

**COLEGIUL TEHNIC IOAN C. STEFANESCU
IASI**

SUPORT DE CURS

**MODUL SORTIMENTE DE PREPARATE SI BAUTURI
An IV ADS**

PROF. GALL MIHAELA

AN SCOLAR 2020-2021

DOZAREA MATERIILOR PRIME.

Calculule specifice de determinare a cantităților de materii prime necesare conform rețetei și numărului de porții: adunări, scăderi, calcul procentual, împărțiri, înmulțiri.

Aparate și ustensile pentru cântărirea și măsurarea volumetrică a materiilor prime: cântare, balanțe, pahare și câni gradate, cilindrii gradați etc .

Definitie Clasificare

Produsele alimentare obtinute din procesul tehnologic de fabricatie necesita, in vederea ambalarii si livrarii sau a depozitarii, dozarea acestora.

Operatia prin care se stabileste volumul, debitul volumetric sau masa produselor se numeste *dozare*.

Dozarea, urmata de obicei de ambalare, se face in flux continuu sau discontinuu.

Maschinele de dozat pot fi : volumetrice,
gravimetrice
numerice.

Pentru produse solide pulverulente dozarea se face volumetric sau gravimetric.

In cazul produselor solide in forma de bucati mici, cu o configuratie geometrica regulata, cum sunt bomboanele, dozarea se face cu ajutorul masinilor cu inregistrator numeric.

Maschinele sau dispozitivele pentru dozarea gravimetrica a produselor solide, folosesc platane de balanta, care masoara cu precizie cantitatea de produs destinata ambalarii. Dozatoare volumetrice se intalnesc si la dozarea produselor de dimensiuni mici si cu forma regulata, cum ar fi mazarea verde, ciresele etc.

Pentru produsele lichide se folosesc dozatoare volumetrice. Acestea acumuleaza, in prealabil, un volum de produs egal cu cel al recipientului in care urmeaza sa fie ambalat si pe care il descarca in momentul umplerii. Pentru a se asigura o precizie a dozarii, se impune realizarea acestei operatii in anumite conditii de temperatura, pentru a se evita variatiile de volum datorate variatiilor de temperatura a produsului.

Masinile de dozat produse vascoase, cum ar fi pasta de carne, gemurile, se folosesc dozatoare volumetrice cu functionare discontinua sau dozatoare volumetrice de debit cu functionare continua (spriturile pentru umplut pasta de carne in membrane).

Aparate si utilaje pentru dozarea discontinua a materialelor solide

In functie de cantitatea ce trebuie dozata, sunt folosite bascule cu cadran, cantare semiautomate, cantare automate cu cupa sau aparate de procentaj cu cupa pentru produse granulare in vrac.

Cantarul semiautomat

Bascula cu cadran

Dozatoare pentru produse lichide

Dozatoare pentru produse vascoase



Retetele tip cuprind cantitatile de materii prime in stare bruta pentru 10 portii, procesul tehnologic,

modul de preparare, servirea și gramajul prevăzut pentru o porție de produs finit. Cantitatea produsului finit, precum și gramajul prevăzut pentru o porție, se realizează numai în condițiile folosirii integrale a cantităților de materii prime înscrise în rețetele respective.

PRELUCRAREA ALIMENTELOR

Constă într-o serie de operații manuale sau mecanice pregătitoare pentru prelucrarea culinară propriu-zisă.

Cu ocazia prelucrării primare se înregistrează pierderi,

Natura alimentului		Pierderi din masă comercială, %
Carne proaspătă cu oase	- categoria I;	5-10
	- categoria a II-a;	15-20
	- categoria a III-a;	25-30
Pasări tăiate		12-18
Peste (în funcție de specie)		25-60
Legume	- frunzoase;	20-50
	- radacinoase;	25-40
	- bulbi, tuberculi;	10-25
	- mazare verde;	50-60
Fructe (mere, pere, vișine, prune)		5-10

În timpul prelucrării primare se constată nu numai pierderi în masă alimentelor, ci și pierderi de substanțe nutritive. De aceea, se va avea grijă ca legumele și fructele să se curețe de coajă într-un strat cât mai subțire, deoarece imediat sub coajă se găsesc cantități mari de vitamine, săruri minerale, etc. De asemenea, prelucrarea lor să se facă cu puțin timp înainte de procesul de preparare și să nu se taie în bucăți mici și să se țină în apă, deoarece unele substanțe solubile trec în apa de spălare. Să nu se lase în contact cu aerul, pentru că vitaminele se distrug prin oxidare. Nu trebuie îndepărtate frunzele sanatoase din partea de exterior a verzei, salatei, etc., deoarece acestea conțin cantități mari de vitamina A, iar prin îndepărtarea lor se pierde circa 15% din caroten.

PRELUCRAREA TERMICĂ A CĂRNII

În cursul **fierberii**, alimentele bogate în apă își micșorează volumul prin eliminarea ei parțială, pe când alimentele sărace în apă vor îngloba, prin fierbere, o parte din lichidul în care se

gasesc, marindu-si uneori considerabil volumul (cazul produselor de cereale, care-si sporesc volumul prin fierbere de cca 4 ori).

La prepararea bulionului de carne, pentru a fi mai concentrat, carnea se introduce în apa rece si apoi se ridica, treptat, temperatura. Pentru o concentrare mai redusa a bulionului, se introduce carnea în apa clocotita.

înabusirea (fierberea alimentelor în vapori supraîncalziti) scurteaza prelucrarea termica atat a produselor vegetale, cat si animale, si reduce pierderea de vitamine.

Prăjirea (prepararea în grasime încinsa) da alimentelor un gust placut; aparitia unor compusi daunatori (toxici) în cursul încălzirii grasimilor si degradarea unor vitamine limiteaza indicatiile acestei metode în alimentatia dietetica. Pentru evitarea acestor neajunsuri, unii recomanda punerea alimentelor în untdelemn rece si încălzirea lor treptata, pana la o temperatura de 140 - 150°C.

Frigerea (cu ajutorul gratarului sau prin intermediul unei placi metalice, cum ar fi o tigaie de fonta neunsa) duce la formarea unei cruste la suprafata alimentului care va pastra substantele hranitoare din interior, alimentul suportand concomitent si un fenomen de coacere.

Coacerea se obtine prin introducerea alimentelor într-un cuptor încins; se produc aceleasi fenomene ca în cazul frigerii pe gratar.

TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR

Salatele sunt preparate culinare care intră în compoziția meniurilor, caracterizându-se prin:

5. conținut ridicat de substanțe minerale, vitamine provenite din legumele folosite la preparare;
6. valoare calorică redusă;
7. aspect și colorit viu, influențând apetitul;
8. digestibilitate ușoară, datorită conținutului de celuloză din compoziție, favorizând și digestia preparatelor din meniu.

În cadrul meniului, salatele pot ocupa primul loc cu gustări sau însoesc alte preparate culinare în scopul de a întregi valoarea nutritivă și gustativă a acestora.

Materiile prime folosite la prepararea salatelor sunt în principal legumele, pe lângă acestea fiind prezente și alte alimente cum sunt: carnea și produsele din carne, ouăle și produsele lactate etc.

Prin asocierea legumelor cu celelalte alimente se completează valoarea nutritivă a salatelor, determinând creșterea sa în valoare a acestora.

Prelucrarea primară a alimentelor folosite la prepararea salatelor implică operații de sortare, în funcție de calitate, mărime, spălare sub jet de apă rece. Curățirea se face prin radere pentru rădăcinoase, prin detașarea frunzelor exterioare la bulbifere, prin îndepărtarea cojii în strat cât mai subțire, iar tăierea se face în funcție de necesități.

Procedeele termice folosite pentru prepararea unor salate sunt fierberea și coacerea, procedee ce corespund cerințelor gastrotehnicii moderne, pierderile de substanțe nutritive prin aceste tehnici fiind minime.

Vasele și ustensilele folosite pentru prepararea salatelor sunt vase pentru spălat, blat de lemn pentru legume (crude, fierte, coapte), castron sau salatiță, pahare pentru prepararea sosurilor specifice, tel, lingură, furculiță din material plastic, vase pentru fiert, capac, șervet de bucătărie.

Clasificarea salatelor

În funcție de procesul tehnologic la care sunt supuse alimentele, salatele se clasifică în felul următor:

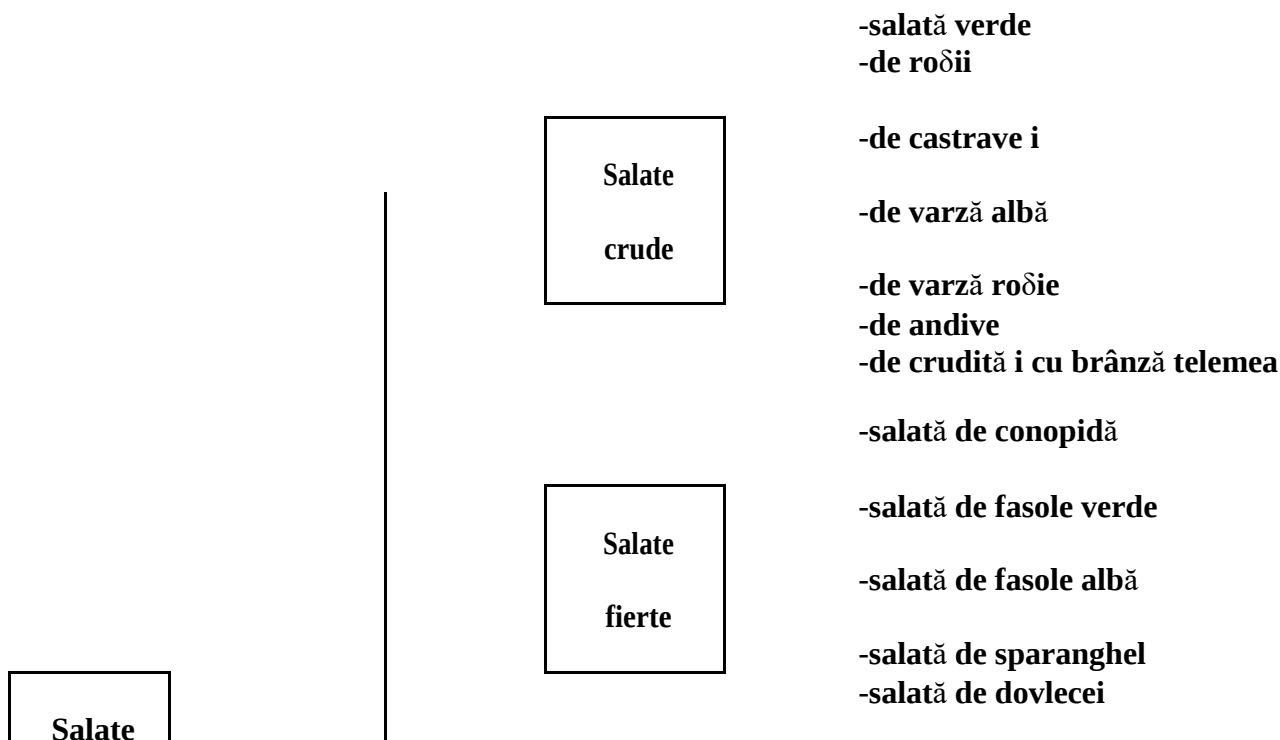
- b) salate crude;
- c) salate fierte;
- d) salate coapte;
- e) salate combinate.

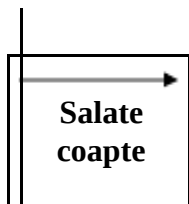
- În funcție de numărul componentelor pe care le conțin, salatele pot fi: - salate simple (având o singură componentă);

- salate compuse (cu două sau mai multe componente). În schema 3.1 sunt date principalele sortimente de salate.

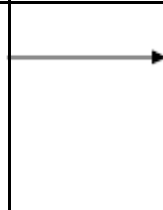
Schema 3.1

Clasificarea salatelor

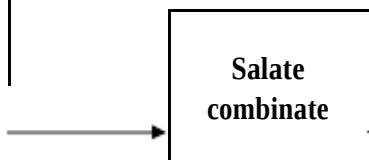




- salată de ardei copii
- salată de sfeclă roșie
- salată de vinete



- salată orientală (de primăvară, vară, iarnă)



- salată a la russe
- salată franceză, salată italiană
- salată bulgărească
- salată a la Praga
- salată de spaghetti cu sos vinegret
- salată de boeuf

Salatele crude sunt preparate realizate din legume crude cu adaos de sosuri reci. Ele se pot prepara dintr-un singur fel de legume sau prin asocierea a două sau mai multe sortimente.

Materiile prime folosite pentru pregătirea salatelor trebuie să prezinte caracteristici de calitate deosebite, pentru a influența pozitiv produsele finite. Înainte de prelucrare, se verifică calitatea legumelor prin examen organoleptic, reînându-se pentru utilizare cele corespunzătoare.

3.1. TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR CRUDE

Opera ii tehnologice comune. Pentru pregătirea salatelor crude se efectuează următoarele opera ii: cură are, spălare, tăiere, aranjare în salatiară, aseasonare cu sosul corespunzător, decorarea.

Cură irea constă în îndepărtarea păr ilor necomestibile, prin rupere sau tăiere. *Spălarea* se recomandă să se realizeze sub jet de apă, iar *tăierea* se face în func ie de legumă sau tipul de salată.

Aseasonarea este opera ia de formare a gustului salatelor prin adăugarea condimentelor și a sosului specific. Mai des folosit este sosul de o et.

Sortimente de salate crude
(cantități pentru 10 por ii)

Sortiment gramaj pentru o por ie					
Materii prime auxiliare	U/M	Salată verde 200 g	Salată de roșii (125 g)	Salată de varză albă (150 g)	Salată de castrave i (170 g)
- salată verde	kg	2,000	-	-	-
- ulei	l	0,100	0,100	0,100	0,100
- o et 9°	l	0,050	-	0,050	0,050
- sare	kg	0,020	0,020	0,025	0,020
- roșii proaspete	kg	-	1,250	-	1,000
- mărar verde	kg	-	0,050	-	0,050
- varză albă	kg	-	-	2,250	-
- castrave i verzi	kg	-	-	-	1,000

Tabelul 3.2

Tehnologia specifică salatelor crude

Denumirea produsului	Opera ii pregătitoare	Tehnica preparării, aranjarea în salatiară pentru prezentare și servire
----------------------	-----------------------	---

Salată verde	- se îndepărtează frunzele veștede - se spală frunză cu frunză pentru îndepărtarea nisipului - se pregătește sosul de o et	- se adază frunzele de salată în salatiară - se adaugă sosul în momentul servirii; - se prezintă în salatiară; se servește alături de unele fripturi
Salată de roșii	- se spală roșiile; - se îndepărtează codi ele, se șterg - cu un prosop de bucătărie; - se taie felii	- se adază în salatiară cât mai estetic; - se adaugă sare și ulei; - se decorează cu mărar verde tocat mărunt; - se prezintă în salatiară
Salată de varză albă	- se îndepărtează frunzele veștede - se taie fidelu ă - se freacă cu sare și se lasă în repaus 10 min, pentru a se înmuia - se îndepărtează prin presare lichidul format	- se adază în salatiară varza tăiată - se toarnă sosul în momentul servirii - se prezintă în salatiară - se servește lângă alte preparate (fripturi)
Salată de castrave i cu roșii	- se îndepărtează coaja castrave ilor; - se taie felii sub iri - se presară sare, se presează	- se adază în salatiară feliile de castrave i și de roșii - se toarnă sosul de o et - se presară mărar tăiat mărunt

3.2. TEHNOLOGIA PREPARATELOR SALATELOR FIERTE

Salatele fierte sunt preparate culinare realizate din legume fierte la care se adaugă unele sosuri pentru îmbunătățirea valorii nutritive și gustative.

Tabelul 3.3

Sortimente de salate fierte
(cantități pentru 10 porții)

Materii prime și auxiliare	U/M	Salată de conopidă 200 g	Salată de fasole verde 200 g	Salată de fasole albă 200 g
- conopidă	kg	3,000	-	-
- ulei	L	0,075	0,100	0,100
- o et 9°	L	0,050	0,050	0,050
- mărar verde	kg	0,040	0,050	0,050
- sare	kg	0,025	0,030	0,025
- fasole boabe	kg	-	-	1,000
- ceapă	kg	-	-	0,300
- piper	kg	-	0,001	0,002
- fasole verde proaspătă	kg	-	2,200	-
- usturoi	kg	-	0,050	-

Tabelul 3.4

Tehnologia specifică salatelor fierte

Denumirea preparatului	Opera ii pregătitoare	Tehnica preparării, aranjarea în salatiară pentru prezentare și servire
Salată de conopidă	- <i>conopida</i> : - îndepărtarea frunzelor, cotorului, spălarea, desfacerea	- se scoate conopida din apă, se adăază în salatiară - se toarnă sosul de o et

	în buche ele, men inerea în apă cu sare (10 min), fierberea; - <i>mărarul</i> : - alegerea, spălarea, tăierea - pregătirea sosului de o et	- se decorează cu mărar verde tocat - se prezintă în salată - se servește rece
Salată de fasole verde	- <i>fasolea verde</i> : - îndepărtarea părilor necomestibile, spălarea, fierberea în apă cu sare - răcire și tăierea în bucăți de aprox. 4 cm - <i>usturoiul</i> : - curățirea, spălarea, mărunțirea - <i>mărarul</i> : - alegerea, spălarea, tăierea - <i>ceapa</i> : - curățirea, spălarea și tăierea	- se adăază în salată - se adaugă usturoiul, sosul de o et, piper - se amestecă pentru uniformizarea gustului - se prezintă în salată decorată cu mărar verde - se servește rece
Salată de fasole boabe	- fasolea albă - alegerea de impurități, spălarea, înmuierea în apă rece cca 12 ore - fierberea în apă rece cu sare, schimbarea apei după 15 min, apoi fierberea, pentru îndepărtarea substanțelor de balast și a substanțelor alcaline, care influențează digestia și gustul	- fasolea se adăază pe platou sau salată, se adaugă ceapa, sosul de o et, piperul - se amestecă pentru uniformizarea gustului - se decorează cu mărar verde - se prezintă pe platou sau pe salată - se servește rece

Sortimentele reprezentative de salate sunt: salata de conopidă, de fasole verde, de fasole albă, de dovleci (tabelul 3.3).

Tehnologia preparării cuprinde operațiile specifice de prelucrare primară a legumelor (sortare, curățire, spălare) și fierberea acestora pentru stabilirea proprietăților gustative. Trebuie respectate recomandările de prelucrare primară și termică menționate la capitolele legume, pentru reducerea pierderilor (tabelul 3.4).

Ca și în cazul salatelor crude se realizează verificarea calității legumelor folosite, prin metode organoleptice (conform standardelor în vigoare).

Fasolea verde trebuie să aibă forma și culoarea tipică soiului, să fie foarte fragedă, fără boabe dezvoltate și fără a fi.

Fasolea albă (boabe) trebuie să conțină boabe de aceeași culoare, provenite din recolta aceluiași an.

Conopida trebuie să fie proaspătă, întreagă, protejată de 1-6 frunze, cu colorația specifică soiului.

3.3 TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR COAPTE

Salatele coapte sunt preparate culinare obținute din legume care au suferit procesul termic de coacere, iar pentru îmbunătățirea valorii gustative și nutritive se adaugă diferite ingrediente (tabelul 3.5).

Legumele folosite pentru pregătirea salatelor coapte se verifică calitativ, se spală, se șterg cu un șervet curat, se coc, se curăță de coajă.

Ustensilele și utilajele folosite pentru prepararea lor sunt: vas pentru spălat, blat de lemn, cuțit inoxidabil, castron de porțelan cu capac, salatiară, șervet de bucătărie, cuțit riglat, plită pentru coacerea ardeilor, vinetelor, sfeclăi.

Caracteristicile de calitate ale folosite conform standardelor în vigoare sunt prezentate în continuare.

Ardeiul gras trebuie să fie întreg, sănătos, proaspăt, curat, bine dezvoltat, fără vătămări necicatrizate, cu pulpa lipsită de umezeală, culoarea specifică soiului.

Tabelul 3.5

Sortimente de salate coapte
(cantități pentru 10 porții)

Materii prime și auxiliare	U/M	Sortiment gramaj pentru o porție		
		Salată de ardei copii	Salată de sfeclă roșie	Salată de vinete
- ardei copii	Kg	2,000	-	-
- ardei gras	Kg	150 g	150 g	150 g
- ulei	Kg	0,100	0,075	0,150
- oțet 9°	L	0,050	0,075	-
- sare	Kg	0,030	0,020	0,030
- sfeclă roșie	Kg	-	2,000	-
- hrean	Kg	-	0,100	-
- zahăr	Kg	-	0,025	-
- vinete	Kg	-	-	2,000
- ceapă	Kg	-	-	0,200
- roșii proaspete	Kg	0,200	-	-

Sfecla roșie trebuie să fie fragedă, fără vătămări mecanice, cu frunze tăiate la 2-3 cm, epiderma intactă, în seciune să aibă culoarea roșie specifică, fără cercuri albe.

Vinetele trebuie să fie întregi, tari, sănătoase, curate, suficient de dezvoltate, fără a prezenta pulpă fibroasă sau semințe suprad dezvoltate, fără arsuri de soare.

Tehnologia specifică salatelor coapte este prezentată în tabelul 3.6.

Tabelul 3.6

Tehnologia specifică salatelor coapte

Denumirea preparatului	Operații pregătitoare	Tehnica preparării, aranjarea în salatiară pentru prezentare și servire
Salată de ardei	- coacerea ardeilor pe plită bine	- se adăază ardeii curățați în

copii	încinsă - după coacere se pun într-un vas, se pudrează cu sare și se acoperă vasul 15 min, timp în care sarea absoarbe apa și prin aburire, pielea se desprinde de pulpa ardeiului - cură irea ardeilor de piele	salatieră, cu codii ele în sus - se înfășoară codii ele în staniol - se toarnă sosul - se prezintă în salatieră - se servește rece, lângă unele fripturi
-------	--	--

	- tăierea pe lungime, îndepărtarea semin elor	
	- pregătirea sosului de o et	

Această salată se mai poate pregăti cu roșii și cu mărar având o estetică mai deosebită.

Salată de sfeclă roșie	- coacerea sfeclei în cuptorul bine încins - cură irea sfeclei de coajă - tăierea în felii sub iri, cu ajutorul cu itului riglat - prepararea sosului - cură irea și radierea hreanului	- se adăază în salată, straturi alternative de felii de sfeclă și hrean ras - se toarnă sosul rece - se prezintă în salată - se servește lângă unele fripturi
Salată de vinete	- coacerea vinetelor pe plita bine încinsă - cură irea de coajă și peduncul - scurgerea pe un tocător de lemn înclinat - mărun irea cu un cu it special de lemn (pentru a nu oxida) până se ob ine o pastă - cură irea, spălarea, tocarea mărun a cepei	- se amestecă vinetele cu sarea și uleiul treptat ca la maioneză până capătă culoarea mai deschisă decât cea ini ială, are aspect cremos, volum crescut, consisten ă potrivită - se adăază pe platou cât mai estetic - se decorează cu roșii tăiate felii - ceapa se servește separat sau, la cerere, se amestecă cu salata - se servește rece, ca intrare, uneori înso ită cu ardei cop i

3.4. TEHNOLOGIA PREPARĂRII SALATELOR COMBinate

Salatele combinate sunt preparate culinare preparate din legume fierte și crude, carne, mezeluri, brânzeturi, având elemente de legătură diferite. Ele se pot realiza într-o gamă foarte variată, ca urmare a multitudinii de legume existente.

Salatele combinate cel mai des întâlnite sunt:

- salata de elină cu mere;
- salata orientală (de primăvară, vară, toamnă);
- salată de boeuf;
- salată a la russe.

Sortimentele reprezentative de salate combinate sunt prezentate în tabelul 3.7., iar tehnologia preparării în tabelul 3.8.

Ustensile și utilajele necesare: vas pentru fiert legumele, tocător de lemn pentru legume fierte, pentru carne, răzătoare, pahar, storcător de fructe, cu it inoxidabil, forme pentru tăiat ouă, aragaz pentru prelucrare termică.

Opera iile de prelucrare primară a legumelor folosite presupun: spălarea, cură
irea, spălarea.

După prelucrarea primară urmează **prelucrarea termică** specifică pentru fiecare
sortiment în parte.

Tabelul 3.7

Sortimente de salate combinate
(cantită i pentru 10 por ii)

Materii prime și auxiliare	U/M	Sortiment gramaj pentru o porție			
		Salată de elină cu mere 150 g	Salată orientală de vară 300 g	Salată de bouef 200 g	Salată à la russe 200 g
- elină rădăcină	Kg	1,100	-	-	-
- maioneză	Kg	0,400	-	0,400	0,450
- smântână	Kg	0,100	-	-	-
- lămâie	Kg	0,050	-	-	-
- mere	Kg	0,500	-	-	-
- sare	Kg	0,050	0,030	0,025	0,010
- cartofi	Kg	-	2,000	1,500	1,800
- ceapă	Kg	-	0,200	-	-
- castrave și verzi	Kg	-	0,250	-	-
- ardei gras	Kg	-	0,250	-	-
- măsline	Kg	-	0,100	-	-
- pătrunjel verde	Kg	-	0,100	0,050	0,050
- roșii proaspete	Kg	-	0,100	-	-
- ouă	Kg	-	0,100	-	-
- ulei	L	-	0,100	-	-
- oțet 9°	L	-	0,050	-	-
- piper	Kg	-	0,001	0,002	0,002
- carne vită	Kg	-	-	0,350	-
- muștar	Kg	-	-	0,100	0,075
- castrave și murași	Kg	-	-	0,500	-
- gogoșari roșii	Kg	-	-	0,100	-
- salată verde	Kg	-	-	0,050	-
- morcovi	Kg	-	-	-	0,300
- mazăre conservată	kg	-	-	-	0,400

Tabelul 3.8

Tehnologia specifică salatelor combinate

Denumirea produsului	Operații pregătitoare	Tehnica preparării, aranjarea în salată pentru prezentare și servire
Salată de elină cu mere	- tăierea merelor și elinei în fâșii sub iri - înerea lor în apă rece cu suc de lămâie, pentru menținerea culorii - prepararea sosului maioneză	- se adăază în salată, se adaugă maioneza, smântâna, sarea și se amestecă - salata se prezintă pe platou sau pe salată, se servește rece, ca intrare
Salată orientală de vară	- fierberea cartofilor în coajă, decojirea și tăierea în felii rotunde - tăierea cepei, castraveilor, ardeilor, roșiilor în felii sub iri și rotunde	- cartofii se amestecă cu ardeiul gras, castraveii, jumătate din cantitatea de roșii, pătrunjel verde, ceapă și sosul - se prezintă pe platou sau în raviere, cu decor de roșii, măsline

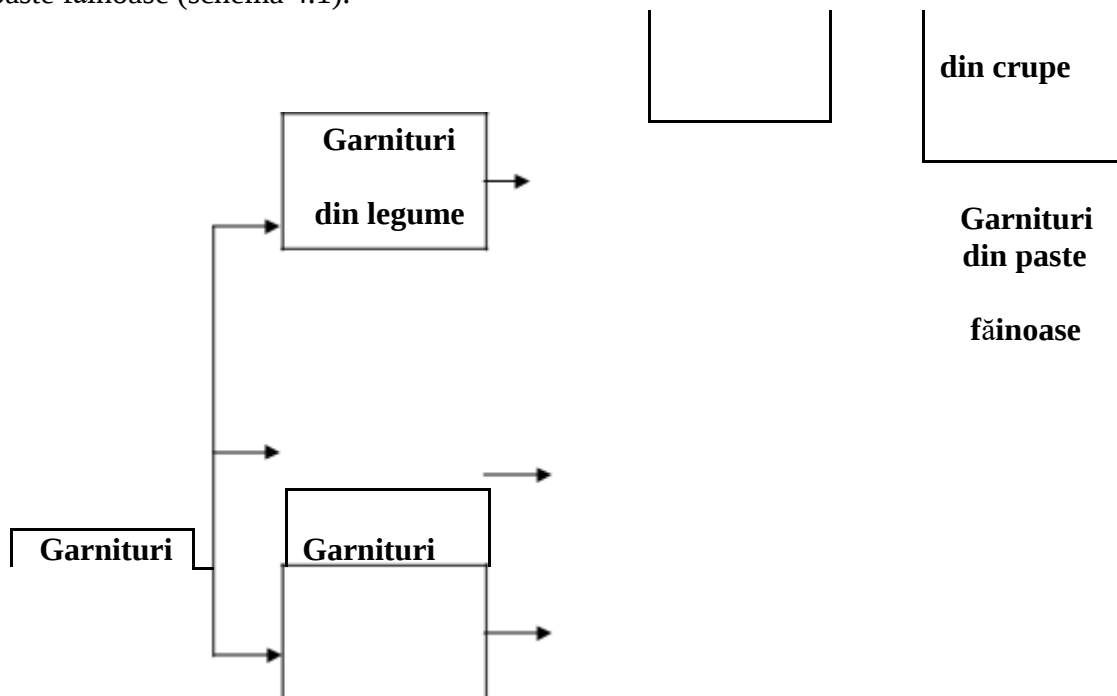
- desărarea măslinelor - fierberea ouălor tari (cură irea, tăierea în felii)	sau ouă - se servește rece
--	-------------------------------

	- mărunțirea pătrunjelului - prepararea sosului de oțet	
Salată de boeuf	- spălarea cărnii, fierberea în apă cu sare, răcirea și tăierea în cuburi mici - tăierea cartofilor fierți și a castraveilor murați, în cuburi mici - pregătirea decorului (frunze de salată, de pătrunjel, gogoșari) - prepararea maionezei	- jumătate din cantitatea de maioneză se amestecă cu muștar, cartofi, castraveți, carne, piper și sare - salata obținută se adăază pe platou - se ornează cu restul de maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoșari și frunze de salată verde - se prezintă pe platou sau pe farfurioară - se servește rece, la începutul mesei
Salată a la rousse	- tăierea cartofilor și a morcovilor fierți, în cuburi mici - separarea boabelor de mază de lichidul de conservare - prepararea maionezei - tăierea mărunț a pătrunjelului	- cartofii se amestecă cu morcovii, mazărea, piperul, muștarul, pătrunjelul verde tocat, 300 g maioneză și sare - se ornează cu maioneză și frunze de pătrunjel tocat verde - se prezintă pe platou sau farfurie - se servește rece

TEHNOLOGIA PREPARĂRII GARNITURILOR

Garniturile sunt preparate culinare care însoțesc sau completează alte preparate, cu scopul de a le măări valoarea nutritivă și gustativă, de a da posibilitatea ca preparatul să se prezinte cât mai estetic, pentru a stimula consumul.

Materiile prime folosite pentru pregătirea garniturilor sunt: legumele, crupele, paste făinoase (schema 4.1).





Structura lor trebuie să se asocieze întotdeauna cu preparatul pe lângă care sunt servite, asigurând nu numai armonia culorilor, ci și o bună digestibilitate.

Garniturile se pregătesc prin tratare termică a alimentelor: înăbușire, sotare, prăjire, fierbere.

Vase și ustensile necesare pentru prepararea garniturilor: vase pentru spălat, pentru curățat, pentru fiert, cu it inoxidabil, blat de lemn pentru legume crude, fierte, platou, paletă, ceaun, lopă ică, tel, sită, taler de lemn, lighean, lingură de lemn, șervet de bucătărie.

4.1. TEHNOLOGIA PREPARĂRII GARNITURILOR DIN LEGUME

Garniturile din legume sunt preparate din legume crude supuse anumitor tratamente termice ca: prăjire, fierbere, înăbușire, în urma cărora legumele capătă proprietă i noi.

Astfel, se produce o creștere a digestibilită ii și a sașidită ii, a gradului de salubritate, prin distrugerea microorganismelor și inactivarea unor toxine microbiene. Sortimentele de garnituri de legume sunt prezentate în tabelul 4.1.

Tabelul 4.1

Sortimente de garnituri din legume
(cantită i pentru 10 por ii)

Materii prime și auxiliare	U/M	Sortiment gramaj pentru o por ie				
		Cartofi prăji i 100 g	Varză călită 100 g	Mazăre sote 90 g	Piure de cartofi 100 g	Cartofi natur 150 g
- cartofi	Kg	3,000	-	-	1,300	2,500
- ulei (untură)	L	0,150	0,100	-	-	-
- sare	Kg	0,030	-	0,020	0,020	0,030
- mazăre verde	Kg	-	-	0,900	-	-
(conservă)	Kg	-	-	0,020	-	-
- zahăr	Kg	-	-	0,080	-	0,050
- unt	Kg	-	-	0,050	-	-
- mărar verde	L	-	-	-	0,050	-
- lapte	Kg	-	-	0,200	0,030	-
- margarină	Kg	-	2,500	-	-	-
- varză murată	kg	-	0,001	-	-	-
- piper boabe						

4.1.1. OPERA II TEHNOLOGICE COMUNE

Opera iile pregătitoare presupun parcurgerea următoarelor etape: spălarea în scopul îndepărtării pământului, cură irea pentru îndepărtarea păr ilor necomestibile; spălarea și tăierea în forme diferite în func ie de felul legumelor și al garniturii. Prelucrarea primară se va efectua respectând cerin ele gastrotehnicii moderne, pentru evitarea pierderilor.

Verificarea calității materiilor prime. Legumele folosite la prepararea garniturilor trebuie să fie de cea mai bună calitate, pentru a influen a pozitiv aspectul produselor finite. Caracteristicile de calitate ale legumelor folosite au fost prezentate la capitolul „Salate”.

Condi ii de calitate pentru garniturile din legume. Garniturile realizate din legumele tăiate trebuie să-și men ină forma, având consisten a corespunzătoare, bine pătrunse, dar nesfărâmate; piureurile să fie omogene, fără aglomerări, cu consisten ă de pastă.

Garniturile realizate prin prăjire trebuie să prezinte la suprafa ă o crustă rumen-aurie.

Gustul, mirosul și aroma să fie specifice materiilor prime folosite, iar condimentarea normală.

Tehnologia specifică garniturilor de legume este prezentată în tabelul 4.2.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR PENTRU MICUL DEJUN

Micul dejun este prima masă a zilei, trebuind să asigure organismului 20 – 25% din necesarul caloric pentru 24 ore.

În componența meniurilor pentru micul dejun sunt cuprinse băuturi calde nealcoolice (ceai, cafea, cacao), sucuri din legume sau sucuri din fructe, unt, gem, dulceață, miere, produse lactate, legume, preparate din ouă, brânzeturi și preparate din brânzeturi, produse de panificație, produse de patiserie etc.

Combinarea alimentelor de origine animală cu cele de origine vegetală, în meniul pentru micul dejun, realizează un echilibru între factorii nutritivi (proteide, lipide, glucide, vitamine, substanțe minerale), care determină o bună întreținere a organismului și sporirea capacității de muncă.

În meniurile destinate pentru micul dejun, preparatele din ouă și preparatele din brânzeturi (cașcaval) sunt cel mai des întâlnite. Aceste preparate se mai numesc și minuturi datorită timpului scurt necesar pentru pregătire, 10 – 20 min. Minuturile trebuie să aibă aspect plăcut, atrăgător și apetisant.

Valoarea alimentară mare a preparatelor pentru micul dejun este asigurată prin compoziția chimică a componentelor ce intră în structura lor, astfel:

a) proteide complete provenite din materiile prime de bază (ouă, brânzeturi), cunoscut fiind faptul că protidele din ou au valoarea biologică cea mai mare, asimilându-se aproape integral;

b) lipide, în cantități apreciabile, provenite din ouă și cașcaval (lipide emulsionate, ușor asimilabile), cât și grăsimile alimentare folosite la pregătirea minaturilor;

c) vitamine (A, B₁, B₂, B₆; PP) provenite din materiile prime de bază completate de vitaminele celorlalte componente din structura preparatelor);

d) substanțe minerale: calciu, fosfor, fier, provenite din componentele folosite;

e) glucide, în cantități mici, sub formă de lactoză din cașcaval, dar care sunt completate în meniu de alte alimente din structura acestuia (produse de panificație, patiserie, zahăr, dulceață, legume etc.).

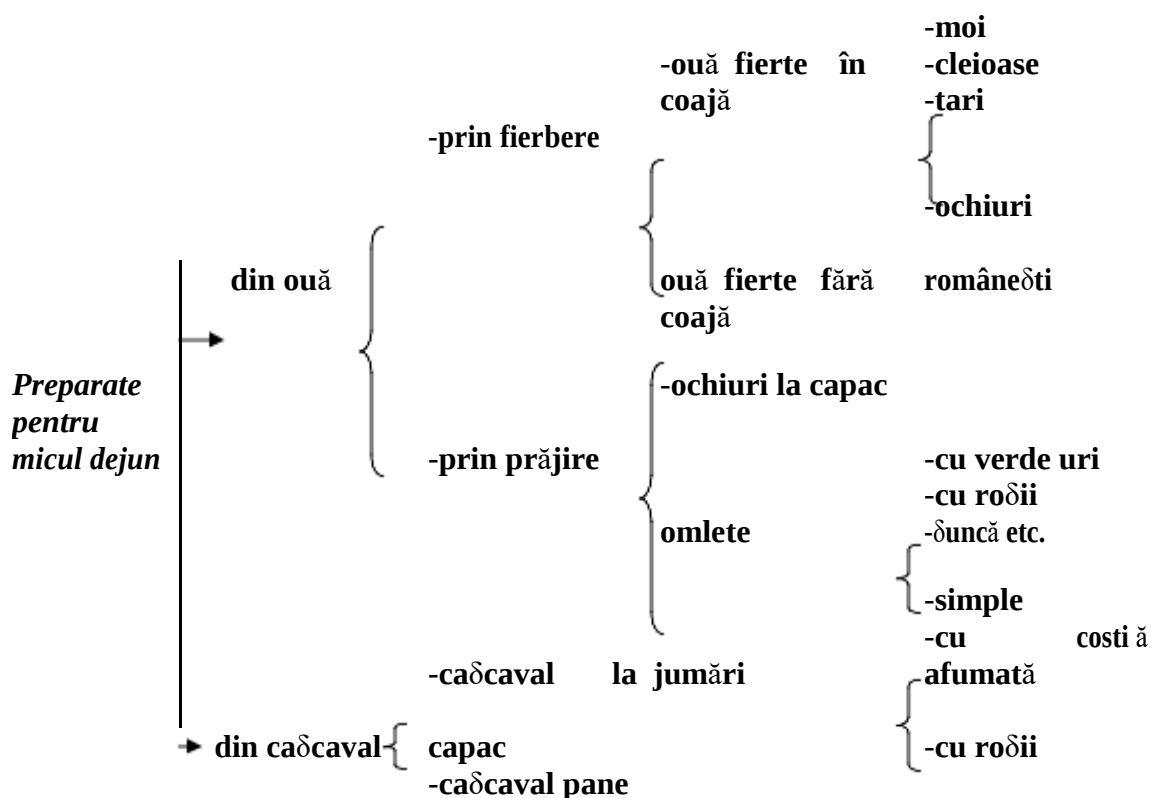
Digestibilitatea acestor preparate este influențată în mare parte și de tratamentul termic aplicat la pregătire. Preparatele obținute prin fierbere sunt ușor digestibile, cele prăjite sunt mai greu digestibile.

Materiile prime și auxiliare folosite la pregătirea acestor preparate trebuie să fie proaspete și de cea mai bună calitate, corespunzător standardelor în vigoare și dispozițiilor legale sanitare și sanitar-veterinare.

Preparatele culinare care se servesc la micul dejun se clasifică în funcție de materia primă folosită și de tratamentul termic aplicat conform schemei 5.1.

Schema 5.1

Clasificarea preparatelor pentru micul dejun



5.1. TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN OUĂ

Procesul tehnologic al minuterilor din ouă cuprinde operații de prelucrare preliminară a componentelor, aplicarea tratamentelor termice specifice preparatelor (fierbere, prăjire) și montarea pentru prezentare.

Prelucrarea primară constă în spălare, dezinfectare și din nou spălare în jet de apă rece. Ouăle se sparg fiecare în parte pe o farfurie și apoi se trec în vasul comun pentru a evita amestecarea ouălor proaspete cu ouă care ar putea fi alterate.

Componentele de adaos pentru omlete și jumări se pregătesc preliminar, în funcție de caracteristicile fiecărei materii prime, astfel:

- a) verdea a, cură ită și spălată se taie mărunt;
- b) roșiile opărite și decojite se taie felii, se scot semințele și se scurg de suc;
- c) dinca presată se taie cuburi sau julien;

- a) costii se taie cuburi;
- b) brânza se rade etc.

Prelucrarea termică

Ouă fierte în coajă. Ouăle se așază într-un coșuleț din sârmă pentru a se introduce în apa de fierbere, toate o dată. Fierberea durează 3 minute pentru ouăle moi, 5-6 minute pentru ouăle cleioase, 8 – 10 minute pentru cele tari.

Ochiuri românești. Oetul și sarea se introduc în apa de fierbere cu rolul de a grăbi coagularea proteinelor din albuș, evitându-se astfel împrăștierea acestuia în apă. În același scop, în momentul introducerii oului în apa clocotită (prin alunecare) vasul se retrage pe marginea plitei, albușul se strânge spre gălbenuș cu ajutorul unei spumiere, iar fierberea se face în clocote mici. Se servesc cu unt și mălaiu.

Ochiuri la capac. Ouăle sparte pe farfurie se trec, prin alunecare, în capacul cu grăsime încălzită, se introduc la cuptor sau se lasă pe plită acoperite, până când albușul coagulează complet iar gălbenușul, pal (consistență semivâscoasă).

Omlete. Prelucrarea termică a componentelor de adaos se face prin înăbușire în grăsime și apă sau prin sotate (rumenire ușoară). Excepție fac brânzeturile și verdea, care se amestecă direct cu ouăle bătute, și se prelucrează termic o dată cu acestea.

Omletele se pot pregăti după două variante tehnologice:

componentele de adaos se prelucrează termic, peste acestea se toarnă ouăle bătute cu sare, se amestecă puțin, se rumenește omleta pe ambele părți, se rulează. După această variantă se pot pregăti omletele cu verdea, cu dovleci, cu roșii, cu brânzeturi etc;

din ouăle bătute cu sare se pregătește omleta simplă, prin turnare în vasul cu grăsime încălzită, se rumenește pe ambele părți, se montează pe farfurie, se așază deasupra componentelor de adaos prelucrate termic separat, după care se poate rula sau se prezintă ca atare. După această variantă se pregătesc omletele cu fică de pasăre, cu legume etc.

Jumări. Se pregătesc prin amestecarea în tigaie sau capac a componentelor de adaos, prelucrate termic, cu ouăle bătute cu sare, până la consistență cremoasă.

Montarea pentru prezentare a minaturilor se face pe farfurii sau pe platouri calde, estetic aranjate și decorate. Se servesc fierbinți, imediat după preparare.

Condiții de calitate. Minuturile din ouă trebuie să îndeplinească condițiile de admisibilitate prevăzute de standarde, astfel:

- gramaj la porție corespunzător;

- aspect plăcut, atrăgător; pentru preparatele cu adaosuri acestea trebuie să fie uniform răspândite în masa preparatului, forma bine definită;
- culoarea specifică pigmenților coloranți din ou și a componentelor de adaos, folosite ca adaosuri;
- miros plăcut, specific componentelor;
- gust plăcut, specific oului și componentelor de adaos potrivit condimentate;
- *consistență specifică* produsului, astfel:
- pentru ouăle fierte și cele la capac, albușul trebuie să fie complet coagulat, iar gălbenușul, în funcție de preparat, de la fluid până la complet coagulat;
- pentru omlete – la exterior complet coagulată iar în interior cremoasă;
- pentru jumări – cremoasă.

Defecte, cauze, posibilități de remediere. Defectele preparatelor din ouă sunt cauzate de următorii factori mai importanți:

- calitatea necorespunzătoare a materiilor prime și auxiliare folosite;
- dozarea necorespunzătoare a componentelor față de prevederile rețetelor;
- nerespectarea tehnologiei specifice fiecărui preparat.

Defectele acestor preparate nu se pot remedia, ceea ce implică o atenție deosebită în respectarea tehnologiei specifice.

În tabelul 5.1 se indică principalele defecte și cauzele care le generează.

TEHNOLOGIA GUSTĂRILOR

Gustările sunt preparate culinare prezentate în forme variate, cu aspect atrăgător și volum mic. Se servesc la începutul mesei sau între mesele principale, în cantități mici, având rol de a influența apetitul consumatorilor, atât prin gustul picant pe care-l au, cât și prin modul variat de prezentare.

Se obțin din alimente de origine vegetală și animală: produse din cereale, legume, ouă, brânzeturi, carne și preparate din carne, organe.

Pâinea și făina, componente utilizate frecvent la obținerea unor sortimente de gustări, sunt surse de proteine vegetale și poliglucide (amidon).

Legumele mai des utilizate – roșii, castraveți, ardei, salată – sunt surse de săruri de Ca, Fe, K, vitamina A și C și alte componente.

Alimentele de origine animală sunt bogate în proteine complete care conțin toți aminoacizii, în cantități corespunzătoare pentru sinteza proteinelor proprii organismului.

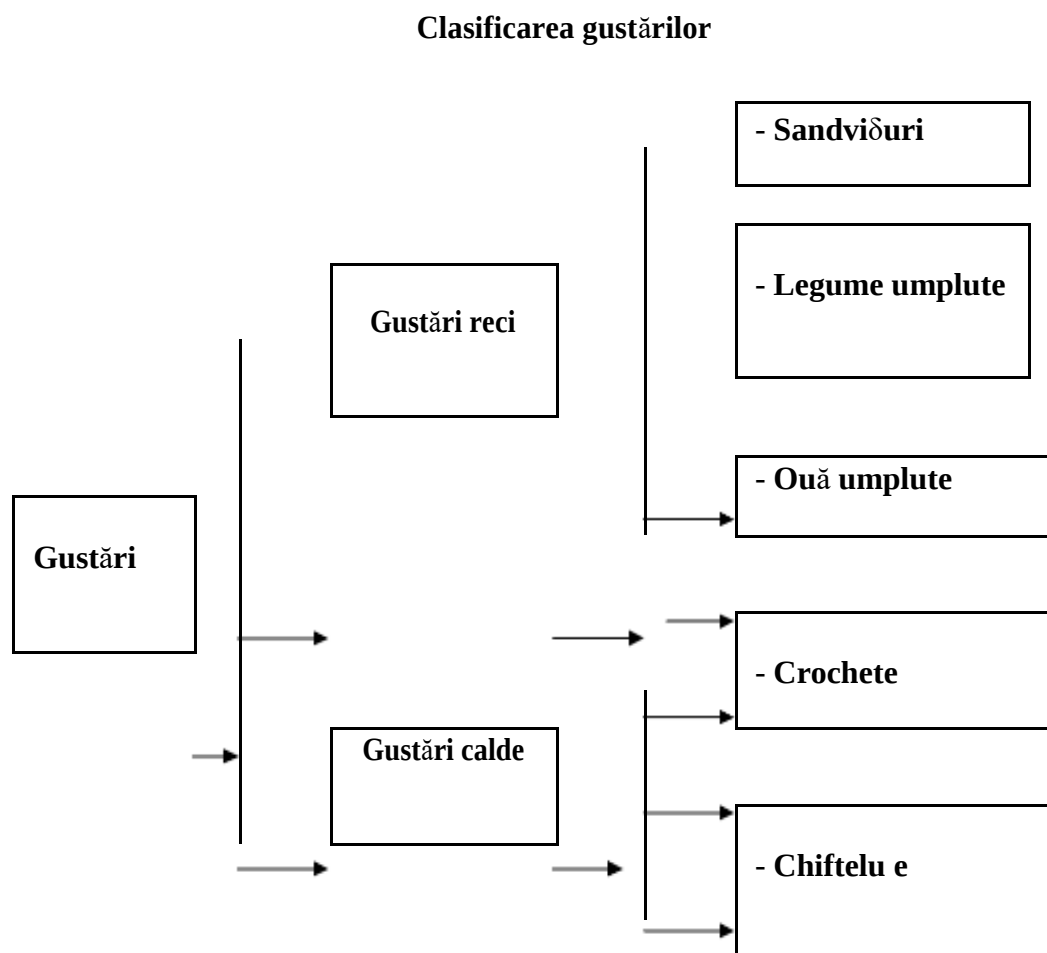
omenesc. Ouăle și brânzeturile conțin fosfolipide și vitaminele A, D, E, B₁. Se constată un raport echilibrat între factorii nutritivi din componența gustărilor, dar nu au un aport nutritiv substanțial în organism întrucât sunt servite în cantități foarte mici.

Gustările sunt ușor digestibile. Digestibilitatea este favorizată de faptul că multe din componente sunt sub formă de paste.

Substanțele extractive din unele materii prime, precum și condimentele adăugate conferă preparatelor arome specifice și gust picant, favorizând digestia. În funcție de alimentele folosite, pentru obținere, de tehnologia de pregătire, de tipul de unitate în care sunt servite, gustările pot fi considerate ca obișnuite și speciale.

Clasificarea gustărilor obișnuite, în funcție de modul de servire și procesul tehnologic aplicat la obținerea lor, este indicată la schema 6.1.

Schema 6.1



6.1. GUSTĂRI RECI

Gustările reci se servesc de obicei la dejun, într-un sortiment foarte variat. Sunt realizate prin combinații armonioase de culori și asociere a materiilor prime cu ingredientele în mod corespunzător.

6.1.1. SANDVIȘURILE

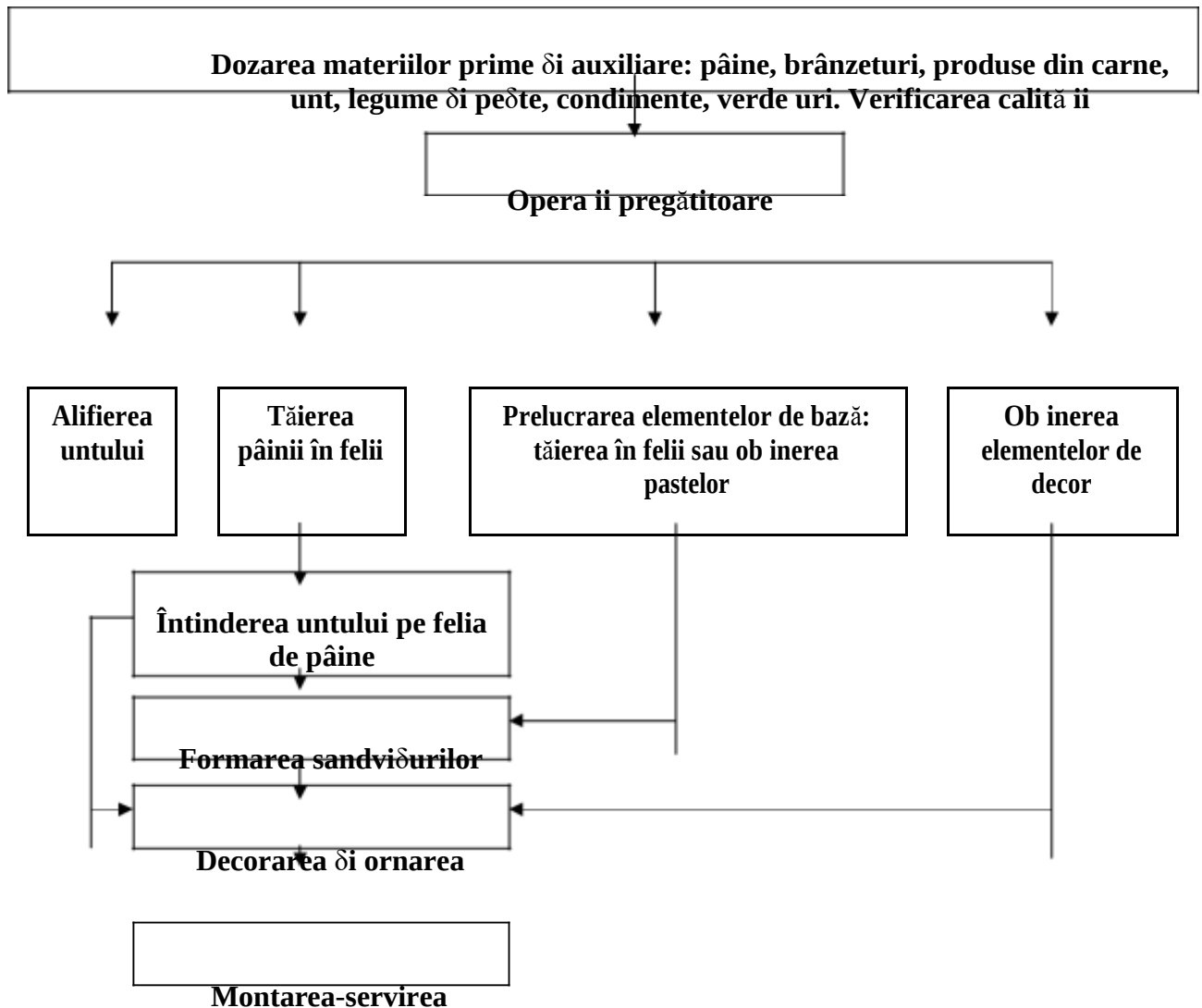
Sunt grupa de gustări reci cel mai des solicitate de consumatorii de toate vârstele. Componentele de structură sunt: unt, elementul de bază care îi conferă denumirea (cașcaval, parizer, salam, sardele, brânză telemea, șuncă) și elemente de decor.

Se realizează în sortimente foarte variate, întreaga gamă de preparate având procesul tehnologic indicat la schema 6.2.

Vasele, utilajele, ustensilele, necesare pentru realizarea operațiilor tehnologice, sunt următoarele: robot, blat de lemn, cu ite inox, castroane, linguri de lemn, linguri e, vase pentru legume, răzătoare, tel, sită, forme mici cu muchie tăietoare, poș, opri, platou inox, șervete de bucătărie.

Schema 6.2

Schema tehnologică de obținere a sandvișurilor



Opera ia dozare a materiilor prime și auxiliare se realizează pe baza rețetei specifice fiecărui sortiment, prin cântărire și volumetric.

Opera ii pregătitoare. Acestea sunt:

- alifierea untului – se face în vederea ușurării operației de întindere pe pâine;
- tăierea pâinii în felii de 1 cm grosime;
- tăierea în felii subiri (cu grosimea de 0,5 cm) a elementelor de bază, care vor avea aceeași mărime cu felia de pâine. Elementele de bază se pot transforma în paste, devenind astfel mai ușor digestibile;

- pregătirea elementelor de decor prin tăierea lor în diferite forme, cu cuțitul sau cu forme mici cu muchie tăietoare.
- ungerea feliilor de pâine cu un strat subțire, uniform, de unt;
- aplicarea peste pâine a componentei de bază sau turnarea pastei cu poșul cu dopri pe suprafața feliei de pâine, fără a depăși conturul, cât mai estetic;
- decorarea – aplicarea elementelor de decor pentru a conferi preparatului un aspect atrăgător prin armonia culorilor.

Decorarea se realizează în mod variat, specific fiecărui sortiment și în funcție de fantezia lucrătorului;

- ornarea – turnarea untului în fir foarte subțire (filigran) pe marginea sau pe toată suprafața a sandvișului. Se aplică la majoritatea sandvișurilor la care elementul de bază este tăiat în felii.

Montarea se face pe platou din inox sau porțelan (cu șervețel din hârtie dantelată), cu eleganță și originalitate, asociind mai multe gustări reci, într-o perfectă armonie de culori, obținându-se un aspect atrăgător.

Sandvișurile trebuie să aibă calități de prezentare și grad de prospețime corespunzător. Ele se pregătesc din materii prime foarte proaspete, cu puțin înaintea de servire, pentru

să-și păstreze calitățile nutritive, gustative și aspectul de prezentare.

În timpul obținerii gustărilor reci, au loc o serie de **transformări în componente**, care influențează negativ atât calitățile nutritive și gustative, cât și aspectul de prezentare. Unele dintre aceste transformări sunt:

- *modificarea aspectului, culorii, gustului*, datorită oxidării unor factori nutritivi din componente: proteinele își măresc consistența și se închid la culoare, iar lipidele își micșorează consistența, formând peliculă lucioasă;
- *modificarea consistenței* unor componente datorită pierderii unei părți din apa de constituție; brânzeturile se întăresc, legumele se înmoaie, pastele formează la suprafață pojghițe de consistență mărită;
- *scăderea valorii nutritive* a preparatelor prin pierderea unor factori nutritivi odată cu evaporarea unei părți din apa de constituție a componentelor în care sunt solubilizate; vitamine hidrosolubile, săruri minerale, glucide cu moleculă mică. Calitatea gustărilor reci depinde de calitatea materiilor prime și auxiliare folosite, precum și de corectitudinea aplicării procesului tehnologic. Proprietățile organoleptice ale produsului finit sunt indicate în tabelul 6.1.

GUSTĂRI SPECIALE RECI

Sunt preparate culinare caracterizate prin gusturi rafinate, dimensiuni reduse, aspect decorativ deosebit.

Alimentele folosite la pregătirea gustărilor speciale fac parte din diferite grupe, prezentând avantajul concentrării într-un preparat cu volum mic a unor principii valoroase. Componentele principale ale gustărilor sunt: pâinea, untul, unele legume, brânzeturi, ouă, preparate și specialități din carne, paste diferite, aluaturi, elemente pentru decor. Acestea din urmă sunt comestibile. Astfel se folosesc verdeuri condimentate, ciuperci, legume proaspete sau conservate, lămâie.

Clasificarea gustărilor speciale se face după procedeul tehnologic aplicat la pregătirea lor și după modul de servire, conform schemei de mai jos:

Gustări reci: tartine

- cu roșbief;
- cu brânză, (sau tip rocquefort);

- cu ouă și roșii;
- cu salam de iarnă (tip Sibiu);
- cu icre.

- ☐ ciuperci umplute
- ☐ măsline umplute.

Gustările speciale reci se servesc de obicei la dejun, într-un sortiment foarte variat: crudități, măsline, salate, tartine etc. Se prezintă sub o formă de expoziții culinare, aranjate în ravii și platouri într-o mare varietate de sortimente.

6.1.3. TARTINELE

Tartinele – canapele sau tosturi (când pâinea este prăjită) – se deosebesc de sandvișuri atât prin componentele pe care le conțin, cât și prin tehnologia de preparare.

Ca elemente de bază, tartinele conțin:

- pâine sau cruton special;
- unt alătit;
- alimentul de bază care-i conferă și denumirea;
- elemente de decor.

Pâinea sau crutonul special se taie, cu forme metalice pentru tartine, rotunde, în romburi, triunghiuri, dreptunghiuri etc. și nu trebuie să depășească 0,5 cm în grosime. În general, crutonul se folosește așa cum a rezultat din tăiere, altele se rumenește pe grătar sau în cuptor.

Alimentul de bază, sub formă de pastă sau felii, trebuie să acopere în întregime crutonul și să aibă grosimea acestuia.

Decorul să fie variat, în combinații armonioase de culori și în concordanță cu alimentul de bază.

Vasele, ustensilele folosite la pregătirea gustărilor sunt: vase pentru spălat, cu ite, blat și linguri de lemn, forme metalice pentru decor, forme pentru prezentare.

Caracteristicile de calitate ale materiilor prime folosite sunt corespunzătoare normelor în vigoare. Tartinele se servesc imediat după pregătire, pentru a evita degradarea elementelor componente. În acest sens se pot proteja cu un start de aspic, când sunt prezentate la expoziții.

Calitatea preparatelor depinde în primul rând de calitatea materiilor prime și apoi de prelucrare și servire.

Astfel, crutonul se pregătește din pâine albă, relativ proaspătă, prin rumenire (devine crocant). Untul trebuie să aibă o culoare alb-gălbuie, până la galben-pai, cu aromă plăcută, gust dulceag, consistență compactă, onctuoasă. Brânza tip roquefort prezintă la suprafață o coajă fină, pasta este relativ moale, albă-gălbuie cu vînișoare verzui-albastrii, datorită mușcăiurilor. Aromă specifică, gustul sărat, puțin picant.

Salamul de iarnă tip Sibiu este un salam crud, afumat. Are suprafața curată, cu înveliș întreg, aderent la compoziție, acoperit cu o pulbere fină de mușcăi. În seciune are o compoziție lucioasă compactă, cu aspect mozaicat, fără goluri de aer.

Icrele, care pot fi de știucă, negre, de Manciușia, trebuie să fie întregi, de culoare specifică, uniformă, fără să prezinte o consistență lipicioasă.

Aprecierea calității acestor materii prime se face prin examen organoleptic.

TEHNOLOGIA PREPARĂRII TARTINELOR

Operații tehnologice comune. Pentru prepararea tartinelor, se efectuează următoarele operații:

- ☐ tăierea feliiilor de pâine în forme diferite, numite crutoane;
- ☐ alifierea untului și întinderea pe cruton;
- ☐ tăierea alimentelor de bază de aceeași formă și grosime cu crutonul;
- ☐ pregătirea elementelor de decor;
- ☐ formarea tartinelor;
- ☐ decorarea și ornarea;
- ☐ montarea și servirea.

Tehnologia realizării tartinelor este prezentată în tabelul 6.4.

Tabelul 6.4

Tehnologia specifică tartinelor

Denumirea produsului	Operații pregătitoare	Tehnica preparării și montării pe platouri
----------------------	-----------------------	--

Tartine cu icre	-se fuzionează crutonul i se taie forme rotunde -se fierb ouăle tari, se cură ă de coajă, se taie felii rotunde	-se ung crutoanele cu unt -se adază deasupra o rondelă de albuș (de ou fiert) -în locul gol se pun icrele se ornează cu un filigran de
Tartine cu salam	-se pregătesc crutoanele -se decojește salamul și se taie felii -castraveciorii se taie în formă	unt -se ung crutoanele cu un strat sub ire de unt -se acoperă cu felia de salam

ANTREURI

Antreurile sunt preparate culinare care nu ocupă totdeauna locul întâi în meniu, așa cum s-ar putea crede în denumire. Ele pot fi servite după supă, după pește sau după preparatul care ine locul peștelui.

Antreurile pot fi compuse din preparate calde sau reci, cu sau fără sos. Cu ocazia unor mese deosebite, pot fi servite mai multe antreuri, diferite unele de altele prin componentele de bază, prin colorit, prin modul de preparare. Uneori, antreuri realizate pe bază de pește pot fi asociate cu sosuri albe sau brune, cu garnituri – în principal din orez – aceste sortimente fiind cunoscute sub numele de antreuri mixte.

Spre deosebire de gustări, antreurile se servesc în cantitate mai mare în meniu. Multe sortimente se pot realiza sub formă de piese de artă culinară, dând o notă distinctă meselor la care se prezintă și se servesc.

Gama sortimentală a antreurilor este variată, totuși ele se pot clasifica, după temperatura de servire în două grupe: antreuri reci și antreuri calde.

Schema 7.1.

Clasificarea antreurilor

Antreuri reci:

- | | | |
|-----------------------|---|--|
| pe bază de aspic | { | - ouă a la rousse în aspic
- -creier a la rousse în aspic

- -medalion de pește în aspic
- pastă de șuncă în aspic
- - mule de șuncă în aspic |
| - pe bază de ficat | { | - pateu de ficat de porc
- pateu de ficat de gâscă |
| - pe bază de carne de | { | - -piftie de curcan |

- pasăre
- -gelatină etc
- pe bază de carne
- rulouri cu diferite umpluturi
- terină de iepure
- vânat

Antreuri calde

- sufleuri
 - a) de cașcaval
 - b) de roșii
 - de spanac
 - de vinete
 - de conopidă etc
- - de spanac
 - de conopidă
 - de clătite cu legume
 - a) de clătite cu brânză etc
- spaghetti (macaroane)
 - b) milaneze
 - bologneze
 - cu ciuperci și sos tomat
 - cu dovleac și sos tomat
- pizza
 - gratinate etc.
 - bologneză
 - italiană
 - d) napolitană etc

7.1 ANTREURI RECI

Antreurile reci sunt preparate culinare servite ca felul întâi la meniu. Majoritatea sortimentelor au la bază aspicul care le protejează constituind și elementul de decor.

Din gama variată de sortimente fac parte: ouă umplute cu legume, pateu de ficat de porc în aspic, creier a la rousse în aspic, rulouri cu dovleac în aspic și salată a la rousse, medalion de stavrid, piftie de curcan, galantină de pasăre.

Ouă umplute cu legume

Opera îi pregătitoare. Ouăle prelucrate primar se fierb 8-10 min, se răcesc, se curăță de coajă, se taie în două pe lungime. Morcovul, elina, cartoful (în coajă) se fierb

în apă cu sare, se răcesc, se taie cuburi mici. Mazărea și fasolea conservată se scurg de lichid, se limpezesc, fasolea se taie în bucăți mici. Brânza telemea se spală, se rade.

Tehnica preparării. Gălbenușurile de ou se amestecă cu unt alifiat, smântână, sare, pătrunjel tăiat mărunt și brânză. Cu această compoziție se umplu ouăle fierte (albușurile) și se decorează cu felii de roșii și frunze de pătrunjel verde.

Mod de prezentare și servire. Se prezintă pe farfurie, se servesc reci.

Antreuri napate în aspic

Sortimentul cuprinde: pateu de ficat de porc în aspic, creier a la rousse în aspic, rulouri cu duncă în aspic și salată a la rousse, medalion de stavrid.

Ustensilele și utilajele folosite. Blat de lemn, cu ite, linguri, furculi e, vas pentru aspic, pentru legume, salată, platouri pentru prezentare, mașină de tocat, forme metalice speciale, mașină de gătit etc.

ANTREURI CALDE

7.2.1. SUFLEURI

Sunt antreuri calde care au la bază sosul alb de lapte cu consistență mai groasă în care se încorporează diferite legume mărunțite, cașcaval ras, brânză etc. Sosul poate fi înlocuit cu o compoziție de aluat opărit (pâte à choux) care, în cazul sufleurilor cu legume este realizat cu apa de fierbere a acestora. Sufleurile au încorporate în compoziția lor cantități mai mari de albușuri, ceea ce duce, după tratamentul termic, la creșterea în volum.

Sufleurile se prezintă și se consumă imediat ce au fost pregătite, prezentarea făcându-se în vasele în care s-au realizat. Caracteristic este faptul că sufleurile se coc în gratenuri unse cu unt, coacerea realizându-se numai pe baie de apă (bain-marie).

Principalele materii prime folosite la sufleuri sunt: margarină sau unt, făină și lapte pentru sosul alb, care asigură legarea compoziției și o parte din valoarea nutritivă a produsului prin aportul de glucide, lipide, proteine; legume (roșii, spanac, conopidă, vinete etc). care completează valoarea produsului prin conținutul de vitamine, săruri minerale, glucide ușor asimilabile, cașcaval sau brânză, care completează de asemenea valoarea produsului. Legumele și cașcavalul sunt alimentele care dau denumirea sufleurilor. În schema de clasificare a antreurilor sunt date și principalele sortimente de sufleuri.

Ustensilele și utilajele folosite pentru prepararea sufleurilor sunt: gratenuri, castroane pentru albușuri, pentru celelalte alimente; ; răzător, tel, cratițe, site, cu ite, linguri, mașină de gătit cu cuptor.

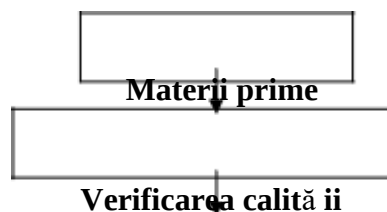
Gratenurile sunt vase de ceramică sau din sticlă Jena, rezistente la foc, încât compoziția, o dată turnată în ele, este introdusă în cuptor.

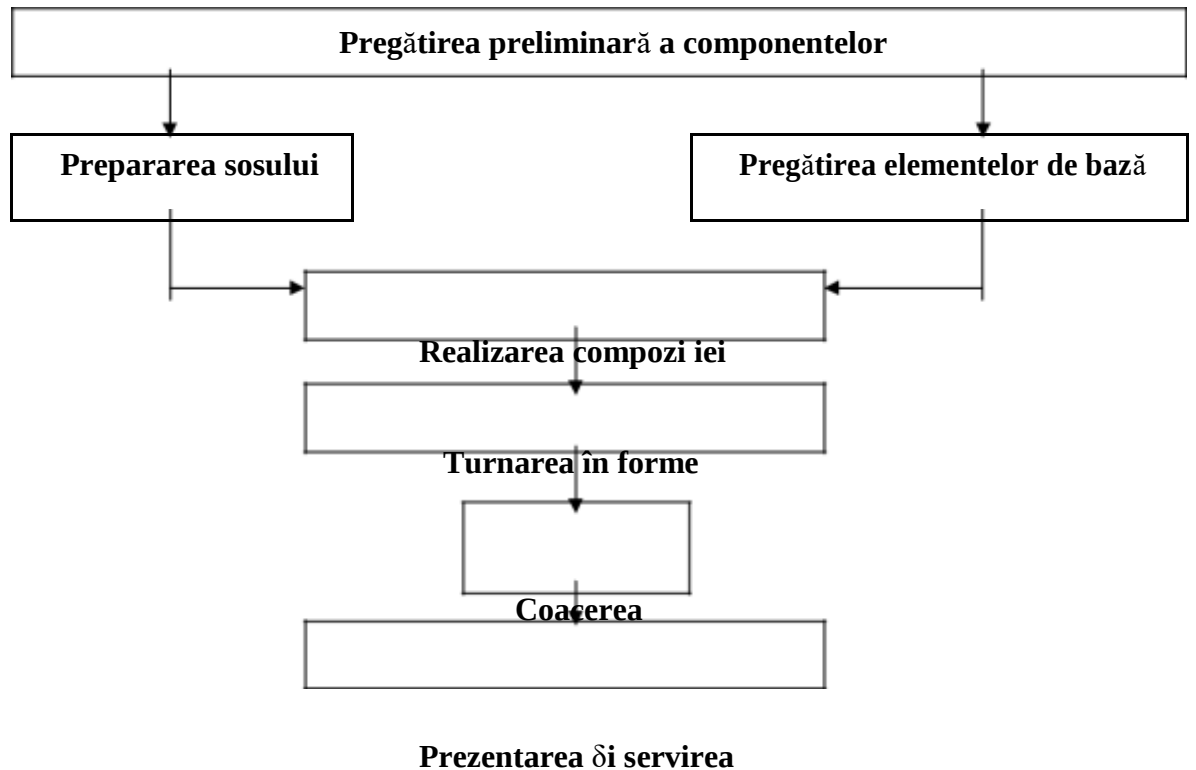
Au forme diferite (ovale, rotunde, pătrate, dreptunghiulare) și trebuie să fie întreținute în perfecte condiții, deoarece sunt utilizate și la prezentarea produselor.

În schema 7.2. este redată tehnologia generală de pregătire a sufleurilor.

Schema 7.2

Tehnologia preparării sufleurilor





Verificarea materiilor prime se face prin metode organoleptice sau de laborator, urmărind introducerea în preparare numai a alimentelor corespunzătoare calitativ, asigurând astfel calitatea produselor finite.

Oul este verificat prin examinarea exterioară, dar și prin examinarea conținutului lui – proba mirajului (ovoscoparea);

- pentru lapte, se pot determina nu numai calitățile organoleptice (culoare, gust, miros), dar și densitatea cu lactodensimetrul sau aciditatea prin titrare;
- pentru margarină sau unt se determină proprietățile organoleptice, omogenitatea și prezența picăturilor de apă în unt;
- pentru legume se determină consistența și gradul de maturitate;
- pentru făină se determină aspectul, gustul, mirosul.

Condițiile de calitate trebuie să corespundă cu cele înscrise în normative.

Dozarea cantitativă cuprinde operații de cântărire sau măsurare volumetrică, în funcție de cantitatea prevăzută pentru materiile prime în rețetele de preparare.

Pregătirea preliminară (operațiile pregătitoare) este specifică principalelor componente, astfel: cașcavalul se curăță de coajă, se rade; legumele se aleg, se spală, se îndepărtează părțile necomestibile (frunze vechi, cotoare, codițe etc.), sau se scurg de lichidul de conservare (cele conservate); ouăle spălate și dezinfectate se sparg, se separă

albușul de gălbenuș, se bate spumă albușul, făina se cerne, se ung cu unt sau margarină gratenurile.

Pregătirea elementelor de bază este opera ie de diferen iere a tehnologiei generale a sufleurilor. De exemplu: în cazul sufleului de cașcaval acesta se rade, pentru sufleul de spanac, spanacul se fierbe cu apă cu sare, se scurge apa, se temperează și se taie mărunt. La fel se procedează cu spanacul conservat sub formă de frunză.

Vinetele (sufleul de vinete) se coc, se scurg, se cură ă de coajă, se scurg din nou și se toacă cu satârul de lemn.

Roșiile (sufleul de roșii) cură ate de piei ă și semin e se sotează cu pu înă grăsime, pentru a reduce din con inutul de apă.

Conopida (sufleul de conopidă) se fierbe în apă cu dare, se scurge de lichid.

Prepararea sosului. Din lapte, făină, margarină sau unt se realizează ușor, după

tehnologia cunoscută a sosului alb de lapte, cu specificarea că sosul are o consistență mai îngroșată.

În cazul sufleului de conopidă se prepară compoziția de aluat opărit (pâte à chou) pentru care se folosește ca lichid apa în care a fiert conopida.

Realizarea compoziției constă în amestecarea sosului alb de lapte cu gălbenușurile, elemente de bază: cașcavalul ras, spanac, vinete, roșii, condimentarea cu sare și piper. În compoziția sufleului de spanac și roșii se adaugă o parte din cașcaval ras, se omogenizează. Albușurile bătute spumă se încorporează ușor în masa de sufleu, pentru a-și menține volumul sporit.

Compoziția pentru sufleul de conopidă se realizează astfel: se amestecă conopida desfăcută în buchele mici cu aluatul opărit, cașcavalul, smântână, cu albușurile bătute spumă, se condimentează și se omogenizează.

Astfel realizate, compozițiile se toarnă în gratenuri unse cu margarină (cantitate pentru o porție). La suprafața preparatelor, acolo unde rețeta prevede, se presară cașcaval.

Coacerea se realizează cu atenție pe baia de apă la temperatura medie. Durata de coacere este aproximativ 30 minute. Produsele sunt gata când la suprafață se prezintă aspect gratinat, sunt frumos crescute în volum și se desfac pe marginile vasului.

Prezentarea și servirea. Sufleurile se servesc, imediat ce au fost scoase din cuptor, prezentarea făcându-se în vasele în care s-au preparat.

Preparate culinare lichide

Preparatele lichide sunt acele preparate culinare care au un conținut mare de lichid și se servesc cu precădere la masa de prânz, având și rolul de hidratare a organismului. De asemenea au rolul de a deschide pofta de mâncare datorită condimentelor și a gustului dulce-acrișor. Pentru prepararea lor se utilizează carne, legume, diferite elemente de adaos cum ar fi: crupe, paste făinoase, ouă, smântână, verdețuri condimentare. Prin gustul deosebit, dat de substanțele extractive azotate din carne și acizii organici și uleiurile eterice, deschizând apetitul și ușurând digestia celorlalte preparate din meniu. Având un conținut mare de lichid au și rolul de a înlocui pierderile de lichid din organism.

Temperatura de servire este de 38 – 40°C, având rolul de a dilata vasele de sânge, mărinț influența sucurilor digestive îmbunătățind astfel digestia. De asemenea au rolul de a calma nervii stomacali, și datorită componentelor din care se obțin aduc un aport însemnat de substanțe nutritive precum: acizi grași, uleiuri eterice și altele, sunt hrănitoare și prezintă un gust deosebit. La cină se recomandă doar supe și acestea în cantități reduse deoarece, organismul intră în repaus.

Clasificarea preparatelor calde lichide:

- Supe limpezi: supă de oase cu tăieței, supă cu găluște de griș
- Supe îngrosate: supă de fasole și costiță, cartofi, roșii, legume
- Supe creme: de mazăre, de ciuperci, cu șalau, cartof, legume
- Consome-uri: Rosini, Celestin
- Ciorbe și borsuri: ciorbă de legume, ciorbă de burtă, borș rusesc, borș moldovenesc

4.1. Supele

4.1.1. Supele limpezi

Sunt preparate culinare de felul I în cadrul unui meniu simplu. Aceste preparate au gustul dulce-acrișor, se obțin din oase sau carne, care după prelucrarea primară se pun la fiert în apă rece cu sare, se ridică spuma, se continuă fierberea până la jumătate, apoi se adaugă elemente aromatizante prelucrate primar și tăiate crestat, condimente și se continuă fierberea până când carnea este bine pătrunsă și capătă culoare arămie. Opțional ceapa se poate coace pe plită și apoi se adaugă la fierbere.

Se temperează, se scot oasele, se strecoară supa. Gramajul unei porții este de 400ml, dintre care 40g-60g carne și restul până la 400g legume. Supa se combină cu adaosul de carne și se presară verdețuri tocate mărunt.

4.1.2. Supele îngroșate

Se obțin din aceleași elemente și același proces tehnologic ca și supa limpede. Se deosebesc prin faptul că legumele întâi se înăbușesc în amestec de apă și grăsime, apoi se adaugă cantitatea de lichid. Pentru supă de oase și legume se folosește supă de oase, iar pentru supele de carne și legume se folosește supă de carne.

4.2. Consomeurile

Sunt preparate culinare calde lichide concentrate, limpezite, strecurate și dresate. Sunt de specific francez. Se obțin din oase și carne, elemente aromatizante, elemente de limpezire, carne crudă, albuș crud, morcov, pătrunjel, piper etc., amestecate în apă rece.

4.2.1. Consome cu pai parmezan

Paiul parmezan se obține dintr-un aluat foietaj, întins foaie, se unge cu ou, se presară cașcaval ras, se taie cu cuțitul încălzit bastonase lungi, apoi se coc pe tavă umedă la 220-250°C.

4.2.2. Consome celestin

Consome simplu servit cu garnitură de clătite care au în componență pătrunjel și hamațuchi tocat. După ce se prăjesc se rulează și se taie julien.

4.2.3. Consome Rosini

Este un tip de consome simplu servit cu garitură Rosini. Aluat rosini: din aluat opărit se toarnă în tava cu ulei forme mici cu diametrul de 1cm care se coc la temperatura de 250°C la început, apoi 180-200°C până se usucă. Cu ajutorul posului cu sprit se umple cu pate de ficat.

4.3. Cremele

Sunt preparate culinare obținute prin pasarea legumelor prelucrate termic amestecat cu lichidul de fierbere în care se află în suspensie particule mici de legume. Se servesc cu crutoane din pâine prăjită. Gama legumelor din care se realizează crema este foarte largă: morcovi, țelină, mazăre, cartofi, conopidă, fasole, etc. ca o caracteristică generală în realizarea cremelor, este folosirea cepei, în combinație cu una sau mai multe legume.

Leguma care este folosită în cantitatea cea mai mare, dă și denumirea cremei. Modul de realizare al cremelor este următorul: verificarea calității materiilor prime; dozarea materiilor prime potrivit rețetei de fabricație; pregătirea preliminară a materiilor prime; înăbușirea legumelor; fierberea acestora în supă de oase; pasarea; adăugarea compoziției de gălbenușuri de ouă, lapte sau smântână și făină; continuarea fierberii; prezentarea și servirea.

4.4. Ciorbele și borșurile

Sunt preparate culinare obținute din legume sau carne și legume. Se deosebesc de supe prin faptul că se acresc cu borș de puțină, sare de lămâie, zeamă de lămâie etc. Componente de bază:

- Element lichid care poate fi apă și grăsime, supă de oase (pentru ciorbele și borșurile din legume), supă de oase și supă de carne, carnea rămânând în preparat.
- Legume diferite.
- Elemente de adaos: orez, paste făinoase și liezon care dau consistența preparatului. Liezonul este un element de dres obținut din gălbenuș, smântână/iaurt/lapte și făină cu rol de a mări valoarea nutritivă a preparatului și de a îmbunătăți gustul.
- Elemente de acrire: borș, oțet, zeamă de lămâie, aguridă, sare de lămâie, zeamă de la murături, pastă de tomate, zer, iaurt.
- Elemente condimentare: verdețuri. Ciorbele se condimentează cu mărar, pătrunjel și țelină iar borșul cu pătrunjel și leuștean.

Rețetele celor mai comune ciorbe și borșuri din România:

4.4.1. Ciorba de salata verde conține următoarele ingrediente:

- salată verde 2kg
- costiță 250g

- ceapă 250g
- ulei 150g
- usturoi 25g
- făină 50g
- sare
- oțet 50-100ml
- 3 gălbenușuri
- iaurt 500g sau smântână 250g

Proces tehnic: Se prelucreaza primar materiile prime. In apa clocotita cu sare se adauga ceapa tocata marunt, salata tocata fasii, ulei si se fierbe 15min la care se adauga costita taiata cubulete inabusita separat, usturoiul pisat, albusul taiat cubulete si se mai lasa 2min la fiert apoi se adauga liezonul. Se serveste fierbinte.

FIȘĂ DE LUCRU

2. Clasificați preparatele lichide.

3. Precizați minim 2 avantaje și dezavantaje pentru fiecare sistem de servire aplicat la preparatele lichide.

4. În coloana A sunt trecute dotările sălilor de servire, iar în coloana B descrierea acestora. Scrieți pe foaia de examen asocierile corecte dintre fiecare cifră din coloana A și litera corespunzătoare din coloana B.

A – Sisteme de servire de tip englez	B – Caracteristici
1. Sistemul de servire direct 2. Sistemul de servire la gheridon 3. Sistemul de servire de către doi lucrători 4. Sistemul de servire la farfurie 5. Sistemul de servire cu ajutorul căruciorului	a. de la secții se aduc preparatele tranșate sau netranșate, montate pe obiectele de servire și se prezintă clienților; b. în cazul transportului preparatelor lichide calde, farfuriile adânci sunt așezate pe câte o farfurie întinsă mare drept suport; c. se efectuează cu ajutorul cleștelui sau a lușului; d. chelnerul sau clientul ia farfuria cu preparatul dorit și o așează pe blatul mesei; e. un lucrător aduce concomitent preparatul montat pre platou, bol, legumieră cu suportul respectiv, prinse între degetele mâinii stângi și farfuriile așezate pe antebrațul aceleiași mâini până în

9. Sortimentul preparatelor de bază

Preparatele de bază sunt mâncăruri mai consistente, ce au în structură legume, carne, sosuri, condimente, diverse adaosuri, fiind considerate preparate de felul II (Mâncăruri „plat du jour“)

5.1. Preparate de bază

Preparatele de bază sunt denumite în mod curent mâncăruri *plat du jour* sau preparate de felul doi, fiind incluse, de obicei în componența meniului pentru dejun. Comparativ cu preparatele culinare servite în prima parte a meniului, preparatele de bază sunt mai consistente, având în structură legume, carne, sosuri, condimente, diverse adaosuri.

5.1.1. Preparate din legume

Preparatele din legume sunt fotate din asocierea legumelor cu sosuri, condimente și diferite adaosuri, în funcție de sortiment. Se caracterizează prin: sortiment diversificat de preparate (care determină varietatea meniurilor zilnice) și timp de prelucrare termică mai redus. Ele se pot servi calde sau reci. Rol, importantă: Prin coloritul variat și prin prezentarea estetică a preparatelor, contribuie la stimularea secrețiilor gastrice, favorizând digestia.

Componentele principale fiind legumele, ele vor influența, prin varietatea și compoziția lor chimică, structura sortimentelor, calitățile senzoriale, valoarea nutritivă și energetică a grupei de preparate. Aportul mare de săruri minerale (Ca, P, Na, Fe), conținutul de vitamine (C, B₁, B₂, E), caroten, acizi organici, le întregesc valoarea alimentară. Legumele din componența preparatelor, prin acțiunea lor alcalină, au rol de a menține echilibrul acido-bazic în organism, iar prin conținutul de celuloză favorizează digestia. Lipsa cărnii din structura preparatelor, conduc la o valoare nutritivă și energetică mai mică.

Clasificare:

- f) cu sos alb: ciulama de ciuperci, conopida cu sos smântână, dovlecei cu sos de smântână
 - g) cu sos rosu: iahnie de fasole, iahnie de cartofi, praz cu măsline, mâncare de mazăre, ghiveci călugareasc, ghiveci de toamnă, ghiveci de iarnă
 - h) umplute: roșii umplute, ardei umpluți, dovlecei umpluți, vinete umplute
 - i) în foi: sărmăluțe în foi de varză umplute cu orez, sărmăluțe în foi de viță umplute cu orez
- Tehnologia de obținere a preparatelor din legume și sos:*

-verificarea calității materiilor prime

-dozarea materiilor prime

-prelucrarea preliminară: prelucrarea termică parțială a legumei prepararea sosului

-formarea preparatului -
fierberea -
gratinarea

-montarea și decorarea pentru servire *Preparate din legume cu umplutură de orez:*

-verificarea calității materiilor prime

-dozarea materiilor prime

-prelucrarea preliminară: pregătirea legumei de umplere; pregătirea componentelor pentru umplutură; pregătirea componentelor pentru sos;

-prelucrarea termică
-obținerea umpluturii

-prepararea sosului

-umplerea legumelor

-înăbușirea legumelor la cuptor

-formarea preparatului cu sosul

-gratinarea -montarea și servirea

Sarmale cu orez în foi de varză:

-verificarea calității materiilor prime

-dozarea materiilor prime

-prelucrarea preliminară: prepararea umpluturii; pregătirea foilor de varză; prepararea sosului

-modelarea sarmalelor

-formarea preparatului

-fierberea

-gratinarea

-montarea și servirea;

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DE BAZĂ DIN LEGUME ȘI CARNE DE VITĂ, PORC ȘI OVINE

Preparatele din această grupă au o structură complexă având în componență legume, carne, sosuri și condimente. Comparativ cu preparatele de bază din legume, au valoare nutritivă echilibrată, valoare energetică mai mare, calități senzoriale deosebite și coeficient de utilizare digestivă maxim.

Componenta caracteristică grupei o constituie carnea, importantă în alimentație prin aportul de proteine complete, săruri minerale de fier și fosfor, vitamine din complexul B₁, B₂, B₆ și lipide. Valoarea nutritivă a cărnii este ridicată și prin substanțe extractive, care favorizează secreția sucului gastric și ușurează digestia.

Clasificare. Sortimentul preparatelor din legume și carne este foarte variat, pondere mai mare având preparatele pregătite din carnea mamiferelor domestice. În schema 10.6 sunt cuprinse preparate frecvent realizate în practica culinară, grupate în funcție de specia de carne.

MATERII PRIME

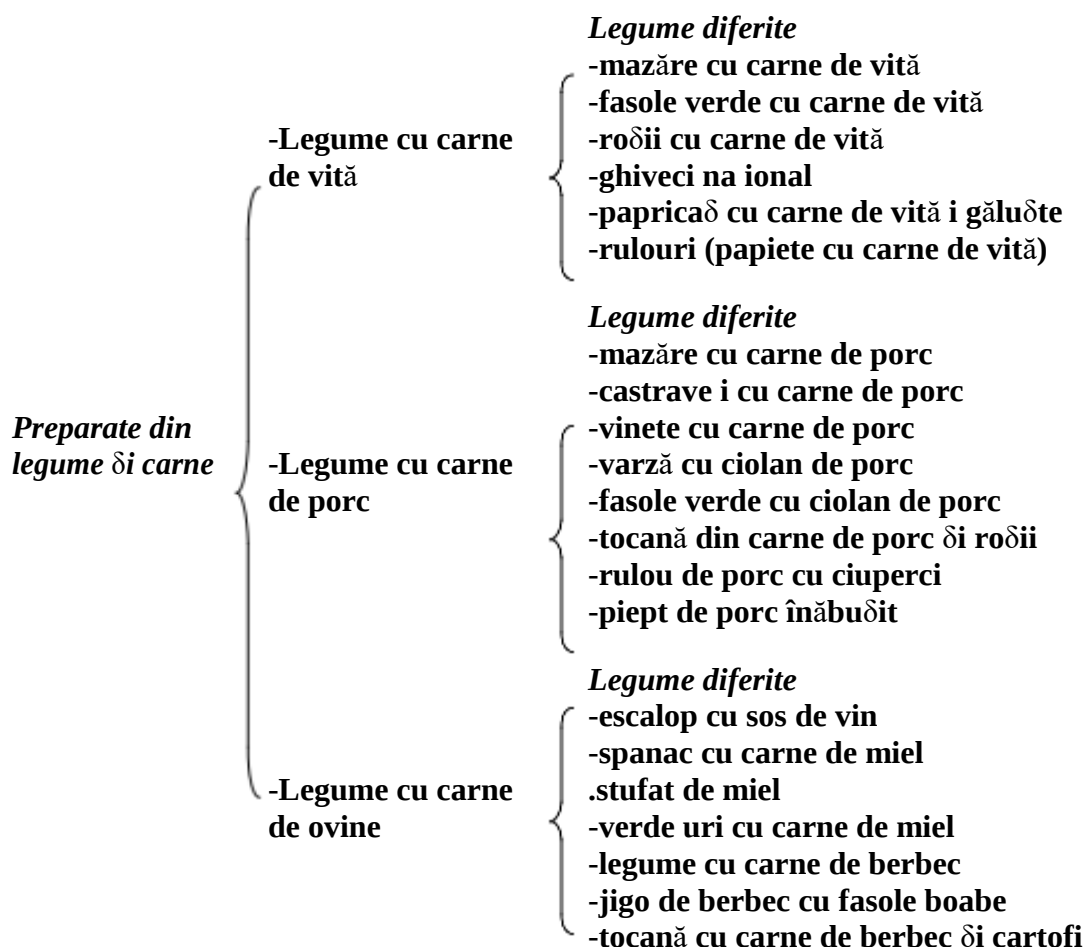
Carnea folosită pentru preparatele de bază poate fi de vită, porc sau ovine, de calitate superioară (pulpă sau spată) sau calitatea I (fleică, cap de piept cu os, carnea rezultată de la fasonări, rasol din spate cu os, fără cheie). De la abator carnea este livrată în carcasse (cea de bovine în sferturi, cea de porcine în jumătăți, iar ovinele întregi) și poate fi refrigerată sau congelată.

Indiferent de natura ei, carnea conține substanțe plastice și energetice, deci are o mare valoare nutritivă. Utilizarea cărnii ca materie primă pentru mâncăruri asigură valoarea nutritivă și gustativă a acestora și participă la denumirea preparatului.

Legumele. Pentru realizarea preparatelor de bază, carnea se poate asocia cu o gamă variată de legume care, prin conținutul lor în glucide, săruri minerale, vitamine, pigmenți, uleiuri eterice și celuloză, participă la echilibrarea în factori nutritivi a preparatelor, diversificarea sortimentului și varietatea meniurilor. Carnea se asociază bine în mod deosebit cu leguminoasele, deoarece acestea conțin cantități mai mari de glucide și săruri de calciu.

Se utilizează legume proaspete și conservate prin diferite procedee (legume congelate, deshidratate, conserve sterilizate în apă sau bulion, legume conservate prin sărare, murare). Pentru pregătirea preparatelor de bază din legume și carne se mai utilizează grăsimi, făină, paste de tomate, condimente, al căror rol tehnologic a fost analizat la grupa preparatelor din legume.

Schema 10.6



SCHEMA ȘI PROCESUL TEHNOLOGIC AL PREPARATELOR DE BAZĂ DIN LEGUME ȘI CARNE

Preparatele din legume și carne (mâncărurile gătite) se pot pregăti realizând operațiile tehnologice prezentate în schema 10.7.

Rolul fiecărei faze a procesului tehnologic și modul de realizare au fost prezentate la grupa preparatelor din legume. În plus, pentru preparatele din această grupă se vor realiza operațiile specifice cernii.

Preparate din carne de măcelărie și legume

Preparatele din aceasta grupă au o structură complexă, având în componență legumele, carne sosuri și condimente.

Rol, importanță: Comparativ cu preparatele de bază din legume acestea se caracterizează prin - Valoarea nutritivă echilibrată și valoarea energetică mai mare, datorită aportului de proteine complete, săruri minerale de fier și P, vitamine (B₁, B₂, B₆,) și lipide varietate sortimentală.

- Calități senzoriale deosebite și coeficient de utilizare digestivă maxim.
- Carnea, fiind componentă principală a grupei, prin aportul de substanțe extractive, favorizează secreția sucului gastric, ușurând digestia.

Clasificare:

a) Preparate din legume și carne de porc: mazăre cu carne de porc; fasole verde cu carne de porc; roșii cu carne de porc; tocană de legume cu carne de porc, varză cu ciolan de porc; fasole boabe cu ciolan de porc; castraveți cu carne de porc; piept de porc înăbușit; vinete cu carne de porc; papricaș cu carne de porc și cartofi;

b) Preparate din legume și carne de vită: mazăre cu carne de vită; fasole verde cu carne de vită; tocană de legume cu carne de vită; ghiveci național; papricaș cu carne de vită și găluște; gulaș din carne de vită

c) Preparate din legume și carne de ovine: stufat de miel; escalop cu sos de vin; spanac cu carne de miel; tocană cu carne de berbec și cartofi; jigo de berbec cu fasole boabe, legume cu carne de berbec

Tehnologia de obținere:

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime
- prelucrarea preliminară: pregătirea cărnii; pregătirea legumelor; pregătirea elementelor pentru sos
- prelucrarea termică parțială a cărnii prin înăbușire

- prelucrarea termică parțială a legumelor prin oparire, fierbere sau înăbușire
- prepararea sosului în funcție de rețetă într-una din următoarele variante:
- pregătirea separată
- pregătirea în jiul format de la înăbușirea cărnii
- pregătirea concomitent cu formarea preparatului
- formarea preparatului
- fierberea
- montarea și servirea

5.1.3. Preparatele din carne de pasăre

Sunt preparate de bază, pregătite prin asocierea cu legume, produse cerealiere și sosuri.

Rol, importanță:

Comparativ cu preparatele obținute din legume și carne de măcelarit, mâncărurile din carne de pasăre se caracterizează printr-un aport nutritiv și caloric deosebit datorită proteinelor complete bogate în aminoacizi esențiali din carnea de pasăre, a slabei dezvoltări a țesutului conjunctiv și datorită asocierii cărnii cu produse cerealiere și sosuri; posibilitatea de utilizare și în alimentația dietetică; favorizează secreția gastrică (carnea de galinacee) datorită conținutului în substanțe extractive azotate; digestibilitatea ușoară datorită tratamentelor termice aplicate și slabei dezvoltări a țesutului conjunctiv.

Clasificare:

a) cu sos alb:

- anghemacht din carne de pui, blanchet din carne de pui, ciulama din carne de pui, pui cu smântână b) cu sos rosu:

- pui cu roșii, ostropel de pui, pui cu conopidă, pui cu fasole verde, pui cu măsline, tocană cu carne de pui, legume cu carne de pui,

c) cu crupe sau paste:

- pilaf cu carne de pui, macaroane cu carne de pui, rizotto cu carne de pui

d) fără sos:

- pui în caserolă

Tehnologia de obținere:

☐ *Preparatele cu sos alb:*

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime
- prelucrarea preliminară: pregătirea cărnii; pregătirea legumelor; pregătirea elementelor pentru sos
- fierberea puilor
- porționarea puilor
- strecurarea
- prepararea sosului prin utilizarea supei rezultate
- formarea preparatului
- montarea și servirea

☐ *Preparatele cu sos roșu:*

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime
- prelucrarea preliminară: pregătirea cărnii; pregătirea legumelor; pregătirea elementelor pentru sos
- prelucrarea termică parțială a cărnii prin înăbușire
- prelucrarea termică parțială a legumelor prin opărire, fierbere sau înăbușire
- prepararea sosului în funcție de rețetă într-una din următoarele variante:
- pregătirea separată
- pregătirea în jiul format de la înăbușirea cărnii
- pregătirea concomitent cu formarea preparatului
- formarea preparatului
- fierberea

- montarea și servirea

5.1.4. Preparatele din carne de vânat

Sunt preparate de bază, pregătite prin asociere cu legume, produse cerealiere și sosuri.

Rol, importanță:

Carnea de vânat are un conținut mare de proteine, substanțe extractive cu azot și conținut scăzut de lipide. Au un aport caloric și nutritiv deosebit. Sunt greu digestibile, de aceea trebuie consumate ocazional.

Clasificare:

- a) din iepure: iepure a la grec, iepure cu ciuperci, iepure cu măsline, civet de iepure.
- b) din căprioară: medalion de caprioara, escalop de căprioară cu ciuperci, spinare de caprioara cu sos de smântână.
- c) din fazan: fazan la tavă, fazan a la Neva, fazan umplut.

5.1.5. Preparate din pește

Sunt preparate de bază, pregătite prin asocierea cărnii de pește cu legume, produse cerealiere și

sosuri.

Rol, importanță:

Peștele are o valoare nutritivă mare determinată de proteine complete, grăsimi ușor asimilabile, conținut bogat în vitaminele A și D și în substanțe minerale (în special iod și fluor). Preparatele obținute din pește slab se pot utiliza și în alimentația dietetică, având o digestibilitate ușoară.

Clasificare:

- f) obținute prin frigere la grătar: saramură de pește, frigărui de pește, file de pește la grătar
- g) obținute prin frigere, înăbușire la cuptor: marinată de pește, plachie, crap pescăresc, pește umplut, crap spaniol,
- h) obținute prin fierbere: rasol de pește, știucă umplută
- i) obținute prin prăjire: pește prăjit, pește pane.

5.1.6. Preparate din subproduse comestibile de abator

Sunt preparate de bază, pregătite prin asocierea subproduselor din carne de măcelărie și din carne de păsare, cu legume, produse cerealiere și sosuri diferite.

Rol, importanță:

Subprodusele din carne sunt surse de proteine cu valoare biologică mare, vitamine (complex A, B, D), substanțe minerale (K, Fe, P). Ficatul are un conținut ridicat de glicogen, creierul conține cantități importante de fosfolipide, iar inima de porc și de vită conține mult calciu. Având un conținut sporit de apă se alterează mai ușor, de aceea se vor utiliza în stare foarte proaspătă, sau imediată după decongelare.

Clasificare:

d) cu sos alb: limba cu sos alb, limba cu sos de smântână, ficat de porc cu sos de smântână, ciulama de rinichi

e) tip pilaf: pilaf cu măruntaie de pui, pilaf cu creier de vită, rizoto cu ficăței

f) tip papricaș: ficat papricat, papricaș de rinichi

g) cu legume și măsline: ficat de porc cu ceapă, limba cu măsline, ghiveci cu măruntaie de miel, sote din rinichi

5.1.7. Preparate din carne tocată

Tocătura reprezintă compoziția rezultată prin omogenizarea cărnii tocate cu diferite adaosuri.

Rol, importanță:

Varietate sortimentală, care contribuie la diversificarea meniurilor. Calități nutritive și gustative deosebite, determinate de varietatea componentelor și de procedeele termice aplicate. Mâncărurile obținute din carne tocată pot fi servite în cadrul meniurilor pentru dejun și unele sortimente chiar la cină. În structura meniurilor aceste preparate contribuie la creșterea valorii nutritive și calorice, asigurând organismului factorii nutritivi de care are nevoie.

Valoarea nutritivă a mâncărurilor din carne tocată este apreciabilă, fiind asigurată de: proteinele complete din carne, ouă și cele mai incomplete din legume, glucidele din crupe și miezul de pâine, lipidele din carne și din grăsimea folosită la prelucrarea termică, substanțele extractive din carne și uleiurile eterice din condimentele adăugate (care dau și sapiditatea preparatelor), vitaminele și sărurile minerale prezente în alimentele utilizate.

Clasificare:

c) tocături crude: biftec tartar

- d) tocături cu sos: chifteluțe marinate, chifteluțe cu sos de smântână, perișoare cu sos tomat
- e) tocături în legume: ardei umpluți, roșii umplute, gulii umplute, dovlecei umpluți, vinete umplute, ciuperci umplute
- f) tocături în straturi: musaca de cartofi, musaca de vinete, musaca de țelină, musaca de macaroane cu carne tocată
- g) tocături în foi: sarmăluțe în foi de varză, sarmăluțe în foi de viță, sarmăluțe în foi de spanac,
- h) tocături fripte: pârjoale moldovenești, pârjoale din carne de pui, drob de miel, bitoc gratinat, friptură tocată berlineză, mititei.

Tehnologia de obținere:

Tocături cu sos:

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime
- prelucrarea preliminară: pregătirea componentelor pentru tocatură, pregătirea componentelor pentru sos, tocarea cărnii
- prepararea tocăturii
- porționarea și modelarea
- prelucrarea termică parțială a chifteluțelor
- pregătirea sosului
- formarea preparatului
- fierberea
- gratinarea
- montarea și
servirea

Tocături în
legume:

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime

- prelucrarea preliminară: pregătirea legumei de umplere; pregătirea componentelor pentru umplutură; tocare a cărnii; pregătirea componentelor pentru sos;

- obținerea umpluturii

- umplerea legumelor

- obținerea sosului

- formarea preparatului cu sosul

- fierberea

- gratinarea

- montarea și servirea

Tocături în foi:

- verificarea calității materiilor prime

- dozarea materiilor prime

- prelucrarea preliminară: pregătirea componentelor pentru umplutură; tocare a cărnii, prepararea umpluturii; pregătirea foilor de varză; prepararea sosului

- modelarea sarmalelor

- formarea preparatului

- fierberea

- montarea și servirea

Tocături în straturi:

- verificarea calității materiilor prime

- dozarea materiilor prime

- prelucrarea preliminară: pregătirea componentelor pentru tocătură; pregătirea legumelor; pregătirea componentelor de legare

- prepararea tocăturii

- prelucrarea termică a tocăturii

- prelucrarea termică a legumei -formarea preparatului
- coacere
- finalizarea structurii
- gratinare
- montare și servire

Indici de calitate

Indici de calitate pentru preparate din legume și sos preparate în carne de măcelărie și legume, preparate din carne de pasăre, preparate din carne de vânat, preparate din carne de pește sunt:

- aspect plăcut, cu bucăți de carne și legume egale ca formă și mărime, întregi, nesfărâmate, cu forma bine definită,
- raport carne/legume/sos corespunzător rețetei
- sos cu masa omogenă, fără aglomerari, fără exces de grăsime la suprafață
- consistență: bucăți de carne și legume bine pătrunse, sos nici prea vâscos, nici prea fluid
- culoare specifică materiilor prime utilizate
- gust și miros placute, specifice componentelor utilizate, cu condimentare corespunzătoare tocăturii
- aspect: tocătura omogenă, care să-și pastreze forma dată prin modelare sau prin umplere, legumele folosite pentru umplere să-și păstreze forma
- consistență: tocătură bine pătrunsă, afânată, succulentă, sosul bine fiert, nici prea vâscos nici prea fluid
- culoare specifică materiilor prime utilizate
- gust și miros placute, specifice componentelor utilizate, cu condimentare corespunzătoare

Fripturi cu garnituri

Fripturile sunt preparate culinare cu structură complexă, având în componență carne, uneori și sos, și care sunt însoțite în servire de garnituri și salate.

Rol, importanță:

Au un aport caloric și nutritiv deosebit. Carnea furnizează proteine cu valoare biologică mare, cu aminoacizi esențiali într-o proporție echilibrată, corespunzătoare cu necesitățile metabolice ale organismului uman. Au o valoare estetică și gustativă deosebită, fiind apreciate de o mare categorie de consumatori.

Clasificare:

- a) la frigare: pui la frigare, frigărui simple, frigărui asortate
- b) la cuptor (la tavă): pulpă de porc împănată, cotlet de porc la tavă, muschiuleț împănăt, muschiuleț împletit, antricot de vită la tavă, mușchi umplut, pui la tavă, pui umplut, curcan umplut
- c) la grătar: ceafă de porc la grătar, mușchi de porc la gratar, mușchi de vită la grătar, tournedo la gratar
- d) la tigaie: șnițel natur, șnițel parizian, șnițel vienez, șnițel cu ceapă, șnițel someșan, șnițel a la Praga, șnițel palermo, tochitură, escalop a la zingara, sote Stroganoff, tournedo la tigaie, friptură înăbușita, medalion la tigaie

Utilizarea cărnii de vită și porc pe grupe de fripturi

Grupa de fripturi după partea anatomică: carne de vită, carne de porc, mușchi, antricot, vrăbioară, carne cal. superioară (pulpă, spată) muschiuleț, antricot, carne cal. superioară (pulpa, spata) piept cu os, fripturi la grătar, la frigare, la rotisor, fripturi la cuptor, la tavă, fripturi la tigaie.

Tehnologia de obținere:

□ Fripturi la frigare:

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime
- pregătirea rotisorului
- prelucrarea primară a cărnii
- fasonarea cărnii
- fixarea pe frigare
- ungerea
- prelucrarea termică

- porționarea
- montarea și servirea

□ Fripturi la gratar:

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime
- pregătirea grătarului
- porționarea cărnii, aplatizarea
- expunerea cărnii la grătar
- prelucrarea termică
- montarea și servirea

□ Fripturi la cuptor:

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime
- prelucrarea preliminară a cărnii, fasonarea
- așezarea cărnii în tavă, ungerea
- prelucrarea termică
- temperarea fripturii
- porționarea
- prepararea sosului în jiul obținut prin frigerea cărnii
- montarea și servirea

□ Fripturi la tigaie:

- verificarea calității materiilor prime
- dozarea materiilor prime

- prelucrarea primară a carni în funcție de rețetă: porționarea sub formă de felii, bucăți, fâșii sau cubulețe; asezonarea; pregătirea adaosurilor; trecerea feliilor de carne prin făină sau făină și ou sau făină, ou, pesmet, etc.

- aplicarea tratamentului termic – prăjire, înăbușire

- obținerea sosului (la fripturile cu sos)

- montarea și servirea

Clasificarea garniturilor din legume:

c) prăjite:

- cartofi pai,

- cartofi aurii,

- varză călită

b) fierte:

- pireu de cartofi

- cartofi natur,

- pireu de spanac,

- iahnie de fasole

c) sotate:

- sote de ciuperci,

- sote de mazare,

- sote de legume,

- sote de conopidă,

- legume mexicane, etc.

d) gratinate:

- legume gratinate,

- dovlecei gratinați,

- vinete împănate, etc.

e) la grătar:

-dovlecei, -

vinete, -

morcovi, -

legume asortate

b) din crupe:

- pilaf,

-rizoto,

-mămăliguță,

-macaroane,

-tăieței

Clasificarea salatelor:

c) crude:

-de roșii,

-de castraveți,

-de varză,

-de salata verde,

-de crudități

d) fierte:

- de conopidă

-de fasole verde

-de fasole albă

-de dovlecei

-de sparanghel

c) simple:

-cu o singura legumă

e) combinate(mixte)

f) coapte:

-de ardei copti

- de sfeclă

FIȘĂ DE LUCRU

1. Completați spațiile libere:

a. Preparate din subproduse comestibile de abator sunt, pregătite

pin asocierea subproduselor din și din carne de pasăre, cu legume,

produse cerealiere și..... diferite.

b. Carnea de vânat are un conținut mare de, substanțe
..... și
conținut..... de lipide. Au un aport
caloric și nutritiv deosebit. Sunt greu digestibile, de aceea trebuie consumate
.....

c. După debarasarea mesei de și se va prelua și sosiera,

folosindu-se tava de serviciu așezată pe antebrațul și palma mâinii stângi acoperite cu ancărul împăturit.

d. În funcție de sortimentul de fripturi și garnituri ce urmează să fie servite se disting

..... sisteme de servire.

e. După obiectele folosite, tranșarea puiului se poate face în două feluri: cu ajutorul cuțitului și a furculiței sau cu ajutorul

2. Transcrieți cifra corespunzătoare fiecărui enunț (1, 2, 3) și notați în dreptul ei litera A, dacă apreciați că enunțul este adevărat sau litera F, dacă apreciați că enunțul este fals. Alegeți un enunț fals din cele prezentate și transformați-l într-un enunț adevărat.

1. Servirea directă a preparatelor din pește se efectuează în cazul când preparatele sunt pregătite din pește întreg.

2. Stridiile se servesc pe platouri cu gheață pisată.

3. Servirea la farfurie a preparatelor din pește se efectuează în cazul în care se servește un număr redus de clienți iar preparatul din pește este consumat cu alte componente.

3. Prezența indicilor de calitate ai fripturilor la frigare.

4. Pentru fiecare din grupele de preparate, enumără 5 (cinci) sortimente existente într-o unitate de alimentație publică:

- preparate din
pește; -
mâncăruri cu
carne;
- fripturi.

TEHNOLOGIA DULCIURIILOR DE BUCĂTĂRIE

Dulciurile de bucătărie sunt preparate culinare care se pot servi în momente diferite ale zilei, astfel ele se servesc ca desert la dejun sau la cină. Servite la sfârșitul mesei conferă senzația de saietate. Dulciurile de bucătărie au rolul de a completa valoarea nutritivă necesară pentru 24 de ore, aducând organismului un plus de glucide atât simple (zaharoză, glucoză, fructoză), cât și poliglucide (amidon), proteine valoroase din ouă și lapte, grăsimi ușor asimilabile din smântână, frișcă, substanțe minerale și vitamine, în proporție mare din fructe.

Datorită gustului dulce, plăcut, pe care îl au și aspectului deosebit, dulciurile de bucătărie sunt preparate foarte solicitate de toate categoriile de consumatori, unele dintre ele fiind recomandate în diferite diete.

Conținutul mare în glucide al dulciurilor de bucătărie impune consumarea lor în mod rațional, cunoscut fiind faptul că excesul de glucide din organism se transformă în lipide, care se depun, favorizând apariția obezității.

Dulciurile de bucătărie se clasifică în funcție de materiile prime de bază. În schema 18.1 sunt prezentate clasificarea și sortimentul reprezentativ al dulciurilor de bucătărie.

Schema 18.1

Clasificarea și sortimentul dulciurilor de bucătărie

	-din crupe: orez cu lapte, griș cu lapte, orez cu frișcă, orez cu mere, orez cu portocale
-pe bază de paste făinoase și lapte	-budinci: mere, budincă de tăieței cu sos de vanilie, budincă de clătite cu sos de vin
	-sufleuri: sufleu de vanilie, sufleu de lămâie, sufleu de caise

***Dulciuri
de
bucătărie***

**-pe bază de ou
și lapte**

**-pe bază de
aluaturi**

**-pe bază
de fructe**

**-cremă de zahăr caramel,
lapte de pasăre**

**-papanăși, găluște cu prune,
col unași cu brânză de vaci**

**-compoturi, gelatine
salate**

**MATERII PRIME FOLOSITE LA PREGĂTIREA DULCIURILOR DE
BUCĂTĂRIE** Materiile prime folosite în mod frecvent la pregătirea dulciurilor
de bucătărie sunt:

zahăr (tos sau farin), lapte, ouă, smântână, unt, frișcă, crupe, făină, fructe, arome, coloranți etc.

De calitatea acestor materii prime depinde în mare măsură calitatea produselor finite. De aceea verificarea calității materiilor prime trebuie făcută cu mare atenție și multă responsabilitate. La prepararea dulciurilor de bucătărie se folosesc numai materii prime de cea mai bună calitate.

18.1. DULCIURI DE BUCĂTĂRIE PE BAZĂ DE CRUPE ȘI LAPTE

Aceste dulciuri au valoarea alimentară mare, determinată de conținutul mare în glucide simple (zaharoza din zahăr, lactoza din lapte) și poliglucide (amidon din grâu și orez), proteine din lapte și crupe. Tratatul termic aplicat pentru obținerea acestor preparate este *fierberea*, fapt care conduce la o digestie ușoară și un grad mare de asimilare.

Tehnologia specifică dulciurilor pe bază de lapte și crupe, frecvent solicitate este prezentată în tabelul 18.1.

Tabelul 18.1

Tehnologia specifică dulciurilor de bucătărie pe bază de crupe și lapte

Operații pregătitoare	Tehnica preparării și montarea pentru prezentare
-fierberea laptelui	<u>Grâu cu lapte</u> -turnarea grâului sub formă de ploaie în laptele clocotit -fierberea cu amestecarea continuă -adăugarea zahărului cu 10 minute înainte de terminarea fierberii -montarea în compotiere sau pe farfurioare -servirea cald, cu sirop de fructe deasupra
-alegerea și spălarea orezului -fierberea laptelui -măcinarea scorțoarelor	<u>Orez cu lapte</u> -introducerea orezului în laptele clocotit -fierberea cu amestecare continuă și adăugarea zahărului cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii -montare în compotieră sau pe farfurioară -servire: cald sau rece, cu scorțoară deasupra

Condițiile de calitate pentru dulciurile de bucătărie sunt:

- gramaj corespunzător la porție;
- aspect plăcut, caracteristic, grăul fără aglomerări;

- culoarea albă, alb-gălbuie;
- -miros plăcut, caracteristic;
- -gust dulce, plăcut;
- aromă specifică componentelor folosite;
- consistență – preparate bine legate, fără a fi prea fluide.

Defecte, cauze, posibilități de remediere. Defectele dulciurilor pe bază de crupe și lapte sunt determinate de calitatea necorespunzătoare a componentelor folosite și din nerespectarea procesului tehnologic.

Defecte, cauze, posibilități de remediere. Defectele dulciurilor pe bază de crupe și lapte sunt determinate de calitatea necorespunzătoare a componentelor folosite și din nerespectarea procesului tehnologic.

Defectele care pot să apară mai des sunt:

-miros de afumat, cauzat de neamestecarea continuă în timpul fierberii. Acest defect poate fi remediat, dacă se observă imediat, prin trecerea preparatului în alt vas, fără să se răzuie porii iunea prinsă de pe fundul vasului;

-aglomerări în compoziția grădului cu lapte, datorită turnării dintr-o dată a unei cantități prea mari de grăd; se remediază prin strecurare;

-gust de fermentat, datorită păstrării îndelungate la temperatură ridicată; nu se poate remedia.

Transformări ce au loc în timpul preparării dulciurilor pe bază de crupe și lapte. La prelucrarea preliminară apar pierderi cantitative mici, prin îndepărtarea impurităților din orez și spălarea pudrei de la suprafața bobului, considerate neglijabile.

În timpul fierberii, amidonul din crupe absoarbe o cantitate apreciabilă de lichid, mărindu-le considerabil volumul.

18.2. DULCIURI DE BUCĂTĂRIE PE BAZĂ DE OUĂ ȘI LAPTE

Sunt foarte apreciate de consumatori, datorită aspectului deosebit pe care îl prezintă. Ele conțin în proporție mare proteine din ouă și lapte-

Preparatele din această grupă, frecvent realizate în unitățile de alimentație publică, sunt: lapte de pasăre și cremă de zahăr caramel.

Pentru a obține produse de calitate, ouăle trebuie să fie proaspete și încălzite la temperatura camerei.

Tehnologia specifică acestor preparate este prezentată în tabelul 18.2.

Tabelul 18.2

Tehnologia specifică dulciurilor de bucătărie pe bază de ouă și lapte

Operații pregătitoare	Tehnica preparării și montarea pentru prezentare
Lapte de pasăre	
-prelucrarea preliminară a ouălor -separarea albușului de gălbenuș -împărțirea zahărului în trei părți -baterea albușului cu 1/3 din zahăr -fierberea laptelui cu 1/3 din zahăr -amestecarea gălbenușurilor cu 1/3 din Zahăr	-fierberea găluștelor din albuș tăiate cu lingura, în lapte, câte două minute pe fiecare parte și scoaterea acestora în vas separat -strecurarea și răcirea laptelui -pregătirea sîmțului prin încorporarea laptelui în gălbenușul bătut, cu fierberea la foc moderat, până se îngroașă puțin, adăugarea de

	zahăr vanilat -răcirea δodoului -turnarea δodoului în compotieră δi aδezarea bulgărilor de albu deasupra -servirea: rece
Cremă de zahăr caramel 	
-prelucrarea preliminară a ouălor -fierberea δi răcirea laptelui -caramelizarea a 150 g zahăr δi tapetarea formelor cu zahărul caramel	-formarea compoziiei, cremei, prin amestecarea la cald a ouălor cu zahăr (200 g) δi lapte -turnarea compoziiei în formele tapetate

-fierberea la cuptor pe baie de apă, la temperatura moderată -răcire -răsturnarea cremei pe platou sau farfurioară-

servirea: rece, cu siropul format

Condi ii de calitate. Preparatele trebuie să prezinte gramaj corespunzător la por ie. Pentru *laptele de pasăre*, bulgării de albuș trebuie să fie egali ca dimensiune, pufoși,

bine fier i, de culoare albă; ōdoul de consisten ă lejeră, omogen, fără aspect de tăiat, fără aglomerări, bine strecurat (fără particule de albuș), gust dulce, specific componentelor folosite.

Crema de zahăr caramel se prezintă sub forma unui coagul compact, omogen, fără goluri de aer în sec iune, să-și păstreze forma dată de vasul în care s-a prelucrat termic, iar prin tăiere să nu se sfărâme; acoperită la suprafa ă cu un strat fin de sirop, format prin dizolvarea zahărului caramel; trebuie să aibă gust dulce, specific componentelor folosite.

Defecte, cauze, posibilită i de remediere. Defectele acestor preparate sunt generate îndeosebi de nerespectarea tehnologiei specifice:

-bulgări de albuș inegali, din cauza por ionării necorespunzătoare, neafâna i, datorită folosirii ouălor reci sau baterii insuficiente; aceste defecte nu se pot remedia;

-ōdoul cu aspect de tăiat, datorită fierberii la temperatură prea ridicată (peste 90°C); se remediază prin batere energetică;

-crema caramel se sfărâmă prin răsturnare sau la tăiere, datorită nerespectării cantită ilor din re etă sau răsturnării în stare caldă;

-în sec iune, crema caramel prezintă goluri de aer, datorită baterii ouălor cu zahăr în loc de amestecare, sau fierberii la cuptor în clocote (fără baie de apă sau la temperatură prea ridicată);

-siropul de caramel are gust amar, datorită depădirii punctului de caramelizare a zahărului (zahăr ars).

Defectele care apar la crema caramel nu pot fi remediate, fapt care implică o aten ie deosebită în timpul preparării.

Transformări care apar în timpul ob inerii dulciurilor de bucătărie pe bază de ouă ōi lapte. În timpul prelucrării preliminare a componentelor, nu apar pierderi de materii prime, nici cantitative, nici calitative. Prin baterea albușului, în contact cu aerul, acesta coagulează, formând pelicule fine care re in o cantitate mare de aer, formând o spumă, a cărei stabilitate crește prin adăugarea de zahăr ōi prin tratament termic.

În timpul tratamentului termic, proteinele de ou coagulează, înglobând în masa coagulului componentele din rețetă. Zahărul, prin încălzirea uscată, caramelizează, apoi se dizolvă, formând siropul de caramel.

Aceste transformări conferă preparatelor proprietăți gustative deosebite și o digestibilitate ușoară.

18.3. DULCIURI DE BUCĂTĂRIE PE BAZĂ DE ALUATURI

La pregătirea acestor dulciuri de bucătărie se folosesc materii prime atât de origine vegetală (făină, grâu, cartofi, zahăr, fructe, gemuri, dulciuri etc.), cât și de origine animală (ouă, lapte, smântână, brânzeturi etc.). Compoziția chimică a acestor materii prime asigură preparatelor valoare nutritivă mare, printr-un conținut variat și complex de factori nutritivi.

Tehnologia specifică de preparare a dulciurilor pe bază de aluaturi este prezentată în tabelul 18.3.

Condiții de calitate ale dulciurilor pe bază de aluaturi sunt prezentate în tabelul 18.4.

Tabelul 18.3

Tehnologia specifică dulciurilor e bucătărie pe bază de aluaturi

Opera ii pregătitoare	Tehnica preparării și montarea pentru prezentare
<u>Clătite cu dulcea ă</u>	
-prelucrarea preliminară a componentelor -amestecarea zahărului farin cu vanilina	-formarea compozi iei de clătite prin amestecarea ouălor cu sare, făină și lapte, până la consisten a unei smântâni proaspete .pregătirea a 20 foi de clătite în tigaia unsă cu ulei, prin rumenire pe ambele păr i -umplerea foilor cu dulcea ă, rulare, pudrarea cu zahăr farin -servirea: calde, două la por ie
<u>Papanași</u>	
-pregătirea preliminară a componentelor	-formarea compozi iei prin amestecare: ouă, brânză de vaci, făină, zahăr, bicarbonat, grîd, răzătură de lămâie, sare -modelarea papanașilor în forme cilindrice, apăsate la mijloc -prăjire în ulei -pudrare cu zahăr farin -servire: calzi, câte doi la por ie, cu smântână și zahăr farin deasupra
<u>Găluște cu prune</u>	
-pregătirea preliminară a componentelor -fierberea cartofilor în coajă, cură are, trecerea prin prespiureu, răcire -îndepărtarea sâmburilor de la prune, umplerea golului cu zahăr	-formarea compozi iei din cartofi, făină, ouă, sare -întinderea compozi iei sub formă de foaie, cu grosimea de 1,5 cm, tăiere în forme pătrate, socotind 4-6 bucă i la por ie, așezarea prunelor în mijlocul pătratului -modelarea găluștelor în formă sferică -fierberea în apă clocotită cu sare, scurgerea -împesmetare, așezare în tavă -pudrarea cu zahăr și scor idoară, așezarea unei bucă i de unt deasupra -gratinare 5 minute -servirea : calde

Tabelul 18.4

Condi ii de calitate pentru dulciurile de bucătărie pe bază de aluaturi

Parametrul	Clătite	Papanași	Găluște cu prune
Aspect	Foi uniforme, de aceeași mărime și grosime	Bucă i de formă cilindrică egale ca dimensiuni	Găluște sferice uniforme ca dimensiuni, acoperite în întregime cu pesmet

Culoare	Galben-aurie pe toată	Frumos rumeni i pe toată suprafa a	Specifică pesmetului
---------	-----------------------	---------------------------------------	----------------------

Gust	suprafa a Moale Dulceag, specific Componentelor folosite	Afâna i Dulceag, plăcut, specific componentelor	rumenit Afânate Dulce, plăcut, specific componentelor folosite
-------------	---	--	---

Defectele, cauzele și posibilitățile de remediere sunt următoarele:

Pentru clătite:

-compoziția poate prezenta aglomerări, datorită nerespectării tehnologiei specifice; se remediază prin strecurare;

-se sfărâmă în timpul coacerii, datorită dozării greșite a componentelor din rețetă; remediere prin adaos de elemente de legătură (ou, făină);

-prea uscate datorită conținutului prea mare în făină, depășirea timpului de prelucrare termică sau păstrării în condiții necorespunzătoare, nu se poate remedia.

Pentru papanăși:

-inegali ca dimensiune, datorită porționării și modelării incorecte a compoziției;

-insuficient pătrunși, datorită temperaturii prea mari la prăjire, se poate remedia prin continuarea tratamentului termic, dar în detrimentul aspectului și printr-o înglobare mare de grăsime;

-consistență mare, neafânași, datorită nerespectării cantității din rețetă;

-prea rumeniși, datorită nerespectării temperaturii în timpul tratamentului termic.

Pentru găluște cu prune:

-inegale ca dimensiuni, datorită porționării incorecte a compoziției;

-desfăcute, sfărâmate, datorită dozării necorespunzătoare a componentelor din rețetă sau depășirii timpului de fierbere;

-consistență tare, datorită nerespectării rețetei, fierberii insuficiente sau depășirii timpului de gratinare.

Transformări ce au loc în timpul obținerii dulciurilor pe bază de aluaturi. La prelucrarea preliminară a componentelor, nu se înregistrează pierderi cantitative și nici calitative, în substanțe nutritive.

În timpul prelucrării termice, amidonul din făină gelifică, proteinele din ou coagulează, formând împreună elemente de legătură ale compoziției. La suprafața produselor, în timpul prăjirii sau coacerii, au loc reacții de tip Maillard cu formare de compuși melanoidinici de culoare brună și aromă specifică, plăcută. Produsele devin ușor asimilabile și digestibile.

18.4. DULCIURI DE BUCĂTĂRIE PE BAZĂ DE FRUCTE

Dulciurile de bucătărie pe bază de fructe au rolul de a aduce organismului o cantitate sporită de glucide cu moleculă mică, ușor asimilabile, vitamine și substanțe minerale.

Compoturile

Dulciurile de bucătărie pe bază de fructe, frecvent pregătite în unitățile noastre de alimentație publică, sunt compoturile.

Procesul tehnologic de preparare a compoturilor este redat în schema 18.2.

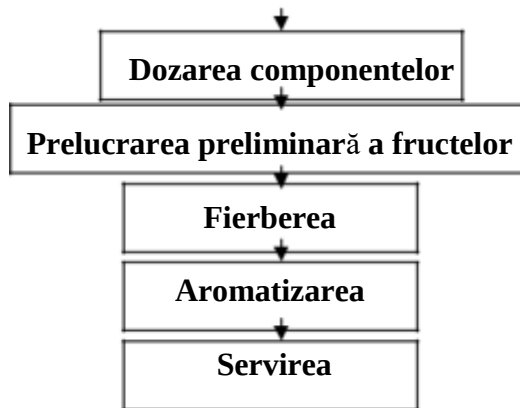
Verificarea calității fructelor se face în conformitate cu standardele în vigoare, cu privire la condițiile de admisibilitate.

Dozarea componentelor se face prin cântărire (fructe, zahăr) sau volumetric pentru apă.

Schema 18.2

Schema tehnologică pentru prepararea compoturilor





Prelucrarea preliminară a fructelor constă în spălare în bloc, în jet de apă rece, pentru cele cu masă mică, sau individual pentru cele cu masă mare, îndepărtarea codiilor la cireșe, vișine, a sâmburilor la caise și piersici. Fructele sămânțoase se curăță de coajă, se îndepărtează casa seminală și se taie felii. Operațiile de curățare și tăiere se execută cu ajutorul cuțitelor cu lamă inoxidabilă, pentru a se evita închiderea la culoare a fructelor în contact cu lama cuțitului. În același scop, fructele, după prelucrarea preliminară, se introduc imediat în apa de fierbere, deoarece în contact cu aerul se oxidează la suprafață.

Fierberea se recomandă a fi făcută prin introducerea fructelor în apa clocotită, iar timpul de fierbere să fie scurtat la maximum prin folosirea de vase sub presiune. În felul acesta se reduc la minimum pierderile în vitamine și substanțe minerale. Fructele congelate se pun la fiert direct în apa clocotită, în stare înghețată.

Aromatizarea se face prin adaos de vanilină sau zahăr vanilat, iar în unele cazuri, suc de lămâie.

Compoturile se servesc reci, în compotieră.

Gelatinele

Sunt preparate cu aspect foarte plăcut, fapt pentru care sunt foarte solicitate.

Din punct de vedere al procesului tehnologic, gelatinele se pot prepara după două variante, în funcție de conținutul în apă al fructelor (schema 18.3.).

Diferența dintre cele două variante constă în prelucrarea preliminară a fructelor.

Variantă A – după spălare fructele se presează, obținându-se suc de fructe și turtă presată.

Variantă B – după spălare, fructele se curăță de coajă și se rad pe răzătoarea de sticlă, obținându-se piure din pulpă și partea lemnoasă cu casa seminală.

Pentru fructele cu un conținut mare de apă (căpșuni, zmeură, afine, coacăze, vișine, portocale etc.) se aplică varianta A din schema tehnologică, și anume gelatine cu suc de fructe, iar pentru fructele cu un conținut mic de apă (mere, pere etc.), se aplică varianta B din schema tehnologică, și anume gelatină cu pulpă de fructe.

Părțile secundare, care au rezultat în urma pregătirii preliminare, se fierb în apă și apoi se strecoară. Fiertura strecurată se împarte în două părți, una folosită la înmuierea gelatinei, iar cealaltă la dizolvarea zahărului.

Formarea compoziției se realizează prin amestecarea gelatinei dizolvate în siropul îndulcit și sucul, respectiv piureul din fructe, până se obține o compoziție omogenă.

Turnarea compoziției se face în forme umezite, pentru ca, la răsturnare să se desprindă ușor.

Răcirea are rolul de a favoriza gelificarea compoziției. Pentru răsturnarea gelatinei pe platou sau farfurie, formele se trec prin apă caldă.

Gelatinele se pot prezenta simple sau ornate cu frișcă și decorate cu fructe.

Condițiile de calitate ale dulciurilor de bucătărie pe bază de fructe sunt următoarele:

Pentru compoturi:

-fructele bine pătrunse trebuie să-și păstreze forma specifică sau cea dată prin tăiere, culoarea cât mai apropiată de cea naturală a fructelor;

-siropul să fie limpede, fără impurități sau particule de pulpă în suspensie, culoarea apropiată de a fructelor, potrivit de dulce, fără mirosuri și gusturi străine.

Pentru gelatine:

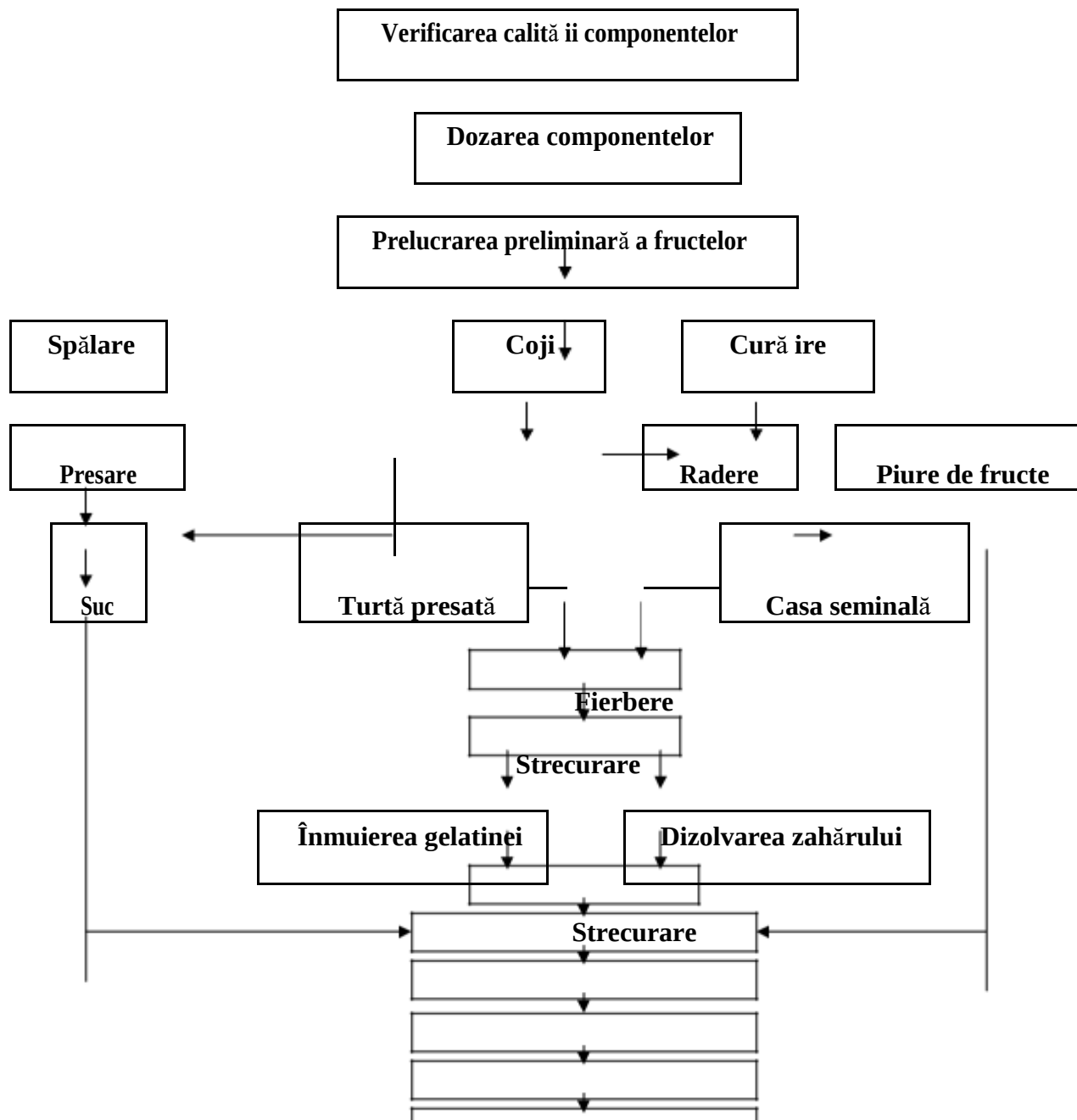
-să-și păstreze forma după răsturnare, să nu se sfărâme;

-culoarea specifică fructelor din care s-a obținut;

-gust dulce, aroma specifică fructelor.

Schema 18.3

Schema tehnologică de preparare a gelatinelor din fructe



Formarea compoziției

Turnarea în forme

Răcirea

Montarea

Ornarea și servirea

Sortimentul brânzeturilor și a deserturilor

Sortimentul brânzeturilor

Brânzeturile constituie produse obținute din lapte integral, parțial sau total degresat, urmată de coagularea enzimatică sau acidă, utilizându-se fermenți și sare de bucătărie. Acest produs cu valoare nutritivă ridicată este bogat în proteine (cea mai importantă este cazeina), lipide, calciu, fosfor, vitamine hidrosolubile și liposolubile.

Clasificarea brânzeturilor:

- A. După specia de animale de la care provine laptele:
 - ☐ brânzeturi din lapte de vacă (brânză proaspătă de vaci, trapist, Olanda, șvaițer etc);
 - ☐ brânzeturi din lapte de oaie (telemea, cașcavalul de Dobrogea, brânza de burduf);
 - ☐ brânzeturi din lapte de capră;
 - ☐ brânzeturi din amestecul laptelui diferitelor specii.
- B. După conținutul de grăsime raportat la substanță uscată:
 - ☐ brânzeturi dublu creme, cu minim 60 % grăsime;
 - ☐ brânzeturi creme, cu minim 50 % grăsime;
 - ☐ brânzeturi foarte grase, cu minim 45 % grăsime;
 - ☐ brânzeturi grase, cu minim 40 % grăsime;
 - ☐ brânzeturi trei sferturi grase, cu minim 30 % grăsime;
 - ☐ brânzeturi semigrase, cu minim 20 % grăsime;
 - ☐ brânzeturi slabe, cu minim 10 % grăsime.
- C. După consistența pastei și unele particularități tehnologice:
 - ☐ cu pasta moale (brânză proaspătă de vaci, brânză Caraiman, brânză telemea, brânză Bucegi, Bran, Camembert etc);
 - ☐ cu pasta semitare (trapist, Olanda etc);

- cu pasta tare (șvaițer, Mureșană, Parmezan, Cedar etc);
- brânzeturi frământate (brânza de Moldova, brânza de burduf etc);
- brânzeturi opărite (cașcaval de Dobrogea, Penteleu, Dalia, afumate etc);
- brânzeturi topite.

D. După procesul de fabricație:

- brânzeturi proaspete (coagulare cu bacterii lactice și enzime coagulante)
- brânzeturi maturate (prezintă caracteristicile brânzeturilor cu pasta semitare și tare)
- brânzeturi în saramură (maturarea și depozitarea în saramură)
- brânzeturi cu pastă opărită (din caș opărit (apă/saramură), supus unei prelucrări specifice)
- brânzeturi topite (topirea și emulsionarea unuia sau mai multor sortimente de brânzeturi, având caracteristici diferite)
- brânzeturi frământate (caș mărunțit și pastificat, maturat în ambalaje specifice).

Sortimentul de deserturi

Desertul poate fi constituit din diferite dulciuri de bucătărie, produse de patiserie, înghețată, produse de cofetărie, fructe, cafea

Deserturile sunt produse dulci, recomandate în servire la sfârșitul meselor principale, conferind senzația de sațietate sau servite între mese, însoțite de băuturi nealcoolice (răcoritoare) sau băuturi alcoolice dulci. Sunt produse apreciate pentru valoarea lor nutritivă și pentru gust. Rolul lor în organism este de a stimula secrețiile gastrice, de a asigura cantitatea de energie pe care organismul o pierde în procesul muncii și de a ușura digestia și asimilația. Datorită gustului dulce și plăcut pe care îl au, deserturile sunt foarte solicitate de toate categoriile de consumatori, unele dintre ele fiind recomandate în diferite diete. Se impune consumul lor în mod rațional datorită conținutului mare în glucide (favorizează apariția obezității și diabetului). Prin conținutul lor, deserturile impun o prezentare de forme atrăgătoare, arome și culori plăcute, într-un sortiment foarte variat. Se pot grupa în:

1. *deserturi de bucătărie* - se pregătesc la comandă sau cu anticipație, în bucătăriile unității (crema de zahăr caramel, lapte de pasăre, orez cu lapte, clătite, papanasi, compoturi, salate de fructe, budinci, sufleuri etc.);

2. *deserturi de patiserie* - se realizează în spații speciale amenajate în laboratoare, dotate cu utilaje (exemplu de astfel de deserturi: cozonac, sortimente de tarte cu fructe, checuri, strudele, specialități de baclava etc.);

3. *deserturi de cofetărie* - sunt produse ce se realizează în laboratoare ca unități independente sau ca secții de producție în cadrul unităților de alimentație publică (sortimente de prăjituri cu blat, prăjituri cu foietaj, prăjituri cu fructe, sortimente de torturi, sortimente de fursecuri, specialități de înghețată etc.);

deserturi din fructe - în funcție de anotimp se recomandă și fructele ca desert (fructe proaspete indigene și de import, fructe conservate - compoturi și însilozate prin frig.

Reguli de asocierea preparatelor

Întocmirea unui meniu corespunzător principiilor alimentației științifice înseamnă de fapt găsirea modalității de acoperire a necesarului fiziologic pentru o anumită categorie de consumatori, prin produse alimentare sau preparate culinare corespunzătoare nutritiv, variate, cu caracteristici psihosenzoriale care să atragă consumatorul, cu o putere de sațietate care să împiedice apariția senzației de foame timp de 4 - 5 ore.

Trebuie respectate următoarele principii:

□ Meniurile comercializate de unitățile de catering se adresează fie unui grupe tip de consumatori (de ex. cantinele școlare, cantinele restaurant etc.), fie consumatorului adult cu un efort fizic mediu (un tip de referință). Pentru a facilita activitatea unităților de alimentație publică și a celor care se ocupă de alimentația unor colectivități, Ministerul Sănătății, prin Institutul de Igienă și Sănătate Publică, a elaborat Norme orientative de necesar fiziologic exprimat în substanțe nutritive și alimente.

□ Cantitatea de preparate culinare consumate zilnic trebuie să cuprindă toate grupele de alimente

în anumite proporții. Se pot realiza substituiri izocalorice (între alimentele din aceeași grupă) și

izotrofinice (între alimentele din grupe diferite, dar echivalente în ceea ce privește valoarea nutritivă). În țara noastră au o pondere mare produsele derivate din cereale, de legume și fructe care, cu valori energetice mici, dețin o pondere mare cantitativă.

□ La fiecare masă sau la principalele mese trebuie să existe atât produse de origine animală, cât și produse de origine vegetală.

□ Gradul de satisfacere a necesarului de substanțe nutritive este determinat hotărâtor de influența operațiilor de prelucrare culinară asupra valorii nutritive inițiale a materiilor prime prelucrate. Operațiile de pregătire primară, contactul cu oxigenul atmosferic, durata tratamentului termic pot determina scăderi substanțiale ale unor componente din materiile prime. Respectarea duratei de tratament termic este necesară pentru asigurarea digestibilității și sănătății produsului rezultat și pentru prevenirea apariției unor compuși neutilizabili digestiv și metabolic.

□ Aptitudinea nutrițională a unui preparat culinar depinde de numărul și importanța substanțelor nutritive pe care le conține, de relația acestora cu alte substanțe coexistente în produsul respectiv, dar și de efectul său asupra stării psihice a consumatorului. Pentru a stimula

apetitul și creșterea astfel a coeficienților de asimilare a substanțelor nutritive componente, este indicat să nu se folosească același aliment de două ori în aceeași zi, fără a schimba forma de pregătire sau același aliment de două ori la aceeași masă, chiar dacă forma de preparare este diferită. Pentru evitarea monotoniei, meniurile trebuie concepute cel puțin pentru 7 zile.

□ Starea agreabilă sau dezagreabilă pe care o încearcă consumatorul după ingerarea unui preparat culinar este determinată de solicitarea gastrointestinală provocată de preparatele consumate. Alimentele care solicită mai puțin secreția gastrică și părăsesc repede stomacul sunt considerate ca ușor digerabile. Cele care rămân mai mult timp în stomac sau provoacă o secreție gastrică intensă sunt considerate greu digerabile, cu mare putere de sațietate.

Grăsimile în cantitate mare și preparatele grase micșorează activitatea secreto-motoare a stomacului, lungind timpul de evacuare și din această cauză au mare putere de sațietate. Carnea și produsele din carne, bogate în substanțe extractive, provoacă o intensă secreție de suc gastric, dau senzație de sațietate și întrețin această senzație timp îndelungat. Hipersecreția de suc gastric atrage după sine o puternică secreție pancreatică și intestinală pentru neutralizare. Pâinea, cartofii, consumate singure, au o putere de sațietate redusă. Asociate însă cu grăsimi sau carne, pute Consumarea de dulciuri la sfârșitul mesei prelungește timpul de evacuare a stomacului, măbind puterea de sațietate a meniului consumat. La fiecare masă este indicat să se consume cel puțin un preparat cu mare putere de sațietate.

□ Materialul fibros trebuie să reprezinte circa 30 g în 24 ore pentru un adult cu necesar energetic de 2700 kcal.

□ Alimentele fade trebuie asociate cu cele gustoase, cele tari cu cele moi, cele care se digeră greu cu cele ușor digerabile. Cantitatea de preparate consumate trebuie să aibă un anumit volum, mai mare pentru persoanele deprinse cu alimentația predominant vegetariană și mai mic pentru cei care consumă predominant alimente de origine animal și alimente concentrate.

□ Cantitățile consumate zilnic se repartizează în 3-4 mese servite la un interval de 4-5 ore cantitatea consumată la o masă fiind mai redusă, eficiența digestiei este mai bună, proporția de substanțe nutritive crește. Este necesară respectarea orelor de masă. Suprimarea a 1-2 mese are efecte negative asupra organismului. Prin repartitia necesarului energetic în mai multe prize alimentare se evită scăderea glicemiei, se mărește eficiența muncii, se amână apariția fenomenelor de oboseală.

□ Ordinea de succesiune a preparatelor la aceeași masă exercită un efect important asupra digestiei. Este indicat să se înceapă masa cu preparate care prin proprietățile lor organoleptice și prin acțiunea lor excitantă declanșează și întrețin secreția sucurilor digestive. Acestea sunt în special preparatele care conțin o cantitate mare de substanțe extractive, mai ales preparatele lichide.

Temperatura preparatelor culinare influențează eficiența digestiei și absorbției. Se recomandă pentru preparatele care se servesc calde temperaturi de 40-45 °C și 10-12 °C pentru preparatele care se servesc reci. Este contraindicată consumarea de preparate foarte rece sau foarte calde, acestea diminuând absorbția substanțelor nutritive ingerate prin preparatele

respective. Băuturile reci se servesc la 10-12 °C, iar cele care se consumă la temperatura camerei la 15-17 °C.

- Diferențierea preparatelor culinare în funcție de preț nu exclude necesitatea ca fiecare meniu

să satisfacă criteriile menționate: acoperirea necesarului de substanțe nutritive, asocierea corectă a grupelor de alimente, evitarea monotoniei, diminuarea pierderilor prin procesul tehnologic, asigurarea unei puteri de sațietate corespunzătoare. Criteriul cost trebuie să aibă în vedere posibilitatea respectării valorii nutritive prin substituiți corespunzătoare de materii prime. Sistemul instituționalizat de catering trebuie să cunoască faptul că utilizarea digestivă a componentelor diferă în funcție de starea fiziologică a consumatorului, proprietățile senzoriale ale alimentului, structura nutritivă a alimentului – raportul între trofine, prezența factorilor nutritivi, natura componentului nutritiv). De aceea, la planificarea pe baze științifice a unui meniu, pentru acoperirea nevoilor nutritive și energetice, se calculează valoarea nutritivă și cea energetică a produselor în momentul ofertei.

În calcule se va lua în considerație valoarea energiei unitare disponibile pe fiecare nutrient. Se va ține cont de faptul că la o alimentație mixtă, pierderile digestive în factori nutritivi și calorigeni sunt de 8-10 %, cresc la 12-16 % în cazul unui regim vegetarian bogat în fibre alimentare sau scad la 4-6 % într-o alimentație pe bază de produse de origine animală. Până nu demult, spitalele, cantinele școlare și unitățile instituționalizate din rețeaua de alimentație publică (creșe, azile de bătrâni, cantine universitare) reprezentau singurele zone ale sistemului de alimentație publică, care aveau responsabilitate directă asupra valorii nutritive a meniurilor oferite.

În zona comercială, unitățile de catering se văd responsabile doar de satisfacerea cererii – ca structură și volum – de produse cerute de consumatori, cu prezentarea și ofertarea într-o formă cât mai atractivă și plăcută, la un preț care să le asigure un profit rezonabil.

La asocierea preparatelor în vederea întocmirii meniurilor trebuie să se țină cont de următoarele criterii:

caracteristicile preparatelor (component, loc în rețeta lor de sațietate crește.

Puterea de sațietate a legumelor crește prin asocierea cu grăsimi.

Ordonarea preparatelor în meniu se poate face în funcție de gust, valoarea nutritivă și efectul asupra digestiei:

În alcătuirea meniului, ordonarea preparatelor în funcție de gust se face astfel: inițial amar sau acid, apoi sărat iar în final, dulce.

Din punct de vedere al valorii nutritive, ordonarea preparatelor în meniu va fi următoarea:

a) preparate ușoare, mai puțin consistente;

b) preparate bogate în substanțe nutritive;

c) preparate foarte bogate în substanțe nutritive (consistente);

d) preparate ușoare.

Sucesiunea preparatelor la aceeași masă exercită efecte importante asupra digestiei.

Se recomandă ca mesele să înceapă cu preparate care, prin proprietățile lor organoleptice, declanșează psihic secreția și, după ingerare, prin acțiunea lor, exercită și întrețin secreția sucurilor digestive (gustări, antreuri, preparate culinare lichide) :

- gustările se servesc la începutul mesei, constituind prologul dejunului;
- antreurile se servesc după gustări, sau după preparate culinare lichide;
- preparatele de bază din componența meniurilor sunt cele mai consistente, asigurând proporția cea mai mare de calorii și de factori nutritivi (mâncăruri din legume, din carne și legume, fripturi);
- meniul se încheie cu desert sau fructe. Ca desert se pot servi dulciuri de bucătărie, produse de patiserie sau cofetărie. Se servesc la sfârșitul mesei, asigurând senzația de sațietate (datorită conținutului ridicat de glucide).

În baza acestor considerente se stabilesc ordinea în care se prezintă și se servesc preparatele din

meniul.

Asocierea băuturilor alcoolice cu preparate culinare și produse de cofetărie-patiserie. Multitudinea de sortimente de băuturi existente astăzi pentru satisfacerea pe deplin a tuturor gusturilor. Pentru alegerea și servirea băuturilor nu există niște reguli absolute, dar trebuie să se țină cont de unele recomandări privind asocierea acestora cu diverse preparate și de ordinea servirii lor. Astfel, la gustări se servesc băuturi aperitiv, fără aromă puternică și gust marcat, pentru nu a obosi organele de simț ale consumatorului înainte de servirea preparatelor. Se recomandă: țuica, șliboviță, vodcă, vinuri aromatizate (pelin, vermut, bitter) etc. Se mai pot servi, în cazuri de excepție: vinuri spumate brute sau seci și vinuri albe seci, sau acide.

La servirea preparatelor culinare lichide (supe, creme, ciorbe, borșuri) nu se recomandă băuturi. La servirea preparatelor din pește, crustacee, moluște, sunt recomandate vinuri albe, seci, spumoase și spumante din toate podgoriile țării: Galbenă, Aligote, Riesling, Riesling italian etc., iar cu cât peștele este mai gras, cu atât vinul trebuie să fie mai acid (vinurile provenite din podgoriile

Transilvaniei și din nordul Moldovei). La rasol și la pește prăjit se recomandă un vin alb ușor. Pentru peștele la grătar sau la cuptor, un vin de calitate superioară cu o concentrație alcoolică mai ridicată.

La servirea antreurilor se recomanda vinuri albe demiseci și vinuri roze din toate podgoriile

țării: Pinos gris, Perla, Feteasca regală, Fetească albă. Ciupercile sunt însoțite, de obicei, de vinuri albe demiseci, de înaltă calitate

La servirea preparatelor de bază, vinurile recomandate sunt în funcție de culoarea cărnii și proveniența acesteia, astfel :

- la cărnurile albe (curcan, găina): vinurile albe seci, de calitate superioară sau vinuri roșii, ușor aromate.
- la cărnurile roșii: vinuri pline, puternice (Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Babească, Feteasca neagră etc);
- la vânat, numai vinuri roșii seci, vechi de mare calitate, mai fine la vanatul cu pene și cu tărie alcoolică mai ridicată la vânatul cu păr.

Vinurile seci și aspre nu se asociază cu preparatele dulci!

Brânzeturile care premarg desertul se servesc cu vinuri roșii (se continua cu vinul de la preparatele de bază), excepție făcând telemeaua de oi, la care se pot servi și vinuri albe.

La servirea desertului (dulciuri de bucătărie, produse de patiserie-cofetărie) sunt recomandate vinurile dulci, aromate (Tămâioasă, Grasă, Chardonnay, Muscat-Ottonel). La deserturile din ciocolată și fructe nu se recomandă vinuri.

Cafeaua se servește cu un distilat vechi de vin (coniac de tipul Milcov, Dunărea, Tomis etc), rachiuri fine de fructe (cireșe, piersici, caise) sau lichioruri.

De asemenea, la recomandarea vinurilor trebuie să se aibă în vedere și alte reguli, cum ar fi:

- vinul alb sec înaintea celorlalte vinuri;
- vinul roșu înaintea celui alb dulce;
- vinul ușor precede pe cel consistent;
- vinul tânăr precede vinul învechit;
- vinul provenit dintr-un soi de struguri comun se servește înaintea vinului rezultat dintr-un soi nobil, dintr-o regiune consacrată;
- vinuri ușoare la preparate ușoare;

- vinuri consistente (tari, cu profil aromatic bogat) la preparatele picante;
- vinurile dulci, licoroase se servesc numai la desert, dupa care nu se mai servesc alte vinuri;
- diferențierea dintre două vinuri de aceeași culoare și provenite din aceeași regiune, servite la aceeași masă, trebuie să fie destul de evidentă;
- vinurile spumante se pot servi pe tot parcursul mesei.

La o masă pot fi servite trei vinuri, maximum patru, în funcție de structura meniului:

- un vin alb sec;
- un vin roșu;
- un vin dulce.
- cel de-al patrulea vin poate fi un vin alb sec (demisec) sau un vin roșu, în funcție de meniu.

Asocierea mâncărilor dulci/condimentate/proteinice (umami) cu vinurile ușoare

Mâncărurile dulci, condimentate sau proteice, mai puțin sărate, dau vinului o textură mai puternică. Vinurile roșii asociate cu astfel de mâncăruri vor fi mult mai taninoase. Vinurile recomandate pentru felurile gastronomice dulci, condimentate sau proteinice sunt cele seci, proaspete.

Vinuri albe: Riesling, Gewurztraminer, Viognier, White Zinfandel, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Vinuri roșii: Nouveau Beaujolais, Pinot Noir, Sangiovese, Zinfandel, Merlot, Shiraz

Exemple de preparate recomandate:

- **mancare chinezeasca**, sosuri de stridii, mancare de prune, sosurile dulci-amarui;
- **mâncărurile mexicane**, salsa de fructe, crema de ciocolată;
- **pastele** cu sos de roșii, crema de ciuperci;
- **mancare thailandeză**, pui Thai;
- aripioare de pui** la gratar cu sosuri dulci
- **sushi** cu scortisoara și wasabi;
- **mozzarella**, branza Brie, branzeturi afumate.

Asocierea mâncarurilor proteice cu vinurile fructuoase

Asocierea cu preparate mai acide, cu un conținut ridicat de substanțe proteice, va estompa caracteristicile vinurilor, făcându-le mai puțin evidente. Consumatorul va percepe mai puțină aciditate și mai multă fructuozitate. La aceste tipuri de preparate culinare se recomandă consumarea unor vinuri mai proaspete, mai cu un profil aromatic bogat, mai ușoare (nematurate în lemn de stejar).

Preparatele amăru, precum andivele, rucola sau carnea afumată, pot fi asociate foarte bine cu vinurile mai intense, care nu au fost maturate în lemn de stejar.

Vinuri albe: Pinot Grigio, vinuri spumante, Riesling, Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay

Vinuri roșii: Pinot Noir, Merlot, Sangiovese, Dolcetto

Exemple de preparate asociate:

- *salatele amăru*, astringent: de rucola, spanac, ridichi, cresson;
- *peștele mai uleios*: sardine, hering, anșoa, macrou, somon;
- *scoici*, homari, crab și creveți cu lămâie;
- *peștele afumat*: somon, sturion, tipar, crap;
- *stridii* cu oțet, ulei sau sos cocktail;
- *asparagus* cu anghinare și ciuperci;
- *sushi* cu scorțișoară și wasabi;
- *prosciutto* cu pepene galben;
- *caviar*;
- *brânza proaspătă* de capră.

Asocierea mâncarurilor echilibrate cu vinurile roșii și albe

Felurile care sunt condimentate echilibrat cu sare vor dezvolta arome complexe și pot fi asociate cu o mare varietate de vinuri. Aceste feluri culinare dezvoltă foarte multe arome și nu reactionează în asocierea cu vinurile cu aciditate mai săzută. Mâncarurile cu conținut de sare mai moderat pot fi asociate cu majoritatea soiurilor de vin. **Vinuri albe:** Pinot Grigio, Gewurztraminer, Chenin Blanc, Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay

Vinuri roșii: Pinot Noir, Merlot, Shiraz, Zinfandel, Sangiovese, Cabernet

Sauvignon **Exemple de preparate:**

- **diferite preparate din carne**, sotate sau făcute la grătar, macarurile de pui, fructele de mare.
- **preparatele murate în sare**: masline, capere, sunca, lamaile în saramura, branza de tip Feta;
- **sosurile mai acide, albe sau roșii**, pe baza de: muștar, lămâie, oțet balsamic etc.;
- **carnea de vită sau pui** cu lămâie și capere;
- **supe, tocănițe, ostropel**;
- **brânzeturile** Cheddar, Gruyere, Fontina.

Asocierea deserturilor cu vinurile dulci

Majoritatea deserturilor sunt produse dulci și vor fi asociate cu vinuri dulci. De cele mai multe ori, se cere a fi servite cu vinuri mai dulci decât deserturile, deoarece se echilibrează reciproc. Aciditatea va deveni mult mai pronunțată atunci când sunt servite vinuri dulci la desert. Dacă vinul este mai dulce decât desertul, consumatorul nu va sesiza aciditatea vinului la fel de mult.

Vinuri: Recioto, Madeira, Sherry, Port, Muscat, Riesling, Santo, Sauternes, Tokaji, Ice Wine **Deserturi asociate:**

ciocolate, creme de ciocolată, prăjiturele de ciocolată, trufe;

- **cremoase**, plăcintele de brânză, înghețată;
- **deserturile de fructe**: mere, citrice, zmeură;
- **deserturile cu nucă și caramel**, tarteles cu alune;
- **torturi, prăjiturele**, produse de patiserie;
- **brânză mușcăită**.

Asocierea băuturilor cu preparatele conform regulilor de asociere

Regulile de asociere a băuturilor cu preparatele culinare au la bază printre altele, compoziția preparatului, preferințele consumatorului, tipul mesei.

- ☐ **Cu ocazia meselor obișnuite sau între mesele principale** se recomandă vinuri ușoare cu o concentrație de alcool de 9-10 % vol. alc. albe (galben-pai) sau roșii, în funcție de preparatele culinare servite la masă.

- **La recepțiile oficiale** se recomandă vinuri selecționate soiuri pure galben-pai cu un buchet specific, din grupa vinurilor demiseci sau dulci, ocazie cu care se pot recomanda și vinurile șampanizate.
- **Cu ocazia întrunirilor obișnuite ale consumatorilor în diferite etape ale zilei (dimineața, prânz, seara)** când se solicită numai gustări reci (brânzeturi, mezeluri, salate); gustări calde (pe bază de pește, ouă) se recomandă să fie însoțite de vin ușor de culoare albă (galben-pai) cu o concentrație de 9-10 % vol. alc., vinuri seci și demiseci, servite reci, simple, cu apă minerală separate sau combinat (șpriț) 75 % vin și 25 % apă.
- **La întruniri obișnuite ale consumatorilor în diferite etape ale zilei când se solicită la masă un preparat culinar:** rasol de vacă cu legume, preparate din pește rasol, preparate din carne de pasăre rasol, din paste făinoase și alte preparate din legume-salate fierte și combinate se recomandă și se servesc vinuri albe (galben-pai) ușoare cu o concentrație în alcool de circa 10-11 % vol. alc., din grupa vinurilor seci și demiseci, servite simple sau cu apă minerală.

La întrunirile obișnuite de familie cu invitați la masa de prânz sau cină

- *în prima etapă a meniului, la servirea gustărilor* dacă se prefera o băutura aperitiv, se poate recomanda un pahar cu vin roșu, alb (galben-pai) sau demisec, cu 9-10 % vol. alc., vin cu care se poate continua și în etapa a doua din meniu, la servirea preparatelor din pește, sufleurii, specialități din paste făinoase.
- *la preparatele culinare din carne tocată/sărmăluțe, chifteluțe, musacale, condimente (picante)* se recomandă vinuri albe, seci sau demiseci cu o concentrație alcoolică de 10-11 % vol. alc. vinuri tinere cu urme de dioxid de carbon și vinuri roșii după preferințe.
- *la fripturi de porc, de vacă, ficat, morun sau somn la grătar, cu sosuri corespunzătoare,* se recomandă vinuri roșii, seci și demiseci cu concentrație alcoolică de 11-12 % vol. alc. ușor tămâioase. Se servesc la temperatura camerei cu apă.
- *la specialitățile culinare din carne de vânat* se recomandă să se servească vin roșu, sec și demisec, alcool 10-11 % vol. alc., ușor acidulate și tămâios, având o temperatură de 16-17 % vol. alc.
- *la desert* se poate recomanda un sortiment de vin demisec sau dulce și cu aroma plăcută, din grupa vinurilor albe (galben-pai) sau roșu dacă desertul a fost de bucătărie, pe bază de aluaturi (clătite, papanashi, colțunași, plăcinte, gogoși).
- la servirea cafelei se servește coniac sau un pahar de vin roșu, vinuri pure, demisec sau dulce, scurt separate cu apă minerală.

Dimineața între orele 8-10 se recomandă un pahar de vin alb sau roșu sec, , cu o concentrație alcoolică de 9-10 %vol. alc, cu apă. **La prânz**, între orele 10-12 se recomandă un pahar de vin alb sau roșu sec sau demisec puțin acidulat, cu 10-11 % vol. alcool. **Înainte de masa (prânz sau seara)** se recomandă un pahar de vin aperitiv sec alb sau roșu, cu o concentrație alcoolică de 11-12 % vol. alc.

După masa de prânz se recomandă vinuri seci, demiseci, albe (galben-pai) vinuri vechi cu concentrație alcoolică 11-12° servite simple sau cu apă.

Seara, după masa, se servesc vinuri demiseci și dulci aromate galben-pai. Femeile vor prefera vinurile demiseci sau dulci.

FIȘĂ DE LUCRU

1. Asociază următoarele preparate cu băuturi.

Preparate:

a- platou cu gustări reci;

b- saramura de crap cu
mămăliguță; c- friptură de
miel cu legume sote; d-
iepure cu măsline;

e- mușchi de porc
împănat; f- clătite cu
dulceața;

g- brânza
Camenbert; h-
cafea

Băuturi:

a- țuică/bitter/vodcă;

b- vin alb sec;

c- vin roșu;

d- vin roșu plin – puternic;

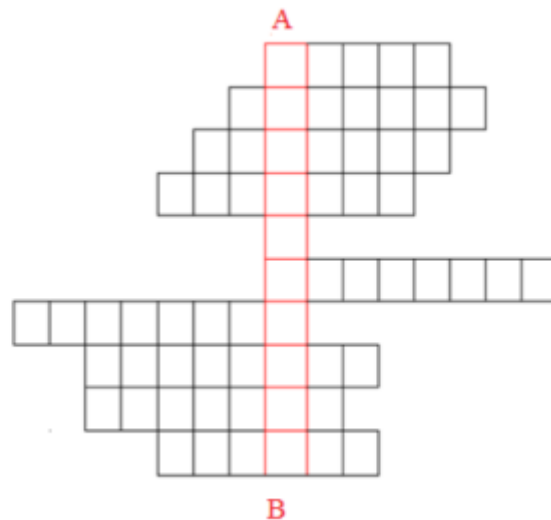
e- vin roșu;

f- vin dulce;

g- coniac/lichior.

2. Completând pe orizontală căsuțele libere, conform definițiilor, veți obține pe verticală documentul care prezintă oferta unității de alimentație publică.

1. preparat lichid, servit cald la micul dejun, simplu sau cu adaosuri;
- 2.starea fizică a preparatelor servite ca felul I;
- 3.se servesc ca intrare în meniu;
- 4.se servesc împreună cu preparatele;
- 5.dublu la cafea!
- 6.preparat din ou sau carne, obținut în timp scurt;
- 7.îndeplinită de caracteristicile preparatelor și băuturilor;
- 8.mai multe modele!
- 9.îndeplinite de lista meniu;
10. trebuie respectate în asocierea preparatelor cu băuturile



3. În coloana A sunt prezentate grupe de preparate iar în coloana B băuturi. Conform criteriilor de asociere corectă, faceți legătura între elementele coloanei A și elementele coloanei B.

A Preparate	B Băuturi
a – Gustări	f – Lichior
b – Preparate lichide	f – Coniac
c – Preparate din peste si crustacee	h – Vin roșu
d – Antreuri	i – Vin alb

e – Preparate de bază	j – Băuturi alcoolice industriale
	k – Vin alb roze - demisec

Bbliografie

https://www.academia.edu/24977809/Suport_de_curs_bucatar