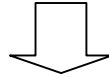
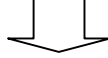


НАПОМЕНЕ



1.АЛЕРГЕНИ

У рецепту треба да стоји информација о алергенима;



1)Житарице које садрже **ГЛУТЕН:**

(пшеница, јечам, раж, зоб, пиринач, камут,...),

2)Ракови,

3)Јаја,

4)Риба

5)Млеко,

6)Мекушци,

7)Кикирики,

8)Орашаста плодови*(бадем, лешник, орах, pistaћи,...),*

9)Орашаста уља*(уље од бадема, уље од лешника, уље од ораха, уље од бразилског ораха, уље од pistaћа, уље од макадамија),*

10)Соја,

11)Сусам,

12)Целер,

13)Сенф,

14)Сумпор-диоксид-сулфити.

15)Скривени алергени- Поред горе наведених треба да стоје и скривени састојци у којима се налазе алергени-глутен а то су;

а)Ворчестер сос*(у-коме-има-инћуна),*

б)Сушено воће*(у коме-има-сумпорни-диоксид),*

в)Свежа-паста*(у-којој-има-јаја),*

г)Песто*(у коме се налазе пињоли или кикирики),*

д)Смеса за поховање*(у којој се налази соја, брашно, јаја),*

ђ)Торте*(у којима се налазе јаја, ораси, брашно,.....итд.*

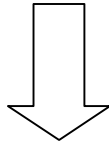
СЕМИНАРСКИ РАДОВИ

2. ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА ПО ЦИЉНИМ ГРУПАМА

- Мени, „*a la carte*“-ресторани,
- Мени, “*tabl d hotel*”-за пансионску исхрану,
 - Мени, “*banket obrok-kuhinja*”,
 - Мени за вртиће,
 - Мени за школске установе,
 - Мени за студентске центре,
 - Мени за Полицијске и Војне Академије и школе,
 - Мени за старачке домове,
 - Мени за здравствене центре-дијетелни Мени-алтернативни Мении,
 - Етнички, верски и национални Мени,
 - Мени за труднице,
 - Мении за спортисте, и за друге институције,...
 - Мени за запослене у индустријским и другим установама и центрима,
 - Мени за запослене у Државним установама,
 - Мени за запослене у агенцијама и другим административним секторима,
 - Мени у казнено поправним домовима и затворима,
 - И Група осталих алтернативних менија,...

3.ТОПЛОТНЕ ОБРАДЕ-Т/О

Правилно технолошко-топотно тт/о, припремати храну да би се очувала њена хранљива вредност, према утврђеној технолошкој карти.



- 1) Печење у рерни = 180-220 °С;*
- 2) Печење на жару = 180-220 °С;*
- 3) Печење на ражњу = 250 и више °С;*
- 4) Сотирање = 175-220 °С;*
- 5) Пржење у масноћи у отвореном = 150-180 °С;*
- 6) Поховање = 175-179 °С;*
- 7) Кување у води 100;*
- 8) Кување на пари = 85-95;*
- 9) Поширање = 85-95 °С;*
- 10) Динстање-пирјаање = 175 °С;*

4. ТЕМПЕРАТУРЕ СРЕДИШЊЕГ ДЕЛА МЕСА– T_{sr}

Приликом топлотних обрада користити термометре и таблицу оптималних температура за намирнице које се обрађују.

Терминологија за т/о малих комада меса (шницле) меса је;

1)Пресно печено= $(tsr.40-45t^{\circ}C)$;

2)Полу-пресно= $(tsr.55-65t^{\circ}C)$;

3)Полу-печено= $(tsr.65-70t^{\circ}C)$;

4)Реш печено= $(tsr.преко 75t^{\circ}C)$;

Све што се т/о; са tsr преко $72t^{\circ}C$, калирање је око 11%.

T_{sr} =температура средишњег дела меса;

T_{sr} =температура средишњег дела великих комада меса (пиле, плећка-прасе) треба да износи; = $tsr.84t^{\circ}C$.



5. СЕНЗОРНИ КВАЛИТЕТ

За сезорну анализу квалитета топлотно обрађених јела углавно се користи поступак описног оцењивања и метод поентирања или *бод систем*, такозвани „кориговани петобални бод систем“ са описаним својствима за свако својство (Табела 1).



Табела 1. Сензорно вредновање квалитета топлотно обрађеног меса





ОЦЕНА (бодови)	ОЦЕЊИВАНО СЕНЗОРНО СВОЈСТВО				
	ИЗГЛЕД	ТЕКСТУРА		АРОМА	
	Боја	Мекоћа	Сочност	Мирис	Укус
1,0	Веома(бледо-тамно)сиво - смеђа	Жилавомесо - веоматврдо	Сувомесо	Странаарома, безукуса и мириса и непријатан мирис и укус	
2,0	(Бледо-тамно) сиво – смеђа боја	Недовољном екомесо	Недовољно очномесо	Недовољно својствена арома, мањкавириис и укус	
3,0	Сиво – смеђа боја	Мекомесо	Сочномесо	Делимично изражена својствена арома, добар мирис и укус	
4,0	Умерено сиво – смеђа боја	Врло меко месо	Врло сочно месо	Изражена својствена арома, врло добар мирис и укус	
5,0	Оптимально једнолично сиво – смеђа боја	Оптимально, врло меко месо	Оптимально врло сочно месо	Оптимально изражена арома и својствен мирис и укус	

Табела просечног отпада и губитака намирница

NAMIRNICE		Nejestivi deo, % od ukupne mase	Gubitak kod toplotne obrade %
GRUPA	VRSTA		
 <p>POVRĆE</p> 	Blitva	20	/
	Belarepa	2	/
	Bob	10	/
	Boranija	10	/
	Celerkoren	30	/
	Celer list	16	/
	Cvekla	20	/
	Dinja	36	/
	Luk crni i beli mladi	20	/
	Luk crni u glavicama	16	/
	Praziluk	24	/
	Karfiol	25	/
	Kelj	55	/
	Keleraba	35	/
	Krastavac	7	/
	Kupus beli	20	/
	Kupus crveni	15	/
	Krompir mladi	5	/
	Krompir jesenji	10	/
	Krompir stari	30	/
	Krompir - kuvani	/	35
	Krompir - prženi	/	55
	Lubenica	40	/
	Luk crni i beli mladi	20	/
	Luk crni - glavica	16	/
	Luk beli - glavica	15	/
	Patlidžan	10	/
	Paprika zelena i crvena slatka	25	/
Paradajz	5	/	
Paštrnak - koren	25	/	
Peršun u listu i korenu - zelen	20	/	
Peršun - koren	25	/	
Ren	30	/	
Repa	20	/	
Rotkva	25	/	
Rotkvica	20	/	

	Salata - zelena	20	/
	Spanać	26	40
	Tikva	30	/
	Šargarepa	20	/
	Špargla	27	/
	Zelje	20	/
	PEČURKE		
	Vrganj - sveži	10	/
	Vrganj - sušeni	24	/
	Lisičarka-sveža	30	/
	Medenjača - sveža	30	/
	Šampinjoni sveži - gajeni	20	/
	Rujnica - sveža	30	/
	ŽITA		
	Pšenicamekaozima	3	/
	Pšenicamekajara	3	/
	Pšenicatvrda	3	/
	Raž	2	/
	Ovas / zob	2,5	/
	Ječam	2	/
	Proso	3	/
	Heljda	3	/
	Pirinač	2	/
	Kukuruz	2	/
	Ananas	30	/
	Banana	30	/
	Breskva	20	/
	Borovnica	2	/
	Višnja	15	/
	Dud	5	/
	Dunja	28	/
	Grožđe	13	/
	Grejpfrut	35	/
	Jabuka	12	/
	Jagoda	10	/
	Kajsija	14	/
	Kruška	10	/
	Kupina	10	/
	Limun	40	/
	Malina	12	/
	Mandarina	26	/
	Nar	40	/
	Pomorandža	30	/
	Ribizla	8	/
Smokva	2	/	
Trešnja	15	/	
			

MESO SIROVO SA KOSTIMA 	Šljiva	10	/
	Urma	20	/
	Goveđe meso I kategorije,prosek	25	/
	Goveđe meso II kategorije, prosek	29	/
	Goveđemeso - but	16	/
	Goveđemeso - plećkaipotplećka	22	/
	Goveđe meso - rozbratna i ramstek	29	/
	Goveđemeso - grudi	24	/
	Goveđemeso - potrbušina	23	/
	Goveđemeso - vrat	18	/
	Goveđemeso - jezik	10	/
	Teleće meso I kategorija - prosek	28	/
	Telećemeso - but	20	/
	Telećemeso - kotlet	31	/
	Teleće meso - plećka	21	/
	Telećemeso - potplećka	27	/
	Teleće meso - grudi i rebra	24	/
	Teleće meso - vrat	28	/
	Ovčije meso I kategorija - prosek	26	/
	Ovčije meso II kategorija - prosek	32	/
	Ovčije meso - but	17	/
	Ovčije meso - plećka i potplećka	26	/
	Ovčije meso - grudi	28	/
	Ovčije meso - vrat	40	/
	Jagnjeće meso - prosek	29	/
	Svinjsko meso - but	11	/
	Svinjsko meso - II kategorija	16	/
	Svinjsko meso - III kategorija	32	/
	Pilići brojleri	44	/
	Kokošije meso	47	/
	Guščije meso	40	/
	Meso ćurke	37	/
	Pačije meso	40	/
Meso divljači - prosek	16	/	
Meso zeca	15	/	
Meso fazana	18	/	
MESO TOPLOTNO OBRADENO 	Goveđemeso - kuvano	/	34
	Telećemeso - kuvano	/	34
	Telećemeso - pečeno	/	35
	Svinjskomeso - kuvano	/	48
	Svinjskomeso - pečeno	/	38
	Prasećemeso - pečeno	/	50
	Jagnjećemeso - kuvano	/	40
	Jagnjećemeso - pečeno	/	50

	Ovčijemeso - kuvano	/	55	
	Jagnječemeso - dinstano	/	31-34	
	Jagnječemeso - pečeno	/	32-36	
	Pilećemeso - pečeno	/	33	
MESO RIBA 	Zubatac	55	/	
	List	45	/	
	Haringa	50	/	
	Skuša	40	/	
	Palamida	35	/	
	Sardela	40	/	
	Sardina	34	/	
	Tuna	48	/	
	Pastrmka	44	/	
	Grgeč - rečni	52	/	
	Som	40	/	
	Smuđ	44	/	
	Šaran	54	/	
	Štuka	57	/	
	Jegulja	42	/	
	Mesoriba - kuvano	/	50	
	Mesoriba - prženo	/	30	
	SIR 	Sir - tvrdi	4	/
		Sir - polutvrđi	3	/
Sir - meki		2	/	
Sir - topljeni		0,5	/	
Sir - dimljeni		4	/	
JAJA 	Jajakokošija I klasa	13	/	
MAHUNARKE-leguminoze 	Grašak	0,5	/	
	Pasulj	0,5	/	
	Sočivo	0,5	/	
	Soja	2	/	