


ЗНАЧАЈ СТАНДАРДИЗОВАНОГ РЕЦЕПТА ЗА КАВАЛИТЕТ ХРАНЕ У ХОТЕЛИЈЕРСТВУ

Стандардизација рецепта,
представља основну заштиту квалитета
Гастрономских производа, корисника хране и
услуга у хотелијерству.

Walking Salad for One
Taken from: [Get Moving!—An It's Your Planet—Love It! Journey](#)



Ingredients

- 1 apple
- 2 tablespoons cottage cheese
- 5 or 6 raisins
- 2 or 3 nuts, chopped
- 1 teaspoon mayonnaise

Instructions [Hide](#)

Cut top off apple. Core almost all the way through, leaving bottom skin intact. (Ask an adult for help if you need it.)

Scoop out apple pulp and chop. Mix with cottage cheese, raisins, and nuts. Add mayonnaise and stir until combined.

Stuff the mixture into apple shell and replace top. Enjoy!


Makes 1 serving.

Black Forest Ham and Gruyère Frittata
By Soo Kim And The Canadian Living Test Kitchens

155 people added this to their Recipe Box [Add to Recipe Box](#)

★☆☆☆ (based on 0 ratings) [Rate this recipe](#)

[Like](#) [Tweet](#) [+1](#) [Bookmark](#) [Comment](#) [Share](#) [Print](#) [TV](#)



Black Forest Ham and Gruyère Frittata Recipe submitted by andi@page

Portion size: 4 to 6

On-hand ingredients make this simple skillet frittata a must-have recipe for busy weeknights. Substitute other cold meat and cheese to your taste.

This recipe makes 6 servings
to change the number of servings, enter the number of servings you'd like in the box below, then press "calculate"

[Calculate](#) [or Reset](#)

Ingredients

- 2 tbsp (30 mL) salted butter
- 1 cup (250 mL) thinly sliced leeks, white and light green parts only

Nutritional Info

1 cup (250 mL) leek



ПРАВИЛНО НАПИСАН СТАНДАРДНИ РЕЦЕПТ ТРЕБА ДА САДРЖИ СЛЕДЕЋЕ СТАВКЕ:

- ✓ Назив рецепта и групе гастрономског производа;
- ✓ Ознаку да ли је; *a la carte*, „*tabl d hotel*, *banket* оброк,...
- ✓ Јединични број особа, мерна јединица или број порција;
- ✓ Време припреме;
- ✓ Време трајања топлотне обраде;
- ✓ Захтевност припреме; * * * * *
- ✓ Назив намирнице;
- ✓ Јединица мере;
- ✓ Бруто стање;
- ✓ Процент % отпада приликом технолошке обраде;
- ✓ Температуру топлотне обраде;
- ✓ Процент % отпада топлотном обрадом;
- ✓ Нето стање после топлотне обраде;



ПРАВИЛНО НАПИСАН СТАНДАРДНИ РЕЦЕПТ ТРЕБА ДА САДРЖИ СЛЕДЕЋЕ СТАВКЕ:

- ✓ Опис по фазама т/п-технолошке припреме;
- ✓ Опис по фазама т/о-топлотне обраде;
- ✓ Услови чувања до сервирања;
- ✓ Инвентар за сервирање, величина „Ф“ и температура инвентара;
- ✓ Температура сервираног јела;
- ✓ Декорације, прилози, сосови и гарнитуре;
- ✓ Слика јела;
- ✓ Сензорне својства;*(изглед, боја, мирис-арома, укус и структура-конзистенција)*;
- ✓ **Посебне напомене / Алерген инфо**, (житарице које садрже глутен*(пшеница, јечам, раж, зоб, пиринач, камут,...)*), ракови, јаја, риба млеко, мекушци, кикирики, орашаста плодови*(бадем, лешник, орах, пистаћи,...)*, орашаста уља*(уље од бадема, уље од лешника, уље од ораха, уље од бразилског орахаа, уље од пистаћа, уље од макадамија)*, соја, сусам, целер, сенф, сумпор-диоксид-сулфити + **скривени алергени**;
- ✓ Енергетски и нутритивни исказ;
- ✓ Препорука;
- ✓ **ССР,1,2,3,4,5,...**
Калкулација, и % марже, + ПДВ на маржу, и
Продајна цена;.....РСД.





Таблица оптималних T_{sr} $t^{\circ}\text{C}$

T_{sr} - $t^{\circ}\text{C}$ = температура средишњег дела



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= $tsr.40-45t^{\circ}\text{C}$; **2)**Полу-пресно= $tsr.55-65t^{\circ}\text{C}$;

3)Полу-печено= $tsr.65-70t^{\circ}\text{C}$; **4)**Реш печено= $tsr.преко 75t^{\circ}\text{C}$;

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

T_{sr} = температура средишњег дела меса малих комада порција

је = $tsr.72t^{\circ}\text{C}$.

T_{sr} =температура средишњег дела великих комада меса

(пиле, плећка-прасе); **је = $tsr.84t^{\circ}\text{C}$.**

Напомена:

T_{sr} =температура средишњег дела говеђег меса треба да износи= **$tsr.80t^{\circ}\text{C}$.**

T_{sr} =температура средишњег дела свињског меса треба да износи= **$tsr.75t^{\circ}\text{C}$.**

T_{sr} =температура средишњег дела пилећег меса треба да износи= **$tsr.72t^{\circ}\text{C}$.**

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

1) Печење у рерни = 180-220 °C; 2) Печење на роштиљу-жару = 180-220 °C;

3) Печење на ражњу = 250, 350, 500 и више °C; 4) Сотирање = 175-200 °C;

5) Пржење у масноћи у отвореном = 150-180 °C; 6) Поховање = 175-179 °C;

7) Кување у води око 100; 8) Кување на пари = 85-95;

9) Поширање = 85-95 °C; 10) Динстање-пирјаање = 175 °C;



ПИТАЊА И ЗАДАЦИ ЗА СТУДЕНТЕ

- 1) Правилно написан стандардни рецепт треба да садржи следеће ставке;
- 2) Терминологија за тт/о малих комада-порција меса-шницли *tsr.* је;
- а) Пресно печено месо = *tsr.*..... $t^{\circ}\text{C}$);
- б) Полу-пресно печено месо = *tsr.*..... $t^{\circ}\text{C}$);
- в) Полу-печено месо = *tsr.*..... $t^{\circ}\text{C}$);
- г) Реш печено месо = *tsr.*..... $t^{\circ}\text{C}$);
- 3) Правилно тт/о припремити храну, да би се очувала њена хранљива вредност, према утврђеној технолошкој карти је;
- 4) Печење у рерни оддо..... $^{\circ}\text{C}$; 5) Печење на жару оддо..... $^{\circ}\text{C}$;
- 6) Печење на ражњу оддо..... $^{\circ}\text{C}$; 7) Сотирање оддо..... $^{\circ}\text{C}$;
- 8) Пржење у масноћи у отвореном-тигању оддо..... $^{\circ}\text{C}$;
- 9) Поховање оддо..... $^{\circ}\text{C}$; 10) Кување у води оддо..... $^{\circ}\text{C}$;
- 11) Кување на пари оддо..... $^{\circ}\text{C}$; 12) Поширање оддо..... $^{\circ}\text{C}$;
- 13) Динстање-пирјање оддо..... $^{\circ}\text{C}$;