


Гастрономски Производ: "Телећа рагу чорба"					КСЧ-1	
Група јела: <i>Консоми-супе-чорбе</i>			Јединични број особа-мерна јединица- Број порција: 10			
Време припреме: 60. мин.		Време топлотне обраде: 30мин.		Захтевност припреме: 2/5** ☆☆		"Semi al akart"или,...
Ред бр.	Потребне намирнице	Јед. мере	Бруто стање	% Отпада	Нето Кол-	<p align="center"><i>Сликабр. 1. Сервираног Гастро-производа: „Телећа рагу чорба“</i></p>  <p><b>НАПОМЕНА:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Припремати за најмање бр..10...Особа;</li> <li>Сервирање пред гостом;Не!</li> <li>Припремити инвентар; 10шољица за чорбу или 2 супијере;</li> <li>Сервирање за једну особу у шољу за чорбу.</li> <li>Сервирање за више особа у супијери.</li> <li>Легирање рагу чорбе врши се непосредно пре услуживања.</li> <li>Уз телећу рагу чорбу, посебно на тацни сервирати кришку лимуна.</li> <li>Сензорна својства; <ul style="list-style-type: none"> <li>а)боја- шарени плодови поврћа;</li> <li>б)чуло мириса- пријатан мири</li> <li>в)чуло укуса- пријатан укус</li> <li>г)конзистенција и структура-нераскувано</li> </ul> </li> </ol>
1.	Телеће месо б/к	g	500	/	500	
2.	Шаргарепа	g	100	10	100	
3.	Паштрнак	g	100	15	100	
4.	Першун (корен)	g	100	20	80	
5.	Целер (корен)	g	100	28	72	
6.	Црни лук	g	100	10	90	
7.	Карфиол	g	100	34	66	
8.	Лорбер	g	1	/	1	
9.	Грашак	g	100	/	100	
10.	Со	g	50	/	50	
11.	Бибер (зрно)	kom	5	/	5	
12.	Маслац-путер	g	100	/	100	
13.	Брашно пш.тип 400	g	100	/	100	
14.	Слатка павлака	ml	500	/	500	
15.	Свежа жуманца	kom	5	/	150	
16.	Першуново лишће	g	20	10	18	
17.	Лимун (у кришкама)	g	200	35	130	
18.	Хладна вода	ml	4000	/	4000	
<b>Нетог. за..10.....особа- порција:</b>					<b>6.162 g</b>	
<b>Нето гр. за једну особу-порцију:</b>					<b>616g</b>	
ТЕХНОЛОШКА ПРИПРЕМА		ТОПЛОТНА ОБРАДА			ТЕМПЕРАТУРА Т/О t°C	
<p><b>1. Месо</b> очистити од жилица, опни и масних ткива.</p> <p><b>2. Месо</b> исећи на коцкице 1,5x1,5cm.</p> <p><b>3. Целер</b>, першун, шаргарепу, <b>(ССР1)</b>паштрнакопрати, очиститипвц четком од земље и песка, поново опрати и ољуштити, исећи на коцкице 1x1 cm.</p>		<p>1. Припремљено телеће месобланширати у врелојводи 5мин.<b>(ССР2)</b></p> <p>2. У одговарајућу посуду саставити месо и припремљено поврће, шаргарепу, целер, паштрнак, першун, црни лук, лоровово лишће, бибер, налити водом, поклопити, посуду ставити на грејно тело да течност прокува, а потом смањити температуру и наставити са кувањем.</p>			<p><b>1.</b>Т/о кување меса и поврћана 80-90-100 t°C;</p> <p><b>2.</b>Прање поврћа 15 минута до 45 С; (са додатком сирћета или лимунска киселине)</p>	

<p><b>4. Црни</b> лук-одстранити петељку и жилице, ољуштити и исећи на ситне коцкице.</p> <p><b>5. Карфиол</b> потопити у благо-слану накиселу воду да би инсекти и мушице изашли из цветова, пототм одвојити на пуполке-цвети и исте опрати.</p> <p><b>6. Одабрати здрав зелен грашак</b></p> <p><b>7. Лимун опрати</b> и исећи на кришке – чамчиће.</p> <p><b>8. Припремити остале намирнице:</b> бели млевени бибер, лоровово лишће, со, белу запршку, слатку павлаку (пола за наливање и дотеривање густине, а пола за легир), легир, воду за наливање.</p> <p>9. Припремање легира: Першуново лишће, опрати, одстранити петељке и лишће ситно исећи непосредно пре употребе. <b>Кокошја јаја</b> опратити топло водом, исполити ратисувом кухињском салветом и дезинфиковати десуом. Одвојити жуманца од беланаца. У посуду са жуманцима додати слатку павлаку и першуново лишће, намирнице промешати да се добије уједначена легир маса.</p>	<p>3. Када намирнице омекшају додатик карфиол и грашак, кувати 10 мин.</p> <p>4. За припремање светле запршке и повезивање чорбе отопити бутер и умерено га загрејати, додати брашно.</p> <p>5. Брашно упржавати до светле боје, а потом светлу запршку изручити у посуду са намирницама које лагано кувају, уз стално мешање да се не би створиле грудвице.</p> <p>6. У тако запржену чорбу сипати пола припремљене слатке павлаке или млеко и пустити да лагано кува док се не изгуби мирис брашна 10 мин (без поклопа).</p> <p>7. Када су намирнице омекшале, а изгубио се мирис брашна, посуду са чорбом скинути на радни сто.</p> <p>8. Чорбу посолити, зачинити млевеним бибером, а ако је за брзу употребу и лимунувим соком.</p>	<p><b>Чување јела: (ССРЗ)</b></p> <p>1. Легир масу чувати у фрижидеру све до сервирања 0 до 4 С;</p> <p>2. Чорбу чувати у бен-мари.....63 до 75 С. 2 сата после т/о;</p> <p>3. Подгревање;....на 100С</p>
<p><b>Сервирање - Величина и врста инвентара:</b> Припремити инвентар: 10 шољи за чорбу или 2 супијере-у зависности од сервиса,...</p>		<p><b>Ев - попорцији: Kcal= 216,1</b></p>
<p><b>Напомена:</b> Алергенинфо: Глутен, <u>Означити:</u> ССР 1, 2, 3, 4, 5, итд.</p>		

КАЛКУЛАЦИЈА  
УТРОШЕНИХ НАМИРНИЦА ЗА;  
„ТЕЛЕЋУ РАГУ ЧОРБУ“

Намирница	Јединица мере	Количина	Појединачна Цена у дин.	Цена утروشка у дин.
Телећемесо б/к	g	500	1000	500
Шаргарепа	g	100	100	10
Паштрнак	g	100	100	10
Першун (корен)	g	100	200	20
Целер (корен)	g	100	100	10
Црни лук	g	100	40	4
Карфиол	g	100	200	20
Јорбер	g	1	4400	4
Грашак	g	100	200	20
Со	g	50	40	2
Бибер (зрно)	g	5	330	15
Бутер	g	100	1300	130
Брашно	g	100	50	5
Слатка павлака	dl	5	360	18
Свежа жуманца	g	150	15	75
Першуново лишће	g	20	100	20
Лимун (у кришкама)	g	200	200	40
<b>Укупно:</b>				<b>904 дин</b>

**РЕКАПИТУЛАЦИЈА;**

Цена утروشка намирница за „Телећу рагу чорбу“ за 10.особа износи = 904.дин.

На основу цене утروشка намирница, може се одредити продајна цена,

**„ТЕЛЕЋЕ РАГУ ЧОРБЕ“**

На основу планиране и предвиђене марже, која може да износи од: 100 %, 130%, 160%,  
па до неколико стотина  
200%, 250%, 300% итд ,... %);

**ПДВ**-порез на додатну вредност се рачуна само на: МАРЖУ!

940 + (Маржа 940 x ПДВ 20% = 184)=2.064.дин.

Продајна цена за једну особу са ПДВ-ом износи 200.дин

\*\*\*