnice, za začinjavanje salata od testenina, povrća, kao umaci za hladne ili tople kanapee, četkicom se nanose na sendviće i sl.

Vinegret je trenutna emulzija napravljena od ulja, kiseline i drugih sastojaka tako da formira kompaktan i homogen sos. U takvom stanju emlzija ostaje kraći period, jer se ulje i kiselina razdvajaju brzo. Kako bi se dobio što bolji ukus dresinga koristi se i poboljšavanje ukusa ulja i kiseline dodavanjem određenih začinskih biljaka, kore citrusa i sl.

Standardni odnos ulja i kiseline je 3:1 i to je početni odnos koji se može menja dodavanjem začina kroz stalno probavanje ukusa tokom pripreme. Takođe nije svako ulje istog ukusa (slabije i jače) kao ni svaka kiselina (alkoholno sirće, vinsko sirće, sok od limuna i sl.).

Ulja koja se koriste za pripremanje dresinga mogu biti tankog i intezivnog ukusa. Ukoliko se neželi da ukus ulja dominira u dresingu vrši se balansiranje ulja slabijeg i jačeg ukusa.

Izbor kiseline može biti različit: sirće, vinsko sirće, sok od limuna, sok od limete i sl.)

Dodatne namirnice koje se dodaju radi postizanja što kvalitetnijeg ukusa uključujući i emulgatore su:žumanca, senf, beli luk, pire od povrća ili voća, glas de vijand i začinio kao biber, so, začinsko bilje i ljuti začini.

Tajna dobrog dresinga je u činjenici da ukus kiseline mora biti odgovarujući kako nebi dominirao u preovladao nad bogatim ukusom ulja.

**Majonez i sosovi na bazi majoneza**

Majonez i dresinzi čiju bazu predstavlja majonez mogu da se koriste kao prelivi za salate, kao umaci ili namazi. Ovaj sos se pravi od žumanaca i ulja. Za razliku od vinegreta ovaj hladni sos ne treba da se razdvoji. Majonez je sos koji zahteva veštinu da bi se pravilno pripremio. Takođe zahteva pažljivo skladištenje (rukovanje) kako bi se izbegla kontaminacija. Mnogo je namirnica i začinskog bilja koje se mogu inkorporitati u majonez, neki od njih su postali standard i nose francuska imena, ali mogu imati naziv upotrebljenih dodataka, tako postoje:

1. Sauce Verte (Zeleni majonez sos)

2. Sauce Aioli (Majonez sos sa belim lukom)

3. Sauce Andalouse ( Majonez sos sa paradajz pireom i crvenom paprikom)

4. Sauce Chantilly (Majonez sos sa neutralnom pavlakom)

5. Sauce Remoulade (Majonez sos sa kaprom i začinskim biljem)

**Sosovi na bazi mleka i mlečnih proizvoda**

Sosovi na bazi mleka i mlečnih proizvoda se koriste kao prelivi za salate ili umaci. Prave se od mekih sireva kao što su kvark, maskarpone ili krem sir. Koriste se i kiselo mleko, krem ili mlaćenica ali i verzije rikote, kisele pavlake ili svežeg sira sa manje masti.

Neki tipični dodaci sosevima na bazi mleka uključuju sireve (posebno plavi sir, parmezan ili feta sir), sveži limun, crni biber i začinsko bilje. Povrće, mleveno ili naribano na kockice, kiseli krastavci, kapar ili masline dodaju teksturu, ali i ukus.

**Salsa**

Salsa se obično pravi od nekuvanog voća ili povrća. Često uključuje kiselinu, kao što je sok citrusa, sirće ili vino, da pojača ukus. Začini, čili i začinsko bilje se dodaju u ove soseve kako bi oplemenili ukus.

Salse od povrća i voća postaju sve popularnije. I sveže i kuvane verzije salsa imaju široku upotrebu u zemljama poput Indije i Meksika.

**Pirei**

Definicija coulis koju je napisao Escoffier u Le Guide Culinaire kaže da su oni “dobro redukovani, veoma koncetrisani esencijalni ukusi hrane u tečnoj ili pire formi”.

U modernoj hladnoj kuhinji, coulies se prave pasirajući sveže ili kuvano voće ili povrće dok ne dobiju konzistenciju sosa.

Termin pire se često koristi za **coulis**. Tekstura ovih soseva može da varira od veoma glatke i lagane do grube. Mogu se služiti i takvi, ili im se mogu dodati bujon, vino, ulje ili neutralna pavlaka.

**Sosevi za premazivanje: Aspik**

Iako ovi sosovi nisu toliko popularni kao nekada, još uvek nalaze svoju primenu u kuhinji. Mogu se koristiti za premazivanje kanapea i drugih predjela, za pripremu tacni za izlaganje i posluživanje.

Chaud-froidi se prave dodavanjem želatina u topli sos, kao što je demi-glace, bešamel ili velute. Izraz chaud-froid znači „toplo i hladno“, naziv koji odražava način na koji je sos pripremljen za upotrebu.

Zagreva se pomoću tople kupke do tačke u kojoj je tečan. Zatim se ohladi pomoću ledene vode do tačke na kojoj se želatin zgusnuo i sos počinje da se zadržava na stranicama posude.

Bistri sosevi, poznati kao aspik, prave se prečišćavanjem bujona, sokova ili esencija i dodavanjem dovoljno želatina da se postigne željena jačina.

Može se koristiti za zatvaranje tacni, dajući mu izgled stakla. Da biste dodali biljno lišće, grožđa ili povrće isečeno na razne oblika , možete ih umešati u aspik pre nego što se stegne. Aspici se mogu seći u razne oblike i koristiti kao ukusna dekoracija.

**Razni sosovi**

Pored gore navedenih sosova, izdvajaju se neki posebni sosevi koji se ne uklapaju nužno ni u jednu kategoriju.

Koktel sos, Cumberland, Oxford, menta i ren sosevi ušli su u osnovni repertoar hladne kuhinje. Sosovi za umakanje, poput onih koji se serviraju sa sateom i tempurom, takođe se smatraju hladnim sosovima.

**SALATE**

Osnovne karakteristike: - Uglavnom se u kuhinji koriste u pripremi raznih svežih, povezanih salata ili toplotno obrađene. Salate se razlikuju prema boji listova, tvrdoći i ukusu.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VRSTA** | **OPIS** | **KULINARSKA UPOTREBA** |
| **Puterica** | | |
| ***Zelena salata (Boston)*** | *Glatka, veoma mekana, zelene boje, slatkastog, blagog i prijatnog ukusa* | *U salatama. Sotirana u jelima.* |
| **Salate sa hrskavim listovima** | | |
| ***Iceberg (ajsberg)*** | *Gusto sabijeno listovi glavice, blago zelene boje, blagog ukusa* | *Za salate, kao prilog, deo meksičkih jela.* |
| ***Rimska salata*** | *Duguljastog oblika, tamno zelenih listova spolja, iznitra je svetlija zelena boja. Spoljašnji listovi su gorči, dok su onutrašnji slatkasti i blagi.* | *U salatama (Cezar). Sotirana u jelima.* |
| ***Hrastov list (crvena ili zelena)*** | *Glatki listovi, hrskavi i blagog ukusa. Što je starija ukus je gorči.* | *U salatama, kao podgoga za umotavanje nadeva u azijskoj kuhinji.* |
| **Gorke salate** | | |
| ***Rukola*** | *Nazubljene ivice na krajevima, zelene boje i biberastog ukusa.* | *U salatama, za pesto, u supama i čorbama, sotirano i prženo, kao dekoracija.* |
| ***Endivija*** | *Sabijeni i stisnuti hrskavi listovi žute ili ljubičaste boje, srednje gorkog ukusa* | *U salatama, grilovana, sotirana, pečena.* |
| ***Kovrdžava (Frisee)*** | *Tanki, kovrdžavi listovi u sredini žuti a spolja zeleni. Srednje gorkog ukusa* | *U salatama, i kao deo salatnog miksa u pakovanjima.* |
| ***Radič*** | *Okroglog ili duguljastog oblika. Čvrst i listova tamnije ljubičaste boje i žila bele boje. Gorka.* | *U salatama. Grilovana, sotirana, pečena.* |
| ***Matovilac*** | *Sitnih listova tamnije zelene boje, hrskava. Biberast ukus i podceća blago na ukus senfa.* | *U salatama, sendvičima i supama/čorbama. Kao dekoracija.* |

**Začinsko bilje**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **VRSTA** | **OPIS** | **KULINARSKA UPOTREBA** |
| **Bosiljak** | Od manje do veće veličine lista, Zelene ili ljubičaste boje, malo oporog i slatkastog ukusa. U kuhinjama prisutan i u su[enom obliku. | Doprinosi boljem ukusu sosova, dresinga, aromatizovanih ulja i vinegreta. Koristi se za pripremu pesto sosa. popularan u mediteranskoj i azijskoj kuhinji. |
| **Lovorov list** | Aromatičan. U najvećem broju primera se koristi kao sušen. | Koristi se za ukus kod pripreme supa, parikaša, ragua, sosova, gotovih jela. Pre serviranja se ukloni iz jela. |
| **Vlašac** | Dugački, tanki, zeleni listovi sa blagim ukusom luka. | Koristi se za pripremu salata, u krem siru, kao dekoracija. |
| **Korijander** | Poznat kao kineski peršun, ima isti oblik lista, mnogo oštriji i prijatni ukus. Veoma koristan u pripremi jela, doprinosi fantastičnom ukusu. | Koristi se u primemi salsi, u raznim jelima, dodaje se na kraju pripreme jela zbog boljeg ukusa. |
| **Majoran** | Mali, ovalni, zeleni listovi. Ukus veoma sličan origanu. Uglavnom dostupan u sušenom obliku- | Veliku primenu ima u pripremi jela od jagnjetine i vegetarijanskih jela. |
| **Menta ili nana** | Listovi šiljastog oblika, boje od sveto do tamnije zelene boje; boja, veličine i jačina ukusa zavise od vrste. Ukus podceća na pepermint. | Koristi se u pripremi deserta i kolača, sosova, čajeva, koktela i drugih pića. Listovi se koriste i kao dekoracija slatkim jelima, ukus menta se dobro harmonizuje sa jelima od jagnjetine. |
| **Origano** | Sitni, ovalni listovi, zelene boje. Oporog ukusa. U kuhinjama se razlikuju mediteranski i meksički origano. Uglavnom je dostupan u sušenom obliku. | Koristi se za ukus kod jela na bazi paradajza i na picama. |
| **Peršun** | Kovrdžavih ili ravnih listova, oštrih i reckavih listova; jasnog i snažnog ukusa. Prisutan i u sušenom obliku. | Koristi se za sosove, fondove, supe, dresinge. Kao dekoracija. Deo garni bukea i začinskog džaka. |
| **Ruzmarin** | Oštar oblik listova, u vidu iglica, na drvenom stablu, tamno zelene boje. Jak miris i aroma listova. Prisutan i u sušenom obliku. | Koristi se za poboljšavanje ukusa grilovanom mesa (naročito jagnjetine) i u marinadama. Veoma popularan u mediteranskoj kuhinji. Stabljike se koriste kao ražnjići. |
| **Žalfija** | tanki, ovalni, baršunastog izgleda, sivo zelene boje. Blago ustajalog ukusa. U kuhinjama se koristi kao svež, sušen u komadu i sitno sušen. | Koristi se kao dodatak kobasicama, nadevima i gotovim jelima. |
| **Taragon** | Tanki iljaski listovi zelene boje, delikatnog ukusa, podceća na anis. Prisutan i u sušenom obliku. | Kao svež začin se koristi u pripremi Bearnez sosa. |
| **Majčina dušica ili timijan** | Sitnih tamno zelenih listova. U kuhinjama se koriste baštenski timijan, timijan sa ukusom limuna i divlji timijan. Takođe su koristi i sušen. | Koristi se za začinjavanje supa, fondova, sosova, gotovih jela, pečenih i dinstanih jela. Deo garni bukea i začinskog džaka. |

**HLADNA PREDJELA**

Receptura 1.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GOVEĐI KARPAĆO** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladna predjela** | | | | | | **VREME PRIPREME: 65min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 5 | **VELIČINA PORCIJE** | | 125≈ g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Goveđi file | | g | 680 | / | 680 |  |
| 2. | Balsamico | | ml | 60 | / | 60 |  |
| 3. | Limun, sok | | ml | 60 | / | 60 |  |
| 4. | Ulje, maslinovo | | ml | 60 | / | 60 |  |
| 5. | So | | g | 15 | / | 15 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 5 | / | 5 |  |
| 7. | Mešavina zelenih salata | | g | 950 | / | 950 |  |
| 8. | Sirće, vinsko | | ml | 5 | / | 5 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| -- Goveđi file obraditi, umotati u foliju u lep valjkasti oblik. Ostaviti u zamrzivaču da odstoji minimum sat vremena.  - Kada se file stegne iseći ga na tanke listiće na salmoreznici.  - Mešavinu zelenih salata preliti sa vinskim sirćetom i malo maslinovog ulja.  - Na tanjiru servirati zelenu salatu, na nju goveđi karpaćo, začiniti i preliti mešavinom maslinovog ulja i soka od limuna. Ukrasiti sa parmezanom | | |  | |  | | |

Receptura 2. (za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KARPAĆO OD DIMLJENOG LOSOSA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladna predjela** | | | | | | **VREME PRIPREME: 65min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 5 | **VELIČINA PORCIJE** | | 100≈ g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Dimljeni losos | | g | 450 | / | 450 |  |
| 2. | Balsamico sirće belo | | ml | 20 | / | 20 |  |
| 3. | Limun | | g | 25 | / | 25 | Iseći na krišku ili polovinu. |
| 4. | Ulje, maslinovo | | ml | 60 | / | 60 |  |
| 5. | So | | g | 15 | / | 15 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 5 | / | 5 |  |
| 7. | Mešavina zelenih salata | | g | 950 | / | 950 |  |
| 8. | Sirće, vinsko | | ml | 5 | / | 5 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Dimljeni filet lososa iseći na tanke listove, ili ako je isečen blago tučkom utanjiti ako je potrebno.  -isečene komade lososa složiti u oblik kruga (poslužiti se odgovrajućim okriglim kalupom.  - Mešavinu zelenih salata preliti sa vinskim sirćetom i malo maslinovog ulja.  - Na tanjiru servirati zelenu salatu, na nju goveđi karpaćo, začiniti i preliti mešavinom maslinovog ulja i soka od limuna. Ukrasiti sa parmezanom  Ili  Lososa složiti na tanjir u obliku kruga, dno tanjira predhodno posuti svežim mlevenim biberom. Na losoa složiti salatu, krišku limuna i parmezan.  Po mogućstvu se može servirati i sos na bazi majoneza ili mlečnih proizvoda. | | |  | |  | | |

Receptura 3. (za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TARTAR OD BRANCINA/ORADE** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladna predjela** | | | | | | **VREME PRIPREME: 15min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 10 | **VELIČINA PORCIJE** | | 100≈ g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Riba | | g | 1800 | / | 910 | filet |
| 2. | Šalot | | g | 33 | 10 | 30 | Isečen na kolutove, mariniran |
| 3. | Limun, sok | | ml | 30 | / | 30 |  |
| 4. | Ulje, maslinovo | | ml | 30 | / | 30 |  |
| 5. | So | | g | 15 | / | 15 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 5 | / | 5 |  |
| 7. | Vlašac | | g | 30 | / | 30 | Svež |
| 8. | Kapar | | g | 45 | / | 45 |  |
| 9. | Paradajz | | g | 150 | 5 | 145 |  |
| 10. | Krastavac svež | | g | 190 | 20 | 152 |  |
| 11. | Tost hleb, beli | | kom | 5 | / | 5 |  |
| 12. | Balsamiko sirće belo | | ml | 20 | / | 20 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Ribu, padadajz i krastavac iseći na kocke 5x5mm.  -Ribu i povrće umarinirati u vinegret od maslinovog ulja i limun soka, začiniti. Ostaviti oko 45 min- 1h u frižideru.  Kapar sitno iseći. Tri kapra raširiti u oblik cveta za dekoraciju.  - Sve isečene namirnice smešati sa lososom.  -Šalot iseći na kolutove i marinirati u balsamico sirćetu.  -Napraviti jednostavan vinegret za salatu od belog balsamiko sirćeta i maslinovog ulja, začiniti.  - Za serviranje koristiti odgovaajući okrugli kalup. | | |  | |  | | |

Receptura 4.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TARTAR BIFTEK** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladna predjela** | | | | | | **VREME PRIPREME: 15min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 2 | **VELIČINA PORCIJE** | | 250≈ g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Goveđi file | | g | 450 | / | 450 |  |
| 2. | Luk, crni | | g | 60 | 15 | 50 | Sitno iseckan |
| 3. | Sirće, belo vinsko | | ml | 5 | / | 5 |  |
| 4. | Senf | | g | 5 | / | 5 |  |
| 5. | So | | g | 5 | / | 5 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 5 | / | 5 |  |
| 7. | Fileti inćuna | | g | 30 | / | 30 |  |
| 8. | Kapar | | g | 45 | / | 45 |  |
| 9. | Kornišoni | | g | 30 | / | 30 |  |
| 10. | Puter | | g | 50 | / | 50 | Opciono |
| 11. | Tost hleb, beli | | kom | 4 | / | 4 | Opciono |
| 12. | Žumance | | kom | 2 | / | 2 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Sve namirnice sitno iseckati, sjediniti i promešati.  - Ostaviti u frižideru da se ohladi sat vremena.  - Formirati oblik polu lopte, izdubiti malu rupu na vrhu i u nju staviti žumance.  - Poslužiti sa puterom i tostom. | | |  | |  | | |

Receptura 5. (za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUSELIN OD PILETINE SA SOSOM OD MALINE** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladna predjela** | | | | | | **VREME PRIPREME: 65min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 20 | **VELIČINA PORCIJE** | | 95≈ g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Pileće grudi b/k | | g | 960 | / | 960 |  |
| 2. | Belanca | | kom | 4 | / | 4 | M (A klasa) |
| 3. | Neutralana pavlaka | | ml | 960 | / | 960 | Više 35% mm |
| 4. | Muskatni orah | | g | 5 | / | 5 |  |
| 5. | So | | g | 15 | / | 15 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 10 | / | 10 |  |
| 7. | Paprika, kajenska | | g | 10 | / | 10 |  |
| 8 | Malina | | g | 500 |  | 500 | smr |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - 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 ili pripremati u toploj kupki ili formirati u oblik bombone i bardirati sa slaninom ili nekim povrćem predhodno blanširanim. | | | -Metod: Poširanje / Topla kupka  -Temperatura: 85˚C  -Vreme: oko 15 min | |  | | |

Receptura 6. (za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MUS OD FETA SIRA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladna predjela** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 3 | **VELIČINA PORCIJE** | | 100≈ g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Feta sir | | g | 200 | / | 200 |  |
| 2. | Krem sir | | g | 120 | / | 120 |  |
| 3. | Neutralana pavlaka | | ml | 50 | / | 50 | Umućena |
| 4. | So | | g | 3 | / | 3 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 7. | Paprika, kajenska | | g | 10 | / | 10 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Blenderom sjediniti sir i krem sir, začiniti.  - Masu spojiti sa umućenom pavlakom.  - Mus se može koristiti kao punjenje za kanapee ili namaz za predjelo.  - Poslužiti sa tostom i salatom. | | |  | |  | | |

Receptura 7.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SALATA OG GRILOVANOG MARINIRANOG POVRĆA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladno predjelo** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 2 | **VELIČINA PORCIJE** | | 125≈ g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Tikvice | | g | 106 | 5 | 100 |  |
| 2. | Plavi patlidžan | | g | 106 | 5 | 100 |  |
| 3. | Luk, crni | | g | 60 | 15 | 50 |  |
| 4. | So | | g | 3 | / | 3 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 7. | Balsamico | | ml | 100 | / | 100 |  |
| 8. | Timijan | | g | 5 | / | 5 |  |
| 9. | Tost, beli | | kom | 2 | / | 2 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Povrće oprati i iseći na kolutove.  - Povrće marinirati sa balsamikom, timijanom.  - Grilovati povrće po 1 min sa obe strane, premazivati marinadom.  - Poslužiti uz tost. | | | -Metod: Grilovanje  -Temperatura: 220˚C  -Vreme: oko 5 min | |  | | |

Receptura 8. (Za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TORTICA OD DIMLJENOG LOSOSA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladno predjelo** | | | | | | **VREME PRIPREME: 15min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 2 | **VELIČINA PORCIJE** | | 125≈ g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Dimljeni losos | | g | 200 | / | 200 |  |
| 2. | Mus od feta sira | | g | 50 | / | 50 |  |
| 3. | Balzamiko sirće | | ml | 5 | / | 5 |  |
| 4. | Maslinovo ulje | | ml | 15 | / | 15 |  |
| 5. | Začini | | g | / | / | / |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Listove dimljenog lososa puniti musom od feta sira i formirati u oblik tortice.  -Napraviti dresing od crnog balsamiko sirćeta i maslinovog ulja.  Poslužiti uz salatu od sveže zelene salate i čeri paradajza | | |  | |  | | |

**HLADNI SOSOVI I DRESINZI**

Receptura 9.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **OSNOVNI VINEGRET DRESING** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 5min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 1l | **TEŽINA PRIPREME** | **\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Sirće, vinsko belo | | ml | 250 | / | 250 |  |
| 2. | Ulje, maslinovo | | ml | 740 | / | 740 |  |
| 3. | So | | g | 10 | / | 10 |  |
| 4. | Biber, crni mleveni | | g | 10 | / | 10 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Sirće, so i biber pomešati.  -Uz mešanje postepeno dodavati ulje. | | |  | |  | | |

Receptura 10. (za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VINEGRET SA ZAČINSKIM BILJEM** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 7min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 1000 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Sirće, vinsko belo | | ml | 240 | / | 240 |  |
| 2. | Ulje, maslinovo | | ml | 720 | / | 720 |  |
| 3. | Šalot ili crveni luk | | g | 110 | 10 | 100 | Sotiran |
| 4. | So | | g | / | / | / |  |
| 5. | Biber, crni mleveni | | g | / | / | / |  |
| 6. | Senf | | g | 120 | / | 120 |  |
| 7. | Sveže začinsko bilje | | g | 50 | / | 50 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Sirće, so, biber, i sotiran luk i senf pomešati i štapnim blederom sjediniti.  -Uz mešanje radom blendera postepeno dodavati ulje.  -Na kraju dodati sveže začinsko bilje i blendirati | | |  | |  | | |

Receptura 11.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **JEDNOSTAVNI VINEGRET SA CRVENIM VINSKIM SIRĆETOM** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 7min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 350 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Sirće, vinsko crveno | | ml | 80 | / | 80 |  |
| 2. | Ulje, maslinovo | | ml | 80 | / | 80 | Hladno ceđeno |
| 3. | Ulje, maslinovo | | ml | 160 | / | 160 | Rafinisano |
| 4. | Šalot | | g | 17 | 10 | 15 | Sitno iseckan |
| 5. | So | | g | 3 | / | 3 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 2 | / | 2 |  |
| 7. | Senf | | g | 3 | / | 3 |  |
| 8. | Šećer | | g | 3 | / | 3 | Kristal |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Sve sastojke pomešati.  -Uz mešanje postepeno dodavati ulje. | | |  | |  | | |

Receptura 12.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VINEGRET SA LIMUNOM I PERŠUNOM** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 7min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 230 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Sirće, vinsko belo | | ml | 20 | / | 20 |  |
| 2. | Ulje, maslinovo | | ml | 40 | / | 40 | Hladno ceđeno |
| 3. | Ulje, maslinovo | | ml | 80 | / | 80 | Rafinisano |
| 4. | Šalot | | g | 12 | 10 | 10 | Sitno iseckan |
| 5. | So | | g | 3 | / | 3 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 2 | / | 2 |  |
| 7. | Senf | | g | 9 | / | 9 |  |
| 8. | Limun, sok | | ml | 60 | / | 60 |  |
| 9. | Pire od belog luka | | g | 4 | / | 4 |  |
| 10. | Peršun, list | | g | 20 | / | 20 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Kombinovati namirnice sem ulja.  - Postepeno dodavati ulje, začiniti. | | |  | |  | | |

Receptura 13.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **VINEGRET SA JABUKOVIM SIRĆETOM** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 7min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 430 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Sirće, jabukovo | | ml | 160 | / | 160 |  |
| 2. | Sirće, vinsko belo | | ml | 60 | / | 60 |  |
| 3. | Ulje, maslinovo | | ml | 80 | / | 80 | Hladno ceđeno |
| 4. | Ulje, maslinovo | | ml | 160 | / | 160 | Rafinisano |
| 5. | Jabuka | | g | 80 | 15 | 70 | Granny Smith |
| 4. | Taragon | | g | 2 | / | 2 | Može bosiljak |
| 5. | So | | g | 3 | / | 3 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 2 | / | 2 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Redukovati jabukovo sirće do 1/3. Spojiti redukovano sirće, vinsko sirće i jabuku.  - Postepeno dodavati ulje. Začiniti. | | | -Metod: Redukcija  -Temperatura: 95˚C  -Vreme: Oko 10 min | |  | | |

Receptura 14.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITALIJANSKI (BALSAMICO) DRESING** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 7min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 290 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Sirće, balsamico | | ml | 40 | / | 40 |  |
| 2. | Sirće, vinsko crveno | | ml | 40 | / | 40 |  |
| 3. | Ulje, maslinovo | | ml | 80 | / | 80 | Hladno ceđeno |
| 4. | Ulje, maslinovo | | ml | 160 | / | 160 | Rafinisano |
| 5. | Senf | | g | 3 | / | 3 |  |
| 4. | Pešun, list | | g | 10 | / | 10 | Može vlašać |
| 5. | So | | g | 3 | / | 3 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 2 | / | 2 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Spojiti sirće i senf.  - Postepeno dodavati ulje. Začiniti. | | |  | |  | | |

**Priprema dresinga na bazi majoneza**

Receptura 15. (Za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MAJONEZ** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 550 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Žumance | | kom | 4 | / | 4 | Pasterizovano |
| 2. | Sirće, vinsko belo | | ml | 45 | / | 45 |  |
| 3. | Ulje, suncokretovo | | ml | 480 | / | 480 |  |
| 4. | Slačica, suva | | g | 5 | / | 5 |  |
| 5. | Limun, sok | | ml | 20 | / | 20 |  |
| 6. | Biber, beli mleveni | | g | 5 | / | 5 |  |
| 7. | So | | g | 5 | / | 5 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Staviti žumance u posudu i mutiti sa žicom ili mikserom, sve dok se jaje dobro ne umuti i postane gusto. - Dodati suve sastojke i polovinu sirćeta u posudu sa žumancima, umutiti dok se ne sjedini. - Dodavati ulje kap po kap, dok ne počne smesa da se zgušnjava i da se stvara emulzija.  - Preostalo ulje nastaviti dodavati laganim mlazom i konstatno mešati, i dodavati preostalo sirće malo po malo, sve dok se ne potroši ulje i sirće. Konstatno mešati. - Dodati začine i limunov sok, podešavati po ukusu. | | |  | |  | | |

Receptura 16. (Za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **REMULADE SOS** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 480 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Žumance | | kom | 3 | / | 3 | Pasterizovano |
| 2. | Sirće, vinsko belo | | ml | 45 | / | 45 |  |
| 3. | Ulje, suncokretovo | | ml | 360 | / | 360 |  |
| 4. | Senf | | g | 15 | / | 15 |  |
| 5. | Limun, sok | | ml | 15 | / | 15 |  |
| 6. | Biber, beli mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 7. | So | | g | 1 | / | 1 |  |
| 8. | Kapar | | g | 60 | / | 60 |  |
| 9. | Kornišoni | | g | 60 | / | 60 |  |
| 10. | Filetin inćuna | | g | 30 | / | 30 |  |
| 11. | Vlašac | | g | 45 | / | 45 |  |
| 12. | Tabasko sos | | ml | 2 | / | 2 |  |
| 13. | Vorčester sos | | ml | 2 | / | 2 |  |
| 14. | Voda | | ml | 5 | / | 5 | Vruća |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - 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. | | |  | |  | | |

**Priprema dresinga na bazi mlečnih proizvoda**

Receptura 17.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DRESING SA PLAVIM SIROM** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 400 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Plavi sir | | g | 150 | / | 150 |  |
| 2. | Jogurt | | ml | 150 | / | 150 | Grčki |
| 3. | Ulje, orahovo | | ml | 30 | / | 30 |  |
| 4. | Narandža, sok | | ml | 30 | / | 30 |  |
| 5. | Neutralna pavlaka | | g | 40 | / | 40 | Umućena |
| 6. | Biber, beli mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 7. | So | | g | 1 | / | 1 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Propasirati sir kroz cediljku, kombinovati sa ostalim sastojcima, potpom dodati ulje i sjediniti sa umućenom pavlakom.  - Po potreni začiniti. | | |  | |  | | |

Receptura 18.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DRESING SA FETA SIROM** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | 300 ml | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Feta sir | | g | 150 | / | 150 |  |
| 2. | Ulje, maslinovo | | ml | 60 | / | 60 | Hladno ceđeno |
| 3. | Limun, sok | | ml | 40 | / | 40 |  |
| 4. | Luk, beli | | g | 7 | 15 | 5 | Sitno seckan |
| 5. | Masline, crne | | g | 60 | 30 | 40 |  |
| 6. | Biber, beli mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 7. | So | | g | 1 | / | 1 |  |
| 8. | Čili paprika, mlevena | | g | 1 | / | 1 |  |
| 9. | Peršun, list | | g | 10 | / | 10 | Sitno sečen |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Bledirati feta sir, limun sok, beli luk i ulje. Masline iseći na kockice i dodati sa peršunom i čili paprikom, začiniti sa soli i biberom. | | |  | |  | | |

Receptura 19.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **DRESING OD KRASTAVCA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Hladni sosovi** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | | ͌ 650g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Krastavac | | g | 500 | 20 | 400 |  |
| 2. | Limun, sok | | ml | 60 | / | 60 |  |
| 3. | Jogurt | | ml | 240 | / | 240 | 3,2% mm |
| 4. | Mirođija | | g | 10 | / | 10 |  |
| 5. | Šećer | | g | 10 | / | 10 | Kristal |
| 6. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| 7. | Biber, beli mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 8. | Tabasko sos | | g | 1 | / | 1 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Blendirati očišćen krastavac u pire.  - Sjediniti sve namirnice.  - Začiniti i promešati.  - Služiti odmah ili čuvati na hladnom. | | |  | |  | | |

**SALATE**

Receptura 20.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **MEDITERANSKA KROMPIR SALATA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Salate** | | | | | | **VREME PRIPREME: 25min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 4 | **VELIČINA PORCIJE** | | ͌ 200g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Krompir | | g | 875 | 20 | 700 | Beli |
| 2. | Ulje, maslinovo | | ml | 105 | / | 105 | Hladno ceđeno |
| 3. | Sirće, vinsko crveno | | ml | 45 | / | 45 |  |
| 4. | Sirće, balsamico | | ml | 15 | / | 15 |  |
| 5. | Kapar | | g | 20 | / | 20 | Sitno iseckan |
| 6. | Inćuni | | g | 10 | / | 10 | Sitno iseckani |
| 7. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| 8. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 9. | Peršun, list | | g | 15 | / | 15 | Sitno sečen |
| 10. | Luk, beli | | g | 2 | / | 2 | Sitno iseckan |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Krompir skuvati u slanoj vodi, oguliti i iseći na kriške.  - Sjediniti sve namirnice i izmešati.  - Salata se može poslužiti i kao topla i kao hladna. | | |  | |  | | |

Receptura 21. (Za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **WALDORF SALATA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Salate** | | | | | | **VREME PRIPREME: 25min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 5 | **VELIČINA PORCIJE** | | ͌ 240g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Jabuka | | g | 735 | 25 | 550 | Granny Smith |
| 2. | Celer | | g | 215 | 25 | 160 | Blanširan/svež |
| 3. | Zelena salata | | g | 310 | 10 | 280 |  |
| 4. | Orasi | | g | 55 | / | 55 | Pečeni |
| 5. | Majonez | | g | 85 | / | 85 |  |
| 6. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| 7. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Jabuku i celer iseći na kocke 1x1cm.  - Sjediniti sve sastojke, začiniti i promešati. | | |  | |  | | |

Receptura 22. (Za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SALATA OD PEČENE CVEKLE** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Salate** | | | | | | **VREME PRIPREME: 35min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 1 | **VELIČINA PORCIJE** | | ͌ 260g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Cvekla | | g | 160 | 25 | 120 |  |
| 2. | Pomorandža | | g | 70 | 15 | 60 |  |
| 3. | Zelena salata | | g | 112 | 10 | 100 |  |
| 4. | Vinegret, balsamico | | ml | 20 | / | 20 |  |
| 5. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| 6. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Cveklu ispeći, oguliti i iseći na kocke.  - Pomorandžu oguliti i iseći na kriške.  - Cveklu pomešati sa salatom i začiniti sa vinegretom.  - Poslužiti sa pomorandžama na vthu. | | |  | |  | | |

Receptura 23.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SALATA SA PARADAJZOM I MOCARELOM** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Salate** | | | | | | **VREME PRIPREME: 30 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 6 | **VELIČINA PORCIJE** | | ͌ 260g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Špargla | | g | 1000 | 5 | 960 |  |
| 2. | Vinegret, osnovni | | ml | 360 | / | 360 |  |
| 3. | Zelena salata | | g | 112 | 10 | 100 |  |
| 4. | Paradajz | | g | 400 | / | 360 |  |
| 5. | Mocarela | | g | 360 | / | 360 |  |
| 6. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| 7. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 8. | Bosiljak | | g | 15 | / | 15 | Svež |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Listove bosiljka oprati i iseći na šifonade.  - Odseći drvenaste krajeve špargle i blanširati u posoljenoj vodi. Ocediti i marinirati u 180 ml vinigreta oko 15 minuta.  - Paradajzu odstraniti deo do peteljke i svaki iseći na 6 krišaka.  - Iseći mocarelu na 18 kriški.  - Složiti paradajz, mocarelu i šparglu na 6 tanjira, koristeći salatu kao podlogu.  - Preliti ostatkom dresinga i dekorisati isečenim bosiljkom. | | | -Metod: Blanširanje  -Temperatura: 83˚C  -Vreme: oko 1 min | |  | | |

Receptura 24.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **SALATA OD PARADAJZA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Salata** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 1 | **VELIČINA PORCIJE** | | ͌ 200g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Paradajz | | g | 210 | 5 | 200 |  |
| 2. | Vinegret, sa crvenim vinskim sirćetom | | ml | 10 | / | 10 |  |
| 3. | Bosiljak | | g | 5 | / | 5 | Chifonade |
| 4. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| 5. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Paradajz pripremiti i iseći na kolukove debljine do 5 mm.  Kolutove složiti na kružni tanjir u krug, posuti bosiljkom, začiniti sa soli, biberom i uljem. Servirati.. | | |  | |  | | |

Receptura 25.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **LISNATA SALATA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Salata** | | | | | | **VREME PRIPREME: 7 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 1 | **VELIČINA PORCIJE** | | ͌ 180g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Salata, puterica | | g | 89 | 10 | 80 |  |
| 2. | Salata, hrastov list | | g | 89 | 10 | 80 |  |
| 3. | Rukola | | g | 21 | 5 | 20 |  |
| 4. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| 5. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 6. | Dresing, italijanski | | ml | 10 | / | 10 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Oprati i osušiti listove salate, i lagano umešati sa dresingom. | | |  | |  | | |

Receptura 26.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CEZAR SALATA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Salata** | | | | | | **VREME PRIPREME: 15 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 3 | **VELIČINA PORCIJE** | | ͌ 180g | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Salata, Rimska | | g | 334 | 10 | 300 |  |
| 2. | Krutoni | | g | 30 | / | 30 |  |
| 3. | Luk, beli | | g | 7 | 15 | 5 |  |
| 4. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| 5. | Biber, crni mleveni | | g | 1 | / | 1 |  |
| 6. | Inćuni | | g | 20 | / | 20 | Fileti |
| 7. | Jaje | | kom | 1 | / | 1 | M klasa, kuvano |
| 8. | Worčester sos | | ml | 10 | / | 10 |  |
| 9. | Ulje, suncokretovo | | ml | 200 | / | 200 |  |
| 10. | Ulje, maslinovo | | ml | 100 | / | 100 | Hladno ceđeno |
| 11. | Limun, sok | | ml | 30 | / | 30 |  |
| 12. | Tabasko sos | | ml | 5 | / | 5 |  |
| 13. | Sir, parmezan | | g | 30 | / | 30 | Rendani |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Odvojiti listove salate, oprati i osušiti, pripremiti krutone.  - Napraviti pire od belog luka i soli i sjediniti sa inćinima jajetom, W. sosom i lumun sokom i blendirati.  - Sjediniti sa uljem potom sa maslinovim uljem, začiniti parmezanom, tabascom i biberom. | | |  | |  | | |

**JELA OD JAJA**

Receptura 27.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KUVANA JAJA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Jela od jaja** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | |  | **TEŽINA PRIPREME** | **\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Jaja | | kom | 1 | / | 1 | M (A klasa) |
| 2. | So | | g | 2 | / | 2 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Tvrdo kuvana jaja – staviti u hladnu vodu. Od momenta kada voda počinje da se pokreće.  B klasa – 11 min  A klasa – 12-13 min  S klasa – 14 min  Jaja hladiti u hladnoj vodi i što pre oguliti.  Mekše kuvana jaja -4 min  Srednje kuvana jaja -7 min | | | -Metod: Krčkanje  -Temperatura: 85-96°C | |  | | |

Receptura 28.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **POŠIRANA JAJA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Jela od jaja** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | |  | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Jaja | | kom | 10 | / | 10 | M (A klasa) |
| 2. | So | | g | 5 | / | 5 |  |
| 3. | Sirće, vinsko belo | | ml | 30 | / | 30 |  |
| 4. | Voda | | ml | 2000 | / | 2000 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - U odgovarajuću posudu sipati vodu, so i sirće i zagrejati.  - Razbiti jaje u čistu malu posudu i pažljivo spustiti u zagrejanu tečnost. Kuvati dok belanca ne formiraju belu boju 3-5 min.  -Gotova jaja osušiti na papirnom ubrusu, skratiti krajeve i poslužiti ili ohladiti i čuvati do serviranja. | | | -Metod: Barenje  -Temperatura: 71-82°C  -Vreme: 3-5 min | |  | | |

Receptura 29.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **JAJA NA OKO** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Jela od jaja** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | |  | **VELIČINA PORCIJE** | |  | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Jaja | | kom | 10 | / | 10 | M (A klasa) |
| 2. | So | | g | 5 | / | 5 |  |
| 3. | Ulje, suncokretovo | | ml | 40 | / | 40 | Može puter, mast |
| 4. | Biber. crni mleveni | | g | 5 | / | 5 |  |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Masnoću zagrejati do srednje jačine.  - Jaja pažljivo spustiti u tiganj.  - Toplotno obraditi dok se belance ne formira.  - Zagrejanu masnoću prelivati preko jajeta. Začiniti pre serviranja. | | | -Metod: Prženje u plitkoj masnoći  -Temperatura: 160°C  -Vreme: 3-5 min | |  | | |

Receptura 30.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KAJGANA** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Jela od jaja** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 3 | **VELIČINA PORCIJE** | |  | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Jaja | | kom | 9 | / | 9 | M (A klasa) |
| 2. | So | | g | 3 | / | 3 |  |
| 3. | Ulje, suncokretovo | | ml | 25 | / | 25 | Može puter, mast |
| 4. | Biber. crni mleveni | | g | 2 | / | 2 |  |
| 5. | Mleko | | ml | 45 | / | 45 | 3,2%mm, ili voda |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Umutiti jaja, začiniti i dodati tečnost.  - Zagrejati tiganj (ne sme se pregrejati). Sipati masu na zagrejanu masnoću i lagano konstatno mešati dok nepostanu kremasta i mekana. | | | -Metod: Prženje u plitkoj masnoći  -Temperatura: 160°C  -Vreme: 3-5 min | |  | | |

Receptura 31.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **OMLET** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Jela od jaja** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 3 | **VELIČINA PORCIJE** | |  | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Jaja | | kom | 10 | / | 10 | M (A klasa) |
| 2. | So | | g | 3 | / | 3 |  |
| 3. | Ulje, suncokretovo | | ml | 25 | / | 25 | Može puter, mast |
| 4. | Biber. crni mleveni | | g | 2 | / | 2 |  |
| 5. | Mleko | | ml | 45 | / | 45 | 3,2%mm, ili voda |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
| - Umutiti jaja, začiniti i dodati tečnost.  - Zagrejati tiganj (ne sme se pregrejati). Sipati masu na zagrejanu masnoću i lagano mešati i u isto vreme pomerati tiganj dok jaja koagulišu dovoljno da budu čvrsta i kremasta. Masu odstaviti da odstoji i formira čvrstinu. Proveriti da li se masa odvojila od dna tiganja i laganim pokretima formirati ovalni oblik. | | | -Metod: Prženje u plitkoj masnoći  -Temperatura: 160°C  -Vreme: 3-5 min | |  | | |

**TOPLA PREDJELA**

Receptura 32. (Za pripremu)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **RIŽOTO SA SPANAĆEM I POŠIRANIM JAJETOM** | | | | | | | |
| **OSNOVE GASTRONOMIJE** | | | | | | | |
| **GRUPA JELA: Jela od jaja** | | | | | | **VREME PRIPREME: 10 min** | |
| **BROJ PORCIJA** | | 1 | **VELIČINA PORCIJE** | | 150G | **TEŽINA PRIPREME** | **\*\*** |
| **Br./No** | **NAMIRNICA/** | | **JEDINICA MERE** | **KOLIČINA (BRUTO)** | **OTPAD**  **%** | **KOLIČINA (NETO)** | **NAPOMENA** |
| 1. | Pirinač za rižoto | | g | 70 | / | 70 |  |
| 2. | Puter | | g | 20 | / | 20 |  |
| 3. | Crni luk | | g | 10 | 10 | 9 | Sitne kockice |
| 4. | Beli luk | | g | 5 | / | 5 |  |
| 5. | Belo vino | | ml | 50 | / | 50 |  |
| 6. | Spanać | | g | 100 | 10 | 90 |  |
| 7. | Muskatni orah | | g | / | / | / |  |
| 8. | Parmezan | | g | 20 | / | 20 |  |
| 9. | Fond | | ml | 250 | / | 250 |  |
| 10. | Biber. crni mleveni | | g | 2 | / | 2 |  |
| 11. | Jaje | | ml | 45 | / | 45 | 3,2%mm, ili voda |
| 12. | Brašno | | g | / | / | / | / |
| 13. | Prezle | | g | / | / | / | / |
| **POSTUPAK PRIPREME** | | | **TOPLOTNA OBRADA** | | **FOTOGRAFIJA** | | |
|  | | |  | |  | | |

**Literatura:**

1. Garlough, R., Campbell, A., (2016) ed. Modern Garde Manger: A global Perspective, Second edition. Delmar, NY, USA. ISBN-13: 978-1-1113-0761-5.
2. Gisslen, W., (2007) ed. Proffesional cooking sixth editin. John Wiley & Sons,Inc.,Hoboken,New Jersey.
3. Labensky, S., Hause, A., Martel, P. (2015) ed. On cooking. A textbook of culinary fundamentals 5th edition. Pearson Education, Inc.
4. *Culinary Institute of America, 2011*