



SUPPORT CURS AJUTOR DE BUCATAR



INTRODUCERE

Bucataria romaneasca s-a dezvoltat, odata cu formarea si afirmarea neamului romanesc. Desi, a fost influentata de-a lungul veacurilor, de conditiile economice, geografice, de clima, de gradul de civilizatie, de stadiul de dezvoltare al agriculturii si nu in ultimul rand, de evolutia obiceiurilor, gusturilor si preferintelor romanilor, bucataria romaneasca, a pastrat traditia mostenita de la strabuni si a avut capacitatea ca in gama preparatelor romanesti, sa asimileze si retetele altor popoare. Primele semne de occidentalizare, se vad in tara noastra in jurul anului 1700.

Mancarurile specifice si traditionale romanesti, cunoscute si recunoscute astazi, prin savoarea si originalitatea lor, sunt realizate in restaurantele noastre, dar si in gospodariile taranesti, pastreaza, traditia milenara a poporului nostru.

Istoria bucatariei se confunda cu istoria omenirii. Punctul de plecare al bucatariei il putem localiza odata cu aparitia focului. Descoperirea focului revolutioneaza hrana omului, acum alimentele sufera transformari; prin frigere, ele devin gustoase, aromatice, pline de savoare. Dupa foc, fermentatia revolutioneaza obiceiurile alimentare, actiunea fermentatiei nu se reduce numai la conservarea alimentelor, ea transforma textura si gustul acestora, prin fermentatie, fructele si strugurii se transforma in bauturi alcoolice, bere si vinuri, prin fermentatie laptele da nastere la noi produse.

Bucataria din Moldova se caracterizeaza prin mancarurifine, rafinate si gustoase. La prepararea mancarurilor se foloseste in special carnea de pasare si pestele, dar si carnea de porc, vaca, vanatul precum si legumele, laptele ouale si branzeturile. Ciorbele se acresc cu bors, se imbunatatesc cu smantana si oua. Mancarurile sunt mai dietetice, se realizeaza fara rantasuri prajite, cu ceapa inabusita si faina dizolvata in apa. Sosurile sunt albe dar si colorate cu pasta de bulion si boia de ardei.

Bucataria Moldoveneasca nu este foarte aglomerata in condimente, se foloseste mararul, patrunjelul, cimbrul, ardei iute, (chiparus) hasmatuchi, usturoi, leustean. Renumitele sarmale moldovenesti sunt fine si delicate, ele se obtin din carne tocata, sunt sarmale mici, cate 8-10 sarmale mici infasurate toate intr-o foaie de varza.

Bucataria din Dobrogea este influentata in primul rand de fauna, de clima, dar si de bucataria orientala. La prepararea mancarurilor se foloseste mult peste, vanatul si carnea de oaie dar si carnea de pasare, vaca si porc. Dobrogea este bogata in legume si fructe, lapte, branzeturi si oua. Mancarurile din Dobrogea redau cu prisosinta bogatia materiilor prime de care dispune aceasta zona.

Mancarurile din bucataria dobrogeana sunt usoare, la pregatire acestora se foloseste mult untdelemnul, untul si margarina. Ciorbele se acresc cu bors, zeama de varza dar si otet, sunt realizate din legume si mai ales din peste. Se folosesc mult gustarile din legumeproaspete sub forma de salata in combinatie cu oua, branza, smantana. Sosurile sunt colorate cu pasta de rosii, se obtin din legume inabusite cu faina dizolvata in apa si "stinse" cu supa de oase. Preparatele de baza sunt insotite de garnituri din orez, legume dar si paste fainoase. Se foloseste mult laptele batut, iaurtul dar si branza telemea care se consuma ca atare dar si in pregatirea altor mancaruri. Dintre mancarurile specifice bucatariei Dobrogene amintim: ciorbele pescaresti, ciorba de burta, marinatele din peste, saramura de crap, pestele la protap, crapul umplut, carnatii de oaie, mielul la protap, saslacul, chebabul, musacaua, chefirul, garniturile de orez, dar si baclavalele, sarailiile, dulciurile cu stafide si rahat.

Bucataria din Muntenia se poate caracteriza prin diversitate, ingeniozitate, delicatete. Ea a suferit de-a lungul vremii influenta greceasca, orientala, finetea si rafinamentul bucatariei franceze si pana in zilele noastre influenta italieneasca. Bucataria din Muntenia, foloseste un sortiment variat de legume, carne, produse din carne, peste, lapte, paste fainoase, fructe.

Bucatarie traditionala din Muntenia se poate caracteriza prin mancaruri gustoase. Ciorbele sunt realizate din carne de pasare si vaca dar si din legume, ele sunt acrite mai ales cu bors, se

foloseste mult leusteanul care le da un gust aparte. Ciorbele, mai ales cele din legume sunt imbunatatite cu orez, dar si cu “zdente” obtinute din oua cu faina. Ciorba de burta si tuslamaua sunt foarte cautate. La prepararea mancarurilor se foloseste untdelemnul, untul dar si untura mai ales in timpul iernii. Sosurile sunt de regula colorate si se obtin din rosii vara si bulion in timpul iernii. Salatele sunt intr-un sortiment foarte diversificat, se obtin din legume proaspete sau fierte in combinatii cu fructe, oua, branzeturi, ‘legate’ intre ele cu sosuri si mai ales cu maioneza care este un ‘liant’ foarte apreciat.

Bucataria din Oltenia pastreaza si astazi obiceiul de a pregati mancarea in oale de pamant la “test”, tehnologie care ofera un gust deosebit mancarurilor, ele poarta parfumul bucatariei noastre taranesti.

In bucataria olteneasca se folosesc legumele proaspete, pestele, carnea de pasare, vaca si porc, lactatele si branzeturile. Se pregatesc cum numai oltenii stiu sa o faca, gustoasele ciorbe de praz si de stevie, fiertura olteneasca, care este o ciorba de pasare si legume fierte in oala de pamant in supza pe vatra. Sunt recunoscute sarmalele gatite in oale de pamant la “test”.

Bucataria din Transilvania a suferit de-a lungul istoriei influenta bucatariei austro – ungare. In Ardeal se foloseste mult slanina afumata, bine pregatita, care se consuma in tot timpul anului, chiar si vara, fie ca atare, sau este folosita la prepararea diferitelor mancaruri.

Mancarurile obtinute in bucataria din Transilvania, sunt mancaruri grase, gustoase si piperate, se realizeaza pe baza de carne si in special carne de porc, se folosesc legumele. Zarzavaturile, laptele si branzeturile precum si ouale. Ciorbele se acresc cu otet sau zeama de varza si se imbunatatesc “se dreg” cu galbenusuri de oua, smantana si faina, specific acestor ciorbe este tarhonul. La obtinerea mancarurilor se foloseste untura de porc si rantasul obtinut din ceapa inabusita si faina putin rumenita. Sosurile sunt in general albe dar si colorate cu boia de ardei. Salatele, ca de altfel si sosurile se indulcesc cu zahar. Se mananca mult papricas cu galuste din faina si oua, fierte in apa cu sare. Bucataria din transilvania este renumita prin preparate ca: balmus, bulz, supa de chimen, supa de varza alba cu smantana, ciorba ardelenasca de porc sau vaca, ciorba de carne cu tarhon, varza “a la Cluj” ciuperci umplute, gulas, papricas, afumaturi, tocaturi cu afumatura, langosi, budinca etc.

Bucataria banateana este puternic influentata ca si bucataria din Transilvania de bucataria austro – ungara, dar si de bucataria greceasca, italieneasca si franceza. Mancarurile pregatite in Banat sunt realizate din carne de porc in special, cu legume prajite si inabusite in untura sau ulei, cu sosuri din faina, condimentate cu piper, cimbru, boia de ardei, chimen.

Bucataria din Banat se caracterizeaza prin mancaruri gustoase, grase, hranitoare. Ciorbele se acresc cu lamaie, se imbunatatesc cu smantana si se condimenteaza cu tarhon. Supele se pregatesc cu taitei de casa dar si cu rantas. Taiteii de casa se folosesc mult atat la prepararea gustarilor, a mancarurilor dar si la obtinerea dulciurilor. Din taiteii de casa se obtin renumitele preparate “iofca” cu varza, cu branza, cu nuca, cu lapte, cu mac, cu branza de vaci mai exista si gulasul care se prepara in toate bucatariile banatene.

Mancarurile se caracterizeaza prin sosuri cu rantas obtinut din faina incinsa care “se stinge” cu supa de oase sau supa de zarzavat si imbunatatite cu smantana. Rantasul se foloseste chiar si la sarmale. Se mananca mult papricasul cu galuste obtinute din faina si oua, fierte in apa cu sare.

Semipreparatele culinare sunt alimentele prelucrate care nu se consuma ca atare, ci sunt utilizate la pregatirea altor preparate. Din grupa semipreparatelor culinare fac parte : fonduri (supe), esente (glaceuri), aspicuri, sosuri, umpluturi (farse), panade si alte semipreparate.

FONDURI DE BAZA

Fondurile de baza (supe) sunt semipreparate culinare, de consistenta lichida, realizate prin fierberea extractiva. Materiile prime utilizate sunt : oase cu valoare, oase fara valoare, legume (radacinoase, bulbifere, frunzoase, condimentare), condimente si diferite adaosuri (ciuperci, vin, amidon etc).

Clasificarea fondurilor

- a) *dupa materia prima - fond de vita*
- *fond de pasare*
- *fond de peste*
- *fond de vanat*

Fonduri de baza ----- b) *dupa aspect* - *limpezi*
- *vascoase*

- c) *dupa culoare* - *albe*
- *colorate*

Indici de calitate ai fondurilor

Trebuie sa prezinte aspect limpede, fara particule in suspensie, gust, miros si aroma placute, specifice componentelor.

Fondul ingrosat trebuie sa prezinte consistenta legata, fara aglomerari .

ESENTE

Sub numele de glace se intelege suc concentrat (esenta) obtinut din fond (brun de vitel, fond de pasare, fond de peste) printr-o fierbere indelungata si lenta (timp in care se produce evaporarea unei parti a apei din fond care, concentrandu-se in substanta uscata, dupa racire gelifica).

Sortimentul de glaceuri cuprinde glace: de carne(viande) de pasare (volaille), de peste (poisson).

Tehnologia prepararii esentelor (glaceurilor) . Se fierbe fondul brun de vitel la un foc bun la inceput, apoi din ce in ce mai mic, pana lichidul se reduce treptat si se concentreaza in substanta uscata . In timpul fierberii, se inlatura spuma si se trece continutul in vase mai mici, strecurand supa concentrata prin etamina . Se fierbe pana la proba, care este satisfacatoare atunci cand, introducand lingura in esenta concentrata aceasta se acopera cu un strat lucios aderent sau care, cum se spune ,, napeaza lingura". Se retrage vasul de pe foc si esenta se strecoara . Glaceul sau esenta rezultata se pastreaza la rece, in vase de inox .

Utilizari culinare. Se foloseste la intarirea unor sosuri .

Glaceul de pasare(volaille) sau de peste (poisson) se prepara in mod asemanator, cu deosebirea ca se inlocuieste fondul de vita cu fond de pasare sau de peste.

ASPICURI

Aspicul este un preparat culinar rezultat prin fierberea extractiva a unor alimente bogate in proteine de tip colagen, elastina.

Utilizarea aspicului are drept scop:

- protejarea produselor de contactul cu aerul, care le-ar degrada (napare);
- imbunatatirea proprietatilor organoleptice ale preparatelor culinare; aspect, consistenta ;
- imbunatatirea valorii nutritive a preparatelor culinare .

Tipurile de aspic sunt : aspicul fara gelatina si aspicul cu gelatina. Se mai pot pregati : aspic cu oase de pasare, cu oase de vanat, cu oase de peste, aspic colorat.

Operatii pregatitoare . Picioarele de porc si soriul se trec prin flacara, se curata, se spala , se oparesc si se spala din nou cu apa rece . Oasele se spala, se curata, se spala, $\frac{1}{4}$ din cantitate de legume se taie felii, iar restul ($\frac{3}{4}$) se cresteaza.

Ouale se spala, se dezinfecteaza, se trec prin jet de apa rece si se separa albusurile de galbenusuri.

Carnea se spala, se zvanta, se trece prin masina cu sita mare, dupa care se amesteca cu albusurile de ou, legumele taiate felii, otet, piper boabe, foi de dafin, tarhon si putina apa rece.

Compozitia se bate cu telul pana cand albusul incepe sa se spumeze.

Fierberea . Picioarele de porc si soricul se pun in apa rece cu sare : la primele clocote se indeparteaza spuma . Se adauga legumele crestate si se continua fierberea lenta, cu vasul descoperit, aproximativ 3 ore. Spre sfarsitul fierberii se ia o proba intr-o farfurioara sau ceasca care se lasa la rece. Daca gelifica suficient, fierberea este terminata; in cazul in care consistenta se mentine lichida se continua fierberea.

Strecurarea si degresarea . Dupa fierbere, supa se strecoara prin etamina umeda sibine stoarsa, se degreseaza (se indeparteaza grasimea ridicata la suprafata) si se tempereaza.

Limpezirea . Peste compozitia pusa la limpezire se adauga treptat toata cantitatea de supa calduta, se aseaza din nou pe plita la foc moderat . Se amesteca usor, pentru a nu se prinde de vas, pana incepe sa fiarba.

Se retrage vasul pe marginea plitei si se lasa in repaus pana cand carnea se ridica la suprafata . Se continua fierberea 30-45 min, fara sa se amestece, stropindu-se cu apa rece . Spre sfarsitul fierberii se adauga vin si coniac. Se strecoara din nou prin etamina. Se pastreaza la loc rece si se utilizeaza pentru napat sau ca element de décor .

Indici de calitate. Aspicul trebuie sa fie transparent, fara particule de materii prime in suspensie, sa solidifice la rece prin taiere, sa-si mentina forma, sa aiba aspectul lucios, pe sectiune sa nu prezinte goluri de aer. Gustul si aroma sa fie placute, specifice componentelor utilizate .

Recomandari de preparare a aspicului :

- sa se foloseasca materii prime de buna calitate si cu un grad de prospetime ridicat ;
- fierberea sa se faca la foc lent si timp indelungat ;
- sa se efectueze corespunzator proba, strecurarea, degresarea si limpezirea spicului ;
- vinul sa se adauge in aspicul aproape rece, pentru a pastra aroma specifica .

SOSURI

Sosurile sunt semipreparate de consistenta lichida sau vascoasa, utilizate in pregatirea altor preparate culinare. Acestea contribuie la :

- cresterea apetitului si usurarea digestiei, prin stimularea secretiei gastrice datorita componentelor din compozitie;
- imbunatatirea proprietatilor organoleptice ale preparatelor pe care le insotesc;
- diversificarea sortimentala a preparatelor ;
- cresterea valorii nutritive prin c ontinutul de factori nutritivi din compozitie ;
- au rol de legatura intre componentele preparatului;
- micsoreaza timpul de pregatire a preparatelor culinare.

Clasificarea sosurilor se face dupa :

a) procesul tehnologic si temperatura de servire :

- sosuri reci : de otet, de hrean, de usturoi, de lamaie, de unt, de maioneza si derivatele sale(tartar, ravigot, remulad, chantilly I, andalouse etc);
- sosuri calde : olandez si derivatele sale (chantilly II, Mikado); bernez si derivatele(choron, foyot etc); Meuniere alb de lapte cu derivatele sale (marinat, vanatoresc), brun si derivatele sale (Madera, de vin, demiglance, picant etc);

b) dupa culoare:

- sosuri albe;
- sosuri colorate.

c) dupa consistenta :

- sosuri emulsionate: reci, instabile, stabile, calde;
- sosuri vascoase.

SOS ALB(CHAUD-FROID)

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Gelatina se inmoaie in apa rece si se adauga in 100g supa. Se topeste la foc foarte mic. Faina se cerne, se dizolva in supa (100g) fara sa se formeze aglomerari.

Tehnica de preparare

Untul se topeste si se amesteca cu faina . Se adauga supa, frisca, sare si se fierb cca 20 de minute la foc moderat . Se adauga gelatina si s e amesteca pana la omogenizarea acesteia . Sosul se strecoara prin etamina inmuiata in apa rece si stoarsa.

Mod de prezentare si servire

Se foloseste la naparea unor preparate reci din pasare, subproduse din carne de vita si peste.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- unt	Kg	0,080	
- faina	Kg	0,100	
- supa	Kg	0,850	1 kg
- frisca	Kg	0,100	
- gelatina	Kg	0,030	
- sare	Kg	0,015	

SOS TARTAR

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Ouale se spala, se dezinfecteaza , se trec prin jet de apa rece, se fierb tari. Se racec, se curata de coaja si se taie marunt . Ceapa verde si patrunjelul se curata, se spala si se taie marunt.

Tehnica de preparare

maioneza se amesteca treptat cu ceapa verde, patrunjel, oua, mustar, piper si sare pana se uniformizeaza. Se pastreaza la rece.

Mod de prezentare si servire

Sosul se prezinta in sosiera. Se serveste la preparatele reci din peste , oua , subproduse din carne de vita.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- maioneza	Kg	0,650	
- oua (3bc)	Kg	0,150	
- ceapa verde	Kg	0,300	1 kg
- mustar	Kg	0,100	
- patrunjel verde	Kg	0,002	
- piper macinat	Kg	0,150	
- sare	Kg	0,010	

SOS MADERA

PROCES TEHNOLOGIC

Tehnica de preparare

Sosul brun se amseteca cu e senta de oase, vin, piper, si sare. Se fierbe cca 5 minute . Dupa fierbere se adauga untul si coniacul.

Mod de prezentare si servire

Se prezinta in sosiera. Se foloseste la medalioane, escalopuri, turnedouri, ficat de gasca si altele.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- sos Brun	Kg	0,800	
- esenta de oase(glace)	Kg	0,050	
- unt	Kg	0,075	1 kg
- vin rosu sup.de regiune	l	0,100	
- coniac	l	0,025	
- piper macinat	Kg	0,001	
- sare	Kg	0,010	

SOS CHANTILLY

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Sosul se incalzeste la o temperatura de 50°-60° C. Frisca se bate spuma compacta

Tehnica de preparare

Sosul suprem se amseteca cu frisca batuta, obtinandu-se compozitie omogena, spumoasa. Se pastreaza la cald in baine -marie.

Mod de prezentare si servire

Se prezinta in sosiera. Se serveste la preparate din carne de pasare, viel, legume.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- sos alb din supa de pasare (suprem)	Kg	0,700	
- frisca	Kg	0,300	1 kg

UMPLUTURI

Umpluturile sunt semipreparate compuse din elemente tocate . Prezinta o consistenta pastoasa, pot fi crude sau fierte. Ele au imbunatatiri diferite, in functie de compozitia lor . Servesc la umplerea legumelor ca: vinete, ciuperci, dovlecei, ceapa etc; la umplerea crutoanelor pentru prezentarea pieselor din vanat (cu pene); la umplerea pasarilor etc. Farsele sunt grupate in functie de continut, in slabe si grase.

Umpluturi :

Umpluturi-----pentru ciuperci
slabe-obisnuite-----pentru legume

Umpluturi grase -----*de pasare*
-----*de peste*

UMPLUTURI SLABE

Umplutura obisnuita pentru ciuperci

Materii prime . Cantitatii pentru 10 portii

- ceapa 100g
- unt 30g
- ulei 30ml
- ciuperci 250g
- piper 15 g
- sare 1 g
- patrunjel 1 leg

UMPLUTURI GRASE

Umplutura de pasare (mousseline)

Materii prime. Cantitati pentru 10 portii

- carne de pasare 300g
- smantana proaspata 100g
- albus 1 buc
- sare 10g
- piper macinat ½ g

Ustensile necesare: Se folosesc cutite, blat de lemn, castron, sita, lingura, spatula de lemn, piua de marmura .

Operatii pregatitoare . Se indeparteaza aponevrozele de pe carne, se deoseaza si se toaca.

Tehnica prepararii . Carnea tocata se amesteca cu sare, piper, albus si se trece prin sita. Se pune compozitia rezultata intr-un castron pe gheata sfaramata. Se amesteca cu o spatula de lemn incorporand incetisor smantana, potrivitandu-se gustul cu condimente. Se utilizeaza la rulada cu carne, la pasare umpluta etc .

PANADE

Sub numele de panada se intelege adaosul de baza folosit la unele umpluturi. Panadele sunt de mai multe feluri, in functie de umplutura la care se utilizeaza. In principiu, proportia de panada nu trebuie sa depasesca jumatate din greutatea elementului de baza (umplutura).

Daca panada cuprinde in componenta oua si unt, se va tine seama sa regeleze cantitatile generale ale umpluturii pentru care se prepara. Panadele trebuie sa se intrebuinteze numai dupa ce s-au racit complet. In continuare, se descriu cateva sorturi de panade si anume : panada cu franzela, cu faina(pate a chou), cu orez, etc.

Panada cu franzela

Materii prime. Cantitati pentru 500g :

- lapte fierbinte 300ml
- miez de franzela 250 g
- sare 5 g

Ustensile necesare. Se folosesc : vase, linguri, spatula de lemn, castroane etc.

Operatii pregatitoare. Se pun laptele cu sarea la fiert intr-un vas corespunzator . Se taie franzela felii.

Tehnica prepararii. In laptele clocotit se introduce miezul de franzela se retrage de pe marginea plitei si se lasa cateva minute sa se imbibe bine . Se repune vasul la foc si se amesteca bine pana se omogenizeaza si se desprinde compozitia de pe lingura . Se rastoarna intr-un castron si se lasa sa se raceasca .

Se intrebuinteaza la umplutura de peste.

Indici de calitate al umpluturilor si panadelor.

Umpluturile au o consistenta de pasta omogena, gust si miros specifice componentelor. Condimentarea sa fie corespunzatoare, fara a fi excesiva . Panadele prezinta volum marit comparativ cu volum initial, gustul si mirosul specifice alimentelor de baza.

Ustensile necesare. Se folosesc : vase, linguri, spatula de lemn, castroane etc.

Operatii pregatitoare. Se pun laptele cu sarea la fiert intr-un vas corespunzator . Se taie franzela felii.

Tehnica prepararii. In laptele clocotit se introduce miezul de franzela se retrage de pe marginea plitei si se lasa cateva minute sa se imbibe bine . Se repune vasul la foc si se amesteca bine pana se omogenizeaza si se desprinde compozitia de pe lingura . Se rastoarna intr-un castron si se lasa sa se raceasca .

Se intrebuinteaza la umplutura de peste.

Indici de calitate al umpluturilor si panadelor.

Umpluturile au o consistenta de pasta omogena, gust si miros specifice componentelor. Condimentarea sa fie corespunzatoare, fara a fi excesiva . Panadele prezinta volum marit comparativ cu volum initial, gustul si mirosul specifice alimentelor de baza.

SEMIPREPARATE DIVERSE

La pregătirea unor preparate culinare sunt necesare anumite semipreparate considerate auxiliare sau diverse.

Din această categorie fac parte : baitul, borsul, taiteii de casa, tartele pentru umplut, foitajul crud, paste diferite pentru sandvisuri de legume pentru sau oua umplute, foile de clatite, solutia de decongelare a pestelui.

TEHNOLOGIA PREPARARII SALATELOR

Salatele sunt preparate culinare care intra in componenta meniurilor, caracterizandu-se prin :

- continut ridicat de substante minerale, vitamine provenite din legume folosite la preparare ;
- valoare calorica redusa ;
- aspect si colorit viu, influentand apetitul;
- digestibilitate usoara, datorita continutului de celuloza din compozitie, favorizand si digestia preparatelor din meniu.

In cadrul meniului, salatele pot ocupa primul loc cu gustari sau insotesc alte preparate culinare in scopul de a intregi valoarea nutritiva si gustativa a acestora.

Materiile prime folosite la prepararea salatelor sunt in principal legumele, pe langa acestea fiind prezente si alte alimente cum sunt : carnea si produsele din carne, ouale si produsele lactate etc.

Prelucrarea primara a alimentelor folosite la prepararea salatelor implica operatii de sortare, in functie de calitate, marime, spalare sub jet de apa rece . Curatirea se face prin radere pentru radacinoase, prin detasarea frunzelor exterioare la bulbifere, prin indepartarea cojii in strat cat mai subtire, iar taierea se face in functie de necesitati .

Procedeele termice folosite pentru prepararea unor salate sunt fierberea si coacerea , procedee ce corespund cerintelor gastrotehniei moderne , pierderile de substante nutritive prin aceste tehnici fiind minime .

Vasele si ustensilele folosite pentru prepararea salatelor sunt vase pentru spalare, blat de lemn pentru legume (crude, fierte, coapte), castron sau salatiara, pahare pentru prepararea sosurilor specifice, tel, lingura , furculita din material plastic, vase pentru fiert, capac, servet de bucatarie.

Clasificarea salatelor

a) in functie de procesul tehnologic la care sunt supuse alimentele, salatele se clasifica in felul urmator :

- salate crude ;
- salate fierte;
- salate coapte ;
- salate combinate.

b) in functie de numarul componentelor pe care le contin, salatele pot fi :

- salate simple(avand o singura componenta);
- salate compuse (cu doua sau mai multe componente).

Salate

Salate crude :

- salata verde
- de rosii
- de castraveti
- de varza alba
- de varza rosie
- de andive
- de cruditati cu branza telemea

Salate fierte :

- salata de conopida
- salata de fasole verde
- salata de fasole alba
- salata de sparanghel
- salata de dovleci

Salate coapte :

- salata de ardei copti
- salata de sfecla rosie
- salata de vinete

Salate combinate :

- salata orientala
- salata franceza
- salata a la russe
- salata italiana
- salata bulgaresca
- salata a la Praga

SALATA DE FASOLE VERDE

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Fasolea verde se trec prin jet de apa rece, se scurge. Usturoiul se curata, se spala, se adauga sare, se piseaza . Mararul se curata, se spala, si se taie marunt.

Tehnica de preparare

Fasolea se fierbe in apa rece cu sare cca 10 minute. Se scurge si se raceste. Se adauga usturoiul, mararul, uleiul, otetul, piperul si se amesteca.

Fasolea verde se trec prin jet de apa rece, se scurge. Usturoiul se curata, se spala, se adauga sare, se piseaza . Mararul se curata, se spala, si se taie marunt.

Tehnica de preparare

Fasolea se fierbe in apa rece cu sare cca 10 minute. Se scurge si se raceste. Se adauga usturoiul, mararul, uleiul, otetul, piperul si se amesteca.

Mod de prezentare si servire

Se serveste la salatiara sau farfurie.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- fasole verde consv. Indigena sau	Kg	1,300	150 g
- fasole verde consv. Import	Kg	1,300	
- ulei	l	0,150	
- usturoi	Kg	0,030	
- marar verde	Kg	0,050	
- piper macinat	Kg	0,002	
- sare	Kg	0,030	
- otet	l	0,075	

TEHNOLOGIA PREPARARII GARNITURILOR

Garniturile sunt preparate culinare care insotesc sau completeaza alte preparate, cu scopul de a le mari valoarea nutritiva si gustativa, de a da posibilitatea ca preparatul sa se prezinte cat mai estetic, pentru a stimula consumul.

Materiile prime folosite pentru pregatirea garniturilor sunt : legumele, crupele, pastele fainoase.

Structura lor trebuie sa se asocieze intotdeauna cu preparatul pe langa care sunt servite, asigurand nu numai armonia culorilor, ci si o buna digestibilitate .

Garniturile se pregatesc prin tratare termica a alimentelor ; inabusire, sotare, prajire, fierbere .

Gustarile sunt preparate culinare prezentate in forme variate, cu aspect atragator si volum mic.

Se servesc la inceputul mesei sau intre mesele principale , in cantitati mici, avand rol de a influenta apetitul consumatorilor, atat prin gustul picant pe care il au, cat si prin modul variat de prezentare.

Se pot obtine din mateii prime ca: legume, carne, preparate din carne, oua, peste, branzeturi, aluaturi cu diferite umpluturi. Din punct de vedere al modului de realizare si prezentare, gustarile pot fi reci si calde.

Clasificarea gustarilor obisnuite, in functie de modul de servire si procesul tehnologic aplicat la obtinerea lor.

GUSTARI

Gustari reci : * legume umplute
* oua umplute
* sandwich-uri

Gustari calde : * crochete
* chiftelute

Gustarile reci se pot obtine folosind ca baza una sau mai multe materii prime : branzeturi, legume umplute , oua umplute , icre, carne, in aceasta categorie se pot inscrie si salatele realizate din legume crude sau fierte si fructe , legume, carne toate in combinative cu maioneza , sosuri recisi diferite ingrediente.

Gustari calde sunt preparate culinare care se obtin din materii prime diverse cum ar fi : legume, cartofi, branzeturi, carne, organe (ficat, creier, rinichi), maduvioare, carnaciori. Gustarile se mai pot obtine si din preparate pe baza de aluat : buseuricu carne , cu branza, cu ciuperci, clatite cu diferite umpluturi : branza , legume, peste, carne, ciuperci.

OUA UMPLUTE

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Ouale se spala, se dezinfecteaza, se trec prin jet de apa rece. Verdeata se curata, se spala, se taie marunt jumătate din cantitate .

Salata verde se curata, se spala frunza cu frunza in mai multe ape reci .

Tehnica de preparare

Ouale se fierb tari, se curata de coaja si se taie in jumătate, pe lungime . Se scot galbenusurile si se freaca cu mustarul, smantana, verdeata si untul alifiat . Se condimenteaza. Se umplu ouale cu compozitia obisnuita cu ajutorul posului, decorandu-se cu restul de verdeata.

Mod de prezentare si servire

Se servesc pe platou sau farfurie 2 jumătăți de ou la portie cu décor de salata verde.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- oua (10 bc.)	Kg		
- mustar	Kg	0,030	
- smantana	Kg	0,050	
- piper macinat	Kg	0,001	
- verdeata	Kg	0,100	
- unt	Kg	0,050	
- sare	Kg	0,020	
- salata verde	Kg	0,100	

CROCHETE DIN CASCAVAL

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Ouale se spala, se dezinfecteaza, se trec prin jet de apa rece. Pesmetul si faina se cern . Cascavalul se curata de coaja si se rade . Laptele se fierbe si se raceste.

Tehnica de preparare

Intr-o tava, se topeste margarina si se pune faina dizolvata in 100 ml lapte rece, amestecand continuu pentru a nu se forma aglomerari . Se adauga 100 ml lapte, sare si se continua fierberea cca 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adauga oua , se amesteca, se pune cascaval ras si piper. Din compozitia obtinuta, se fac crochete lungi de cca 4-5 cm si cu un diametru de 2 cm . Se trec prin faina, oua, pesmet si se prajesc in ulei.

Mod de prezentare si servire

Crochetele se prezinta pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- cascavalul	Kg	0,175	
- margarina	Kg	0,050	
- oua(1 bc.)	Kg	0,050	35g
- ulei	l	0,100	
- faina	Kg	0,050	
- lapte	l	0,200	
- piper macinat	Kg	0,001	
- sare	Kg	0,010	
* * *			
- faina	Kg	0,050	
- oua(1 buc)	Kg	0,050	
- pesmet	Kg	0,030	

-

PREPARATELE LICHIDE

Preparatele lichide sunt acele preparate culinare care au un continut mare de lichid . Pentru prepararea lor se utilizeaza carne, legume, diferite elemente de adaos cum ar fi ; crupe, paste fainoase, oua, smantana, verdeturi condimentare. Prin gustul deosebit, dat de substantele extractive azotate din carne si acizii organici si uleiurile eterice, deschizand apetitul si usurand digestia celorlalte preparate din meniu . Avand un continut mare de lichid au si rolul de a inlocui pierderile de lichid din organism.

Procesul de prelucrare termica aplicat la obtinerea preparatelor lichide este procesul de fierbere, care le confera o digestibilitate usoara. Rolul de a deschide apetitul si digestibilitatea usoara le situeaza in meniu la inceput, fiind servite la masa de pranz si uneori si la cina, ca felul intai.

Preparatele lichide au o valoare nutritiva ridicata, determinata de factorii nutritivi din componentele ce le formeaza.

Prelucrarea termica modifica valoarea nutritiva a componentelor, aspectul, consistenta, gustul, culoarea, digestibilitatea. O serie de factori nutritivi trec din componente in lichidul de fierbere, care capata un gust placut si o aroma specifica. Prelucrarea termica se face imediat dupa prelucrarea primara, folosindu-se o cantitate mica de apa. Fierberea trebuie sa dureze cat mai putin si este recomandat sa se faca in oale sub presiune. Pentru ca pierderea de factori nutritive sa fie cat mai redusa, carnea se pune la fiert in apa rece, pentru ca substantele hidrosolubile sa treaca in apa de fierbere.

Ciorbele si borsurile sunt preparate culinare care se realizeaza din *legume si supa de oase, din legume si carne, cu adaosuri de orez, paste fainoase, faina, oua, smantana*, fiind acrite : ciorbele cu suc de lamiae, sare de lamiae, zeama de varza acra, otet, iaurt, suc de rosii, bulion din corcoduse , iar borsurile se acresc cu bors, toate fiind asezonate cu verdeturi, leustean, patrunjel, marar, cimbru si tarhon pentru ciorbe. Legumele folosite la realizarea ciorbelor si borsurilor sunt dintre cele mai variate : *cartofi, fasole, mazare, castraveti, sfecla rosie, varza rosie sau alba, ardei, patrunjel, telina morcovi, ceapa, dovlecei, loboda, urzici, etc.*

Modul de preparare al ciorbelor si borsurilor este urmatorul: verificarea calitatii materiilor prime ; dozarea si cantarirea acestora; pregatirea preliminara a materiilor prime se face astfel : se spala legumele, se curate, se spala din nou si se taie cuburi , triunghiuri, julien. Carnea se taie, se spala , se opareste , se spala din nou , sau se toaca (in cazul perisoarelor); patrunjelul, leusteanul, mararul se aleg de impuritati, se spala, si se toaca marunt ; elementele de adaos : faina se cerne, pastele fainoase si orezul se fierb si se clatesc cu apa rece, ouale se spala , se dezinfecteaza si se clatesc cu apa rece.

Supele sunt preparate culinare care se obtin prin fierberea carnii sau a oaselor in amestec cu diferite legume si sezonate cu verdeturi.

Supele limpezi se obtin din : *oase cu si fara maduva si sita, ceapa, morcovi, telina, patrunjel, piper si sare*. Modul de realizare este urmatorul : verificarea calitatii materiilor prime; dozarea acestora potrivit retetei de fabricatie; pregatirea preliminara a materiilor prime ; oasele se spala se taie bucati , se oparesc si se spala din nou; ceapa se curata , se spala; morcovii, telina, patrunjelul si pastarnacul se spala, se curata de impuritati, si se taie marunt . Pentru fierbere se pun mai intai la fiert oasele in apa rece cu sare si se fierb la foc mic , avand grija sa se inlature spuma (fierberea dureaza cca. 3 ore) dupa care se adauga legumele si piperul si se continua fierberea inca aproximativ 30 minute . Dupa fierberea urmeaza strecurarea lichidului prin sita si se asezoneaza cu verdeturi.

Cremele sunt preparate culinare care se obtin din legume inabusite in grasime, apoi fierte in supa de oase si pasate, la care se adauga galbenusuri de oua in amestec cu lapte sau smantana sau faina. Se servesc cu crutoane din paine prajita . Gama legumelor din care se realizeaza crema este foarte larga : morcovi, telina, mazare, cartofi, conopida, fasole, etc. ca o caracteristica generala in

realizarea cremelor, este folosirea cepei, in combinatie cu una sau mai multe legume. Leguma care este folosita in cantitatea cea mai mare , da si denumirea cremei. Modul de realizare al cremelor este urmatorul : verificarea calitatii materiilor prime; dozarea materiilor prime potrivit retetei de fabricatie; pregatirea preliminara a materiilor prime; inabusirea legumelor ; fierberea acestora in supa de oase; pasarea; adaugarea compozitiei de galbenusuri de oua , lapte sau smantana si faina; continuarea fierberii; prezentarea si servirea .

SUPA DE CEAPA

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Ceapa se curata, se spala, se taie pestisori. Franzela se taie felii subtiri(semiluna) de 3-4 cm. Cascavalul se curata si se rade.

Tehnica de preparare

Ceapa se inabusa in uleisi1/2 din cantitatea de unt cu adaos de apa . Se adauga boiaua de ardei.sarea si supa. Se fierbe aproximativ 40 minute . Franzela se usuca la cuptor, dupa care se stropeste cu restul de unt . Supa obtinuta se pune in cesti, deasupra crutonul de paine cu cascaval . Se introduce la cuptor 5-8 minute pentru gratinare.

Mod de prezentare si servire

Se serveste fierbinte.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- supa	Kg	2,500	
- ceapa	Kg	1,500	
- unt	Kg	0,100	300g
- cascaval	Kg	0,150	
- franzela	Kg	0,250	
- ulei	l	0,100	
- piper macinat	Kg	0,001	
- boia de ardei dulce	Kg	0,005	
- sare	Kg	0,020	

CIORBA DE BURTA

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Burta (sau) si picioarele se oparesc si se spala. Ouale se spala, de dezinfecteaza, se trec prin jet de apa rece si se separa galbenusurile. Faina se cerne, morcovii si telina se curata, se spala si se taie in doua sau patru pe lungime. Ceapa se curata, se spala si se taie in doua. Usturoiul se curata, se spala, 50g

se lasa intreg, iar 50g se piseaza.

Tehnica de preparare

Burta (sau) si picioarele se fierb cca 6 ore in 8 l de apa, se spumeaza, se adauga morcovii, ceapa, telina radacina, piperul, usturoiul intreg si sarea. Dupa fierbere

Mod de prezentare si servire

Se serveste fierbinte, la farfurie, supiera sau bol.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- supa	Kg	2,500	
- ceapa	Kg	1,500	
- unt	Kg	0,100	300g
- cascaval	Kg	0,150	
- franzela	Kg	0,250	
- ulei	l	0,100	
- piper macinat	Kg	0,001	
- boia de ardei dulce	Kg	0,005	
- sare	Kg	0,020	

CONSOMME –URI

Consomme-urile sunt preparate lichide concentrate si degresate . Se realizeaza printr-un proces termic de lunga durata , la care se disting doua etape principale: prepararea supei sau fondului de baza si limpezirea sau clarificarea.

Principalele elemente din care se obtin consomme-urile sunt: oase cu valoare, carnea de vita, carnea de pasare, care dau gustul placut, specific si valoarea nutritiva, legume si condimente .

Datorita modului de pregatire si caracteristicilor lor deosebite, consomme-urile se realizeaza mai ales in unitati speciale si se servesc in meniuri pregatite pentru diverse ocazii.

La baza diferitelor sortimente sta consomme-ul simplu.

Operatii pregatitoare sunt urmatoarele:

- oasele se taie bucati, se oparesc, se spala ;
- legumele se curata, se spala; jumatate din cantitate se taie felii, restul se lasa intregi;
- ouale se spala, se dezinfecteaza, se spala din nou, se separa albusul de galbenus;
- materialul pentru limpezit se pregateste din carnea tocata amestecata cu albusurile de ou, apa rece, legumele taiate felii si piper boabe .

Tratamentul termic consta in fierberea extractiva a oaselor in apa rece cu sare . In timpul fierberii se spumeaza de cate ori este nevoie, se adauga legumele intregi. Fierberea dureaza 4-5 ore.

Strecurarea si degresarea . Dupa fierbere, consomme-urile se tempereaza, se degreseaza si se strecoara prin sita .

Limpezirea . Materialul de limpezire se adauga in consomme, se repune la fiert si se continua tratamentul termic o ora. In acest timp proteinele din albus si carne, prin coagulare, antreneaza particulele in suspensie si limpezesc supa.

Se realizeaza o noua strecurare prin etamina umeda si se degreseaza .

Servirea consomme-urilor se face fierbinte sau rece.

Sortimente de consomme-uri : au la baza consomme-ul simplu si adaosuri diferite, servite in momentul consumarii, direct in produs sau separat. In functie de acesta se realizeaza diferite sortimente.

CONSOMME

PROCES TEHNOLOGIC

Operatii pregatitoare

Oasele se taie bucati, se oparesc si se spala. Ouale se spala, se dezinfecteaza si se trec prin jet de apa rece. Se separa albusurile de galbenusuri . Zarzavatul se curata, se spala, jmatate din cantitate se atie felii, iar restul se lasa intreg. Carnea se spala, se zvanta si se trece prin masina de tocat cu sita rara.

Tehnica de preparare

Oasele se fierb in apa cu sare. Se spumeaza, se fierb aproximativ 4-5 ore. Spre sfarsitul fierberii, se adauga zarzavatul . Se strecoara si se degreseaza . Se lasa sa se raceasca. Carnea de vita se amesteca cu albusurile si putina apa rece . Se adauga in supa, impreuna cu zarzavatul taiat felii si piperul. Se fierbe la foc moderat aproximativ 50 minute . Se strecoara prin etamina umeda. Se degreseaza.

Mod de prezentare si servire

Se serveste fierbinte la ceasca.

Materii prime	U/M	Cantitatea bruta pt 10 portii	Gramaj pt 1 portie de produs finit
- carne vita calit.I	Kg	0,200	
oase cu sita si		2,000	
maduva	Kg	0,250	200g
- morcovi	Kg	0,100	
- patrunjel-pastarnac	Kg	0,100	
- telina radacina	Kg	0,150	
- ceapa	Kg	0,075	
- albusuri(3bc)	Kg	0,002	
- piper boabe	Kg	0,025	
- sare	Kg		

PROCESUL TEHNOLOGIC DE OBTINERE A TOCATURII

Verificarea calitatii carni. In procesul de productie , se verifica prin examen organoleptic prospetimea carni.

Pregatirea carni pentru tocare. Carnea macra se curata, cu ajutorul unui cutit, d e pielite, tendoane, se spala, se zvanta si se taie bucati mici. Pentru masina de tocat cu actionare electrica , carnea se taie in bucati de 80 – 120g.

Tocarea carni. Se realizeaza la masina de tocat manuala, masina de tocat cu actionare electrica sau la masina d e tocat anexata robotului universal.

In functie de preparat, se pot aplica urmatoarele variante:

- a) carnea se toaca impreuna cu ceapa oparita sau inabusita ;
- b) carnea se trece de doua ori prin masina de tocat ; in aceasta varianta , prima data se toaca numai carnea , iar la retocarea se adauga ceapa oparita sau inabusita si eventual miezul de franzela inmuiat si bine stors ;
- c) pentru tocatura care se pregateste din carne de vita si de porc se poate proceda astfel : se toaca intai carnea de vita (carnea mai slaba), iar a doua oara se toaca impreuna cu cea de porc si cu ceapa oparita sau inabusita . Aceasta varianta asigura caracteristici corespunzatoare tocaturii si calitatii deosebite preparatului la care se intrebuinteaza.

Prepararea tocaturii consta in amestecarea si omogenizarea carni tocate cu adaosurile prevazute in reteta (condimente, oua, verdeata tocata). In functie de consistenta tocaturii se poate adauga cate putina apa rece sau supa si se bate bine pentru omogenizare. Baterea tocaturii asigura inglobarea unei cantitati de aer necesara afanarii compozitiei .

Utilizarea tocaturii . Tocatura preparata trebuie imediat utilizata, deoarece prin pastrare s e produc pierderi calitative si devine un mediu deosebit de favorabil dezvoltarii si activitatii microorganismelor, iar produsul finit nociv prin consumare.

Tocatura se poate utiliza simpla pentru prepararea perisoarelor , chiftelutelor, parjoalelor sau pentru prepararea legumelor umplute , sarmalelor sau musacalei.

Indici de calitate ai tocaturii crude. Tocatura care urmeaza sa fie utilizata in procesul tehnologic trebuie s a fie foarte proaspata, avand culoarea si mirosul specific felului de mancare, sa fie omogena si afanata .

Clasificarea . Preparatele de baza din carne tocata se pot grupa in functie de structura acestora (modul de utilizare a tocaturii).

Tehnologia tocaturilor crude

Tocaturile crude (muschiul tartar) se pregatesc din muschi de vaca (cap de muschi) care nu suporta decat prelucrarea primara de tocare a carnii cu cutitul sau cu satarul. Pentru preapararea muschiului tartar se efectueaza : curatarea muschiului, spalarea, taierea modelarea pe platou , aranjarea condimentelor, servirea sosului.

Curatarea muschiului consta in indepartarea pielitei de sustinere, operatie care poarta numele de „parare” urmata de spalarea muschiului sub jet de apa, pentru indepartarea impuritailor.

Operatia cea mai importanta este taierea, care se recomanda sa se faca cu un cutit bine ascutit sau cu un satar pentru a se sectiona fibrele muschiului direct, fara a fi presate sau zdrobite ca in cazul tocarii cu masina de tocat carne. Aspectul carnii tocate fin este atragator, iar valorile nutritive raman intacte.

Modelarea se face pe platou, sub forma rotunda (de chiftea mai mare) la mijloc se formeaza un gol in care se aseaza un galbenus crud .

Aranjarea condimentelor se face cat mai estetic pe marginea platoului, asezonarea fiind realizata de catre consumatori.

Separat la sosiera se serveste dupa preferinta clientului sos Ketchup sau sos englezesc.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CARNE DE PASARE

Preparatele din carne de pasare sunt pregatite prin asociere cu legume , produse cerealiere si sosuri .

Comparativ cu preparatele de baza din carne de macelarie, preparatele din carne de pasare se caracterizeaza prin :

- valoarea nutritiva si gustativa deosebita;
- durata de prelucrare termica mai mica ;
- digestibilitate mai usoara;
- posibilitati de utilizare in alimentatia dietetica.

Clasificare . Sortimentul preparatelor de baza din carne de pasare este foarte variat, deoarece carnea de pasare se poate asocia cu legume, fructe, crupe, paste fainoase si sosuri diferite.

Preparate din carne de pui :

- **Cu sosuri albe** : - Anghemacht din carne de pui
 - Blanchet de pui cu orez
 - Ciulama de pui cu mamaliguta
 - Pui cu smantana

- **Cu sos rosu** - Pui cu rosii
 - Ostropel din carne de pui
 - Pui cu masline
 - Tocana cu carne de pui
 - Pui cu vinete
 - Legume cu carne de pui

PROCESUL TEHNOLOGIC AL PREPARATELOR DE BAZA DIN CARNE

DE PASARE

Pentru pregătirea preparatelor de baza din carne de pasare se poate aplica procesul tehnologic general al preparatelor din legume și carne.

Verificarea calitatii carni de pasare. In productia culinara se apreciaza in mod curent proaspetimea carni prin examen organoleptic, care consta in verificarea aspectului, culorii pielii, consistentei musculaturii și a mirosului.

Prelucrarea preliminara. Se realizeaza pentru fiecare componenta din reteta .

Prelucrarea preliminara a puiilor difera in functie de tipul de prelucrare (intregi sau transati) și de starea termica (refrigerati sau congelati) .Puii congelati vor fi scosi din ambalaje și lasati intr-o incapere rece (temperatura maxima 10° C), pentru decongelare. Se considera decongelata carnea care are in interior + 1° C.

Nu se recomanda decongelarea in apa rece sau langa surse de caldura , pentru a nu-si pierde insusirile nutritive și gustative . Se verifica starea de curatenie și de deplumare, se flambeaza intorcand pasarea pe toate partile, se controleaza interiorul carcasei și se spala in jet de apa. In functie de sortiment, puii pot fi lasati intregi sau se portioneaza.

TEHNOLOGIA SPECIFICA A PREPARATELOR DIN CARNE DE PASARE CU SOS ALB

Preparatele sunt formate din bucati de carne de pasare in sos alb, cu sau fara garnitura . In mod frecvent se pregatesc preparatele „ Ciulama de pui cu mamaliguta " si „ Pui cu smantana".

TEHNOLOGIA SPECIFICA PREPARATULUI „ Ciulama de pui cu mamaliguta "

Prelucrarea preliminara. Pui se curata, se flambeaza, se spala si se lasa intregi. Ceapa se curata, se spalasi se cresteaza . Morcovii si telina se spala, se curata si se cresteaza. Faina se cerne.

Fierberea puilor. Pui se pun la fiert in apa rececu sare, se indeparteaza spuma, se adauga ceapa, morcovii, telina si se fierb circa 30 min. Se strecoara supa. Puii fierti se portioneaza si se mentin la cald in putina supa strecurata. Supa se intrebuinteaza pentru prepararea sosului alb.

Prepararea sosului alb. Faina se amesteca cu o cantitate egala de supa racita . Se incalzeste uleiul, se adauga faina amestecata cu supa si se amesteca bine pentru omogenizare . Se fierbe circa 30 min., amestecand continuu pentru a nu se forma aglomerari. Se adauga treptat supa incalzita, pana s e obtine consistenta specifica pentru ciulama. Se adauga bucati mici de margarina sau unt deasupra, pentru a nu se forma crusta.

Formarea preparatului. Coincide cu faza de montare pentru prezentare si servire si se realizeaza astfel : carnea portionata se scoate din supa, se aseaza pe platou sau farfurie si se acopera cu ciulama .

Servirea. Preparatul se serveste cald insotit de mamaliguta pripita .

TEHNOLOGIA SPECIFICA PREPARATULUI „Pui cu smantana"

Operatiile pregatitoare sunt : portionarea si sararea puilor, taierea cepei marunt, cernerea fainii si amestecarea cu o cantitate egala de apa rece.

Inabusirea bucatilor de pui si a cepei in ulei si apa si separarea carni inabusite.

Prepararea sosului . In jiul format de la inabusirea carni se adauga faina, sare, smantana, apa (100ml/portie)si se fierbe 15 minute.

Formarea preparatului. Sosul se strecoara peste carnea inabusita si se continua fierberea 10 minute.

Montarea pentru prezentare se realizeaza pe farfurie sau in tambal.

Servirea se serveste cald.

Tehnologia preparatelor din carne de vanat

Tehnologia preparării preparatelor din carne de vanat. În economia de piață democratică totul se calculează, prin urmare datele luate inițial în legătura cu numărul participanților și meniul ales sunt esențiale. Acestea având rolul de a atrage clienții cu preparatele moderne, gustoase, satioase, aranjate estetic din carne de vanat. Tehnologia preparării preparatelor din carne de vanat

Tehnologia preparării preparatelor din carne de vanat. Carnea de vanat reprezintă una din sursele principale și naturale ale țării noastre. În ultimii ani s-au dezvoltat foarte multe restaurante de tip vanatoresc și chiar a crescut numărul acestora fiind o atracție foarte importantă pentru clienți, acestea reușind să le satisfacă toate nevoile și cerințele fiind la înălțimea așteptării acestora. Tehnologia preparării preparatelor din carne de vanat

1.1 Rolul și importanța preparatelor din carne vânat

Carnea de vânat utilizată ca materie primă pentru preparate culinare provine de la păsări sălbatice (potârniche, porumbel, prepelița, fazan, rață etc.) și de la mamifere sălbatice (iepure, capră, porc mistreț etc.).

Din această carne se pregătesc preparate obișnuite, asemănătoare celor din carne de măcelarie sau pasăre, sau preparate speciale, care pot constitui piese pentru expozițiile culinare. Deși foarte apreciate pentru calitățile lor gustative, preparatele din carne de vânat trebuie consumate ocazional, fiind mai greu digerabile. Carnea vânatului se caracterizează prin conținut mare de proteine, substanțe extractive cu azot și conținut scăzut de lipide. Mirosul și gustul specific al cărnii de vânat, precum și tesutul fibros dezvoltat impun operații tehnologice specifice de fezandare și marinare.

Pentru pregătirea preparatelor, carnea de vânat se asociază frecvent cu măslină, ciuperci, arpagic, sosuri albe și specifice pentru vânat. Rața sălbatică se prepară cu varză murată, castraveti murați, mazăre verde și diferite fructe (măslină, gutui, struguri, portocale etc.).

Din carne de vânat se pot prepara preparate ca pilaf, papricas, tocană, ostropel, escalop, sarmale, chifteluțe, pârjoale etc. Vânatul poate fi preparat într-o gamă foarte variată, cu adaos de legume, fructe. Procesul tehnologic de realizare a preparatelor din vânat este asemănător cu cel de realizare a preparatelor din carne și legume, cu recomandarea ca în timpul prelucrării termice să se adauge o parte din băiul utilizat anterior, sânge sau vin.

Operații tehnologice comune: Pentru pregătirea vânatului se efectuează următoarele operații: eviscerarea, fezandarea în blană sau penaj, înlăturarea penajului și a blănii, marinarea (îndepartarea mirosului neplăcut specific vânatului), porționarea după necesități. Fezandarea naturală este procesul de măturare mai îndelungată, care asigură frăgezirea cărnii de vânat. Se aplică vânatului întreg, în blană sau penaj, eviscerat, prin păstrarea acestuia suspendat într-o încăpere răcoroasă (sau expunere în vânt) timp de 2—5 zile.

Marinarea sau fezandarea artificială se aplică după fezandarea naturală, având ca scop, pe lângă fragezirea cărnii, înlăturarea mirosului neplăcut, specific vânatului, îmbunătățirea gustului și aromatizarea cărnii. Se poate realiza în următoarele variante:

Marinarea cu legume crude (băiț, crud). Carnea se porționează în bucați mari, se așază într-un vas de lut sau emailat, se presară cu sare, piper boabe, cuișoare, foi de dafin, felii de ceapa, morcov, țelina, două părți vin și o parte oțet, diluate cu apă.

Se amestecă totul și se lasă la temperatura de 10. .. 15°C, în funcție de specie 2 până la 6 zile. Pentru vânatul tânăr marinarea poate dura 2—3 ore. Marinarea cu băiț fierț. Băițul se prepară din apă, zarzavat, condimente, oțet și vin alb. Acestea se fierb în vas acoperit timp de 5 — 6 min, se retrage vasul de pe foc și se ține acoperit până se răcește. În cazul în care carnea se pregătește în aceeași zi, marinată se poate turna caldă peste vânat. Dacă vânatul se pregătește după câteva zile, compoziția de marinare se răcește și apoi se

introduce inghețe). În perioada marinării, carnea trebuie întoarsă zilnic și păstrată în baie până la preparare, altfel se înnește și se usucă la suprafață. 3 La baie nu trebuie să se folosească oțetul sau vinurile de culoare închisă (roșii) deoarece modifică culoarea cărnii spre brun. Se va întrebuința vin vechi, alb, cu aromă plăcută și diluat în părți egale cu apa. Oțetul va fi folosit în concentrație mică (o parte oțet, 10 parti apă). Pentru preparatele din carne de vânat, se recomandă ca în timpul prelucrării termice să se adauge câteva linguri de baie sau de vin alb. O carne bine maturată este succulentă, moale, fragedă, are gust și aromă plăcută și se digeră mai ușor. Marinarea trebuie să se realizeze corespunzător, altfel carnea va avea miros neplăcut de oțet, iar în timpul pregătirii preparatului se va întări și va fi greu de digerat. Se ține în baie, de obicei, vânatul mare și vânatul cu pene și miros puternic (rața, gâsca salbatică), Unele specii de vânat, ca prepelița, potârnichea, fazanul și chiar iepurele se prepară fără o prealabilă fezandare. Vânatul poate fi conservat "în blană" sau în "pene" cu ajutorul frigului, prin refrigerare și congelare. Refrigerarea se realizează la temperaturi de -2° ... -4° C, iar congelarea se face după refrigerare, atin-gând temperaturi între -25° și -30° C. Se păstrează timp de 6—10 luni în depozite frigorifice la temperaturi de -18° , -23° C și la umiditate relativă a aerului de 95—100%. Vânatul cu puțină grăsime este drapat cu grăsime simplă sau felii de șuncă. Rozmarinul, cimbrul sau tarhonul (precum și alte mirodenii) se adaugă în interiorul păsării.

TEHNOLOGIA PREPARATELOR SPECIALE DIN PESTE, CRUSTACEE, BATRICIENI

1. TEHNOLOGIA PREPARATELOR SPECIALE DIN PESTE

Preparatele de baza din peste sunt pregătite prin asociere cu legume, produse cerealiere și sosuri.

Comparativ cu preparatele de baza din carnea de mamifere, preparatele din peste se caracterizează prin :

- sortiment diversificat determinat de varietatea speciilor de pești utilizate în alimentație, a proceselor tehnologice aplicate pentru pregătirea lor și a posibilităților de asociere cu diferite alimente;
- posibilitatea de utilizare și în alimentația dietetică;
- timp relativ scurt de pregătire culinară ;
- valoare nutritivă mare determinată de proteine complete, grăsimi ușor asimilabile, conținutul ridicat în vitamina A și D și în substanțe minerale.

Clasificare . Sortimentul preparatelor de baza din peste este foarte variat.

Preparatele de baza specifice cărnii de peste sunt : marinată, plachia, ghiveciul , pilaful, pestele cu roșii, pestele pescăresc , marinesc etc.

Pestele . Pentru pregătirea preparatelor de baza se pot folosi :

- pești de apă dulce : crap, platică, lin, somn, biban, pastravi, stiuca, salau etc;
- pești marini : calcan, chefal, palamida, lufar, scrumbia albastră etc ;
- pești migratori : morun, nisetrul, scrumbie de Dunare;
- pești oceanici : cod, merlucius, stavridul de mare, macrou, hering etc

Produse cerealiere : se utilizează făina și malaiul pentru prajirea pestelui și orezul, care asociat cu carnea de peste asigură diversificarea sortimentului

Sosurile . Preparatele deosebite din peste pot avea în structura porției sosuri reci sau calde, în funcție de temperatura de servire a preparatului . Se pot utiliza :

- *sosuri reci*, ca sosul verde pentru peste, sos de lamaie, maioneza cu aspic, cu mustar, sos vinegret, sos de hrean, de usturoi ;

– *sosuri calde* , speciale pentru peste ca sosul alb cu vin, sos Colbert, sos Meuniere, sos suprem, sos olandez sau Madera.

OPERATII TEHNOLOGICE

Prelucrarea preliminara a pestelui proaspat se face astfel :

Curatirea de solzi se realizeaza cu cutitul special.

Eviscerarea se executa astfel : pestele se spinteca pe abdomen de la coada la cap, se scot intestinele cu atentie, dupa care se scot branhiile, iar la cap se indeparteaza si osul amar care se afla intre cap si corp .

Decapitarea se face la nivelul capului osos care protejeaza branhiile (nu sub ele).

Spalarea - se spala repede in jet de apa rece, apoi se lasa pe un gratar sa se scurga de apa.

Portionarea se face facultativ in functie de preparat ; se trece imediat la prelucrarea termica . Nu se pastra la frigider decat maximum 8 ore.

Filetarea . In functie de specia de peste si preparat se pot realiza operatii specifice, in special filetarea . Se aplica pentru pestele mare (salau, somn, cod, morun, stavrid,) se sectioneaza transversal pestele in dreptul capului, pana la coloana si apoi se deplaseaza cutitul orizontal, de la cap spre coada, de-a lungul coloanei vertebrale. Se intoarce pestele cu 180 °(partea care a fost pe blat deasupra) si se repeta operatia pentru a scoate cel de-al doilea fileu .

Prelucrarea preliminara a pestelui congelat. Pestele congelat se decongeleaza in apa rece timp de 2-4 ore in functie de marime . Pestele mare sau bucati mari de peste se decongeleaza lent, la temperaturi ale mediului care nu depasesc 10 C, asezat pe mese sau pe stelaje . Este strict interzisa decongelarea pestelui langa surse de caldura sau in apa fierbinte.

Prelucrarea termica

Pentru pregatirea preparatelor de baza din peste se aplica inabusirea, fierberea, frigerea , prajirea, gratinarea.

Fierberea . Pestele se introduce in lichid acidulat cu otet, suc de lamaie, rosii etc care trebuie sa il acopere complet. Se fierbe la foc lent 10-20 min, in functie de marimea pestelui . Lichidul acidulat favorizeaza coagularea rapida a proteinelor de la suprafata, impiedicand sfaramarea pestelui si asigurand mentinerea substantelor nutritive si gustative .

Inabusirea. Consta in incalzirea pestelui in grasime si o cantitate mica de lichid. Pentru peste, se realizeaza, de obicei la cuptor constituind prima faza a procesului tehnologic al preparatelor de baza.

Frigerea (la gratar). Bucatile de peste avand grosimea care nu va depasi 4 cm, se ung cu ulei pe ambele parti, se aseaza pe gratarul bine incins si se vor frige pe ambele parti. Pestele se intoarce numai dupa ce s-a fript bine pe o parte , formand o crusta rumenita.

Frigerea la cuptor. Pestele se aseaza in tava, se adauga grasimea si se introduce in cuptorul incins.

Prajirea. Pestele intreg sau portionat se zvanta bine, se sareaza si se lasa 30-40 min, se sterge cu un servetel uscat, se trece prin faina si se introduce imediat in grasimea incalzita la temperatura de 140-160° C, se prajeste pana se rumeneste .

TEHNOLOGIA PREPARATELOR DIN CRUSTACEE, BATRICIENI, MOLUSTE

CRUSTACEE

Crustaceele se consuma numai sub forma de preparate, pregatite prin asocierea carnii acestora cu sosuri, legume sau crupe.

Preparatele se vor realiza numai din crustacee vii, care se recunosc prin faptul ca se misca si au coada curbata. Carnea crustaceelor moarte este toxica, se lichefiază si se scurge sub forma unui lichid mucilaginos. Temperatura ridicata a mediului determina alterarea rapida a crustaceelor. Din acest motiv este contraindicata consumarea acestora in perioada mai-august.

Pentru preparate culinare se pot utiliza crustacee de apa dulce (racul de grau, sau de lac) si crustacee de mare (crabul, crevetele, homarul, langusta).

Arta culinara romaneasca cuprinde preparate realizate in special din raci. Se refera la racul de lac, deoarece are carnea mai gustoasa, iar crusta se inroseste frumos prin fierbere, folosindu-se pentru decorarea preparatelor. Carnea racului este alba, slaba, succulenta. Se gaseste in clesti si coada (cozi sau gaturi de raci).

Prelucrarea preliminara. Se incepe cu spalarea. Crustaceele se spala vii, unul cate unul, frecandu-i daca este necesar cu o perie de pai. Spalarea se face in mai multe ape, pana cand apa ramane curata.

Scoaterea intestinului. Se realizeaza la racii vii, spalati, pe masura ce se introduc la prelucrarea termica, prin rasucirea si tragerea lobului central al cozii.

Homarul viu se tine cu mana stanga si se taie in bucati egale, coada urmarind articulatiile, apoi se detaseaza clestii. Carcasa in doua pe lungime si se inlatura punga de la partea de sus a capului care contine in general, pietris.

Prelucrarea termica. Operatiile termice pot fi: fierberea sau inabusirea, pentru toate crustaceele.

Fierberea crustaceelor se realizeaza prin introducerea acestora pe rand, vii in apa sau in supa de legume care clocoteste. Cantitatea de lichid trebuie sa fie suficienta, incat sa acopere crustaceele.

Fierberea se realizeaza cu vasul acoperit timp de 15-30 min, pana cand crusta devine rosie.

Langusta bine spalata se fixeaza pe o scandurica sau lingura de lemn cu coada lunga, cu causul spre cap, legand-o cu sfoara pentru a-si mentine forma in timpul fierberii. Se fierbe in apa clocotita cu sare, otet si legume la foc potrivit 30-40 min.

MOLUSTE

Molustele au corpul moale, inchis intr-o cochilie calcaroasa. De obicei acestea se consuma vii, de aceea trebuie sa fie foarte proaspete si foarte sanatoase. O simpla apasare pe cochilie indica daca animalul este viu, intrucat acesta se retrage instinctiv la cel mai mic deranjament. Molustele cu valvele usor deschise se arunca.

Cele mai raspandite moluste comestibile sunt de rau (scoica) de mare (midia), si (stridia) si terestre sau uscat (melcul).

Prelucrarea termica. Scoicile se spala, se razuie cu un cutit pentru a indeparta parazitii fixatii pe cochilie. Se smulg filamentele fixatoare si se spala de mai multe ori cu multa apa si se scot imediat.

Stridiile servite in stare naturala (vii), nu se razuiesc, nu se spala inainte de a se deschide. Se deschid numai in momentul servirii cu un cutit special. Se gliseaza lama cutitului cu putere pornind de la jonctiunea valvelor. Se rupe ligamentul, se taie muschiul aductor, se ridica capacul si se elimina sub curent de apa partile de valve rupte in timpul desfacerii. Stridiile se monteaza de regula pe platou oval, pe pat gheata, cate 6-12 bucati pentru o persoana. Poate fi insotit de lamaie sau sos de otet, arpagic fin tocat si tartine unse cu unt.

Melcii. Se introduc melcii intr-o cantitate mare de apa, se amesteca schimbandu-si apa de mai multe ori, pentru a inlatura resturile de frunze si pamant . Cu varful unui cutit mic se ridica peretele care inchide cochilia.

Se pun melcii intr-o cratita, se adauga otet, sare mare, faina se amesteca si se lasa astfel doua ore timp in care ies malul si mucozitatile. Apoi se spala in mai multe ape reci .

Procedeele tremice sunt : fierberea , sotarea, prajirea, frigerea pe gratar .

Scoicile, midiile, stridiile prelucrate primar se fierb in apa sau supa de legume condimentata, timp de 8-10 min. cand incep sa se deschida, se scoate carnea din valve, se prelucreaza specific sortimentului.

PREPARATE DIN PUI DE BALTA

Dintre batricieni cea mai utilizata este *broasca verde de apa*. Se consuma numai picioarele din spate care au carnea alba, gustoasa si usor de digerat, fiind asemanatoare carnii de pui. Se pot prepara pana, cu verdeturi , meuniere sau colbert.

Macerarea . Pulpele de pui de balta se spala, se curata de pielite, se pun intr-un vas impreuna cu sare , piper, patrunjel tocat , putin otet si se lasa la macerat circa 12-20 min.

TEHNOLOGIA FRIPTURILOR

Fripturile ocupa un loc important in componenta meniurilor, deoarece pe langa valoarea lor alimentara, se pot prezenta intr-o gama variata, asociindu-se armonios cu sosuri, garnituri si salate.

De cele mai multe ori sunt servite la masa de pranz si la cina constituind preparatul de baza in meniu.

Intr-un meniu simplu fripturile se servesc dupa preparatul lichid si inaintea desertului.

Intr-un meniu complet se servesc antreurile, preparatul lichid apoi fripturile si la sfarsit desertul.

Fripturile au un rol foarte important in componenta meniurilor deoarece asigura necesarul caloric si completeaza necesarul nutritiv pentru o alimentatie corecta.

Fripturile furnizeaza proteine cu valoare biologic mare, cu aminoacizi esentiali intr-o propozitie echilibrata.

De asemenea fripturile, prin modul lor de prezentare ridica valoarea estetica a unor mese festive.

Asocierea rationala cu sos si legume, sub forma de garnituri si salate, asigura echilibrul nutritional si varietatea sortimentala.

Clasificare in sortiment

- la frigare: pui la frigare
muschi la impanat
file de porc

- la gratar: muschi de vita
muschi de porc
chateaubriant
biftec de oua

- la cuptor: pui la tava
pulpa de porc la tava
Fripturi curcan cu varza

friptura din carne de vita impanata
muschi de vita in foietaj
cotlet de porc cu cartofi inabusiti

- la tigaie: snitel natur, pane
sniltel parizian
escalop de porc tingara
cotlet de porc cu sos picant

- la protap: miel
pui
iepure
peste

Valoarea nutritiva a fripturilor

Fripturile sunt preparate culinare cu structura complexa, avand in componenta carne, sos si legume sub forma de garnituri si salate.

Fripturile au o valoare nutritiva ridicata deoarece:

Carnea: poate fi folosita:

- a. carne de macelarie
- b. carne de vanat
- c. carne de pasare
- d. carne de peste
- e. subproduse

Carnea furnizeaza proteine cu valoare biologica mare, cu aminoacizii intr-o propozitie echilibrata, corespunzatoare cu necesitatile metabolismului uman.

a. *Carnea de macelarie* : este furnizor de proteine complete si partial complete, saruri minerale (Fe, P), vitamine din complexul B (B1, B2, B6) si lipide.

De asemenea, este bogata in substante extractive care imbunatatesc gustul, usurand astfel digestia.

b. *Carnea de pasare* : asigura preparatelor o valoare nutritiva ridicata datorita proteinelor complete in aminoacizii esentiali si slabei dezvoltari a tesutului conjunctiv, acizi grasi nesaturati si vitamina A.

Grasimea de pasare este valoroasa atat din punct de vedere caloric cat si organotepic deoarece este bogata in lipide, acizi grasi nesaturati.

c. *Carnea de vanat* : este apreciata atat datorita calitatilor gustative cat si estetice , fiind folosita mai ales pentru fripturi tip "piesa".

Se servesc mai ales la mesele festive sau cu diferite ocazii. Nu se practica servirea lor in meniurile dietetice datorita digestibilitatii mai greoaie si continutului crescut in lipide.

Carnea de vanat se caracterizeaza printr-un continut mare de proteine, substante extractive, cu azot si continut scazut de lipide.

Asocierea ratioanala cu legume, carnea asigura echilibrul nutritional si varietatea sortimentala.

d. *Carnea de peste* : determina varietatea sortimentala si influenteaza in cea mai mare masura valoarea nutritiva si calitatile senzoriale ale preparatelor.

Valoarea nutritiva a carnilor de peste este ridicata datorita proteinelor complexe, a grasimilor usor asimilabile si a continutului ridicat de vitamine (B2, B6, A, D) si de substante minerale (fosfor, sodiu, potasiu, clor si iod).

e. *Fripturile* din subproduse: sunt surse de proteine cu valoare biologica mare, vitamine (complexul B, A, D), substante minerale (potasiu, fier, fosfor, vitamina PP, glicogen, fosfolipide).

In cazul fripturilor din carne de pasare sau subproduse, in functie de tratamentul termic aplicat, pot fi utilizate in meniurile dietetice (pentru fripturile la gratar).

Legumele(radacinoase, frunzoase, condimentate) completeaza valoarea nutritiva si calorica a preparatelor.Sunt bogate in glucide, pigmenti, uleiuri estetice, celuloza, saruri minerale(calciu, fosfor, potasiu, fier), vitamine (C, B1, B2, E), caroten, acizi organici

De asemenea, sunt surse de proteine; proteine vegetale si poliglucide si contribuie la stabilirea echilibrului intre aminoacizii esentiali necesari unei alimentatii corecte.

Au un rol estetic la diversificarea sortimentala a preparatelor.

Sosurile care insotesc fripturile sunt furnizori de lipide. (Ex : sos picant , sosul rezultat in urma frigerii carnii).

Prin consistenta lor vascoasa, maresc secretiile digestive si prelungesc senzatia de satietate.

Fruitele au un rol estetic dand preparatului un aspect si un gust placut.

sunt bogate in substante minerale si vitamine (A, C).

Digestibilitatea fripturilor

Fripturile sunt preparate culinare obtinute din carne prin diferite procedee termice, fiind deosebit de apreciate pentru savoarea lor si valoarea nutritiva cat si datorita faptului ca se digera usor si sunt asimilate in proportie mare de catre organism.

Digestibilitatea fripturilor difera in functie de tipul de carne folosit:

a.*Preparatele* cele mai greu digerabile sunt preparatele care au in componenta lor carnea de macelarie (bovine, ovine, porcine,).De asemenea fripturile obtinute prin frigere cu grasime au o digestibilitate mai greoaie.

b.*Preparatele din carne de vanat* au o digestibilitate mai greoaie.De aceea nu se practica servirea lor in meniurile dietetice.

c.*Preparatele* cele mai usor digerabile sunt preparatele din carne de pasare si cele obtinute la gratar.

In cazul fripturilor mai greu digerabile, digestibilitatea este usurata de garniturile si salatele care le insotesc.

Indiferent de tipul de friptura la care ne referim, prezentarea cat mai estetica a acestora, stimuleaza apetitul consumatorilor favorizand secretia gastrica.

3.Materii prime si auxiliare

Pentru friptura:

- muschi de porc
 - carne de porc
 - cotlet de porc
 - pui
 - slanina
 - ulei
 - untura
 - cascaval
 - ceapa
 - morcovi
 - castraveciori acri
 - verdeata
 - oua
 - orez
 - sare
 - piper
 - cimbru
 - mustar
- Pentru bait:*
- piper boabe
 - telina

- vin
- otet
- apa
- cuisoare
- foi de dafin

Compozitia chimica a materiilor prime

a. Compozitia chimica a carnilor : difera in functie de tipul de carne:

- apa (57-75 %) cu exceptia carnilor de peste (80 - 85 %)
- proteine (18 - 22 %), proteine solubile in apa, proteine insolubile, sau extracelulare (proteine incomplete)
- lipide variaza in functie de varsta, specie, rasa, stare de ingrasare, parte anatomica, sunt lipide saturate si partial saturate.
- vitamine din complexul B (B; B2; B6; B12;) si in cantitati mai mici (A, E) in ficat crud, vitamina C.
- glucide (glicogen) se gasesc in ficat si in fibra musculara.
- substante extractive, azotate si neazotate care dau gustul si aroma carnilor.

b. Compozitia chimica a laptelui :

- apa 87 - 90 %
- proteine complete 3,5 % (caseina, lactalbumina, lactoglobulina).
- lipide emulsionale.
- substante minerale (Ca, K, Mg, S, P) in cantitati foarte mici Fe.
- vitamine hidrosolubile B2, B6, B12, PP, C.
- vitamine liposolubile: D, A, E, K.
- bacterii lactice.

c. Compozitia chimica a legumelor

Legumele contin:

- apa 75 - 95 % cu exceptia leguminoaselor uscate.
- glucide (amidon, celuloza, zaharoza, glucoza, fructoza); 1 % in cazul verdeturilor pana la 20 % in cazul leguminoaselor uscate si a cartofilor.
- proteine (partial complete si incomplete) se gasesc in cantitati reduse cu exceptia leguminoaselor si a ciupercilor.
- vitamine in cantitati mari in special in legumele vechi (A, C, E, K).
- lipide (nesaturate cu o valoare biologica ridicata) in cantitati mici cu exceptia ciupercilor.
- substante minerale (fosforul in leguminoase, K, Fe, in legume varzoase).
- pigmenti care dau culoarea
- uleiuri volatile (estetice) care dau aroma.
- substante plastice care dau consistenta.
- substante antinutritive.

d. Compozitia chimica a grasimilor alimentare

In categoria grasimilor alimentare includem (uleiul, untura, margarina)

Se caracterizeaza printr-un continut foarte mare de lipide (de la 60 - 99,4 %)vitamine liposolubile (E, D) in special in unt si uleiuri estetice.

e. Compozitia chimica a oualor

a. Albusul

- apa 87 %
- proteine complete (avoalbumina, avaglobulina, avamucina,) 13 %
- glucide (in cantitati foarte mici).

- substante minerale (K, Fe, P).
- vitaminele complexului B (B1, B2, B6, B12,); PP.
- substanta antinutritiva care blocheaza vitaminele complexului B (avidina, este inactiva prin prelucarea termica a albusului).

b. Galbenusul

- apa 50 %
- proteine complete (avovitelina) 16 %
- lipide, lecitina, exfalina, colesterol 31-33 %
- substante minerale (Ca, Fe, P, Se,) intr-o cantitate de doua ori mai mare decat in albus.
- glucide in cantitati foarte mici
- vitamine A; B1; B2; D; E

Caracteristici calitative

Se determina prin examen organoleptic care consta in verificarea aspectului exterior, a culorii, gustului si mirosului.

1. *Carnea* : trebuie sa fie proaspata cu pielea intacta, consistenta ferma si elastica, in sectiune sa fie lucioasa, usor umeda fara a fi lipicioasa, culoare de la roz pana la rosu, sucular muscular se obtine cu greutate si limpede.

2. Legumele

a. *Ceapa* : trebuie sa prezinte bulbi intregi, sanatosi, curati, tari, fara urme de justii, cu frunze pergaminoase fara vatamari mecanice, culoare specifica soiului, gust si miros specifice, usor intepator.

b. *Cartofii* : trebuie sa fie intregi, sanatosi, ajunsi la maturitate, cu pielita superficiala, curati, neinverziti, neincoltiti, fara vatamari mecanice, gust usor dulceag, miros caracteristic.

c. *Morcovii* : sa fie intregi, sanatosi, neramificati, fara urme de lovituri mecanice, netezi fara crapaturi, gust usor dulceag, culoare portocalie.

d. *Telina* : intreaga, sanatoasa, neramificata, fara urme de lovituri mecanice, netezi, fara crapaturi, culoare alba.

e. *Ciuperci* : sanatoase, curate, intregi, fara vatamari mecanice, fara impuritati sau viermi, culoare laba, gust si miros specific.

f. *Usturoi* : intreg, sanatos, curat, fara vatamari mecanice, gust si miros usor intepator.

g. *Castraveti acri* : sanatosi, curati, gust acru, culoare verde.

h. *Verdeata* : curata, sanatoasa, fara frunze depreciate, culoare verde inchis, miros placut.

i. *Salata verde* : sanatoasa, proaspata, sa nu fie vesteda, culoare verde, frunze curate, fara impuritati.

3. Grasimile alimentare

a. *Untura* : proaspata, fara impuritati, culoare alba, gust si miros specific, fara gust si miros straine, de ranced.

b. *Slanina* : proaspata, fara impuritati, culoare alba, gust si miros placut.

c. *Uleiul* : lichid limpede, fara particule in suspensie si fara sedimente, culoare galben pai, gust placut caracteristic.

4. Elemente de adaos

a. *Orezul* : sanatos, boabe uniforme ca marime, fara impuritati sau corpuri straine, culoare alba, pana la alb-galbuie, miros caracteristic, fara miros strain, de mucegai, incins sau de rozatoare, gust placut.

b. *Ouale* : sa aiba greutate normala, proaspate, sa aiba coaja curata, mata, neteda, cu pori vizibili, galbenusul sa fie acoperot de membrana, forma sferica, delimitat de galbenus, fara pete si miros strain.

5. Produse lactate

Cascavalul : proaspat, fara impuritati, culoare alb-galbuie, gust si miros specific, sa fie acoperit cu membrana, potrivit de sarat, consistenta semitara, fara gust si miros straine.

6. Condimente

a. *Mustarul* : sa fie sub forma unei paste omogene, de culoare galben-verzuie, cu gust dulce sau picant-acrisor, miros caracteristic.

b. *Sarea* : fina, fara aglomerari, de culoare alba-stralucitoare, uniforma.

c.*Piperul* : sa se prezinte sub forma de pulbere fina, uniforma, culoare neagra, gust si miros iutens.

Conditii de pastrare

1. *Carnea* se pastreaza la temperatura de 0-4°C, maxim 21-28 zile sau la 20-18°C, maxim 4-12 luni. In cazul pastrarii in stare proaspata, carnea se lasa intr-o incapere racoroasa.

2. *Legumele* in functie de gradul de perisabilitate, legumele pot fi pastrate o perioada mai lunga sau mai scurta de timp. Cele mai perisabile (verdeturi, usturoi verde, ceapa verde) trebuiesc consumate imediat dupa recoltare sau pastrate cel mult 2-3 zile la temperatura de 0°C si in conditii de umiditate relativa a aerului 75-90 %.

Legumele mai putin perisabile (cartof de toamna, ceapa, usturoi, praz, radacinoase) se pot pastra de toamna pana primavara la temperaturi cuprinse intre 0-50°C si umiditatea aerului 75-90 %.

3. *Ouale* proaspete, se pastreaza la temperaturi de 0-4°C, spatii curate, uscate, aerisite.

4. *Grasimile alimentare* se pastreaza in spatii aerisite, curate, uscate, la temperatura de 0-10°C. Daca temperatura depaseste de 10°C, grasimile sufera procesul de rancezire, ceea ce duce la gust si miros de ranced.

5. *Condimentele* sunt produse hidroscoapice (absorb apa) cu exceptia mustarului, maxim 10°C in recipiente sau ambalaje inchise, nu este admisa vecinatatea cu produse care emana mirosuri patrunzatoare.

4. Vase, ustensile, utilaje

Furcheta - este realizata din otel cositorit, pentru scos carnea fiarta din marmite si din otel inoxidabil cu maner de lemn, pentru intors fripturile in timpul frigerii lor, cat si pentru transat.

Lingura- pentru sos este executata in doua variante : cu caus lateral si caus central. Lingurile pentru sos sunt confectionate de obicei din tabla cositorita si sunt folosite la uns fripturile cu sos in timpul frigerii cat si la transatarea sosurilor din vasele de gatit in farfurii, atunci cand se portioneaza preparatele in vederea distribuirii lor.

Strecuratoarea-este confectionata dintr-o plasa de sarma montata pe o rama metalica, ce constituie structura de rezistentă a sitei propriu-zise si de care este fixat manerul strecuratorii.

Sucitorul sau mendeneaua-este executata din lemn de fag sau carpen, sub forma unui cilindru, prevazut cu doua manere. Acesta este folosit pentru intins aluaturile ce se prepara in bucatarii, laboratoarele de cofetarie si patiserie.

Spaclul-este format dintr-o lama triunghiulara fixata de un maner de lemn ; este folosita pentru desprins preparatele din tigai si tavi in timpul prajirii.

Cutitele-au o mare intrebuintare in bucatarie, laboratoare de preparate reci, laboratoare de cofetarii si in unele sectii ale oficiului de distributie a preparatelor.

Cutitul tocator sau de bucatarie-are o mare intrebuintare in bucatarii la maruntirea carnilor si a legumelor. Lungimea lamei variaza intre 160 mm si 360 mm, in functie de operatia ce urmeaza a fi executata.

Cutitul pentru transat-este utilizat la transat fripturile, jambonul etc. El este prevazut cu o lama flexibila si ingusta cu lungimea intre 170 si 350 mm.

Cutitele pentru zarzavat-sunt executate in mai multe variante, lungimea lamei variind intre 20-100 mm.

Cutitul pentru curatat solzi-este prevazut cu o lama curba cu ajutorul careia se smulg cu usurinta solzi de peste.

Cutitul de taiat cascaval-poate fi prevazut cu un singur maner sau cu doua manere.

Vase:

-tava din tabla neagra - pentru coacerea fietajului.

-cratite cu capacitate cuprinsa intre 1 si 50 litri.

-tigaie cu coada cu diametrul intre 200-280 mm.

-tava pentru cuptor de dimensiuni diferite.

UTILAJE FOLOSITE IN BUCATARIE

1. Masina de curatat cartofi si radacinoase

Este utilizata pentru spalarea si curatarea cartofilor si a radacinoaselor in vederea prelucrării lor termice.

Constructia masinii : Batiul sau corpul masinii poate fi executat din fonta sau otel. Masina cu batiul din fonta de forma cilindrica, este mai raspandita in tara noastra. Ea prezinta la partea superioara palnia de alimentare prin care cartofii si radacinoasele sunt introduse in cilindrul masinii, captusit in interior cu un strat abraziv. La partea inferioara a cilindrului, este montat un disc abraziv, plasat in interiorul batiului.

Sub palnia de alimentare se gaseste o teava pentru racordarea la retea de apa. Evacuarea apei folosite si a reziduurilor se face printr-un cot de scurgere, montat pe peretele cilindrului.

Evacuarea din cilindru a cartofilor si a radacinoaselor curatate se face printr-o usita cu maner si cu un jgheab de alunecare a cartofilor si a radacinoaselor. Masina mai este prevazuta cu un mecanism de actionare manuala pentru cazul dejectarii motorului electric sau intreruperii curentului electric.

Functionarea masinii : inainte de inceperea operatiilor de curatare a cartofilor si a radacinoaselor, se verifica starea de curatenie a masinii precum si daca in cilindru nu se mai gasesc pietricele sau bucati de metal care ar putea distruge abrazivul. Se face proba de functionare in gol a masinii declansandu-se mai intai automatul de protectie impotriva pornirilor accidentale DITV (montat pe unul din peretii salii de lucru), si apoi se apasa pe butonul de pornire.

Se toarna in palnia de alimentare o cantitate de 9-10 kg de legume care au fost in prealabil alese, se deschide robinetul de alimentare a masinii de apa.

Motorul electric, prin angrenajul cilindric, pune in miscare de rotatie discul abraziv, care antreneaza legumele, intr-o miscare de rotatie izbindu-se alternativ de peretele abraziv si de discul abraziv, curatindu-le.

Apa adusa in permanenta prin conducta spala legumele si evacueaza reziduurile rezultate.

Durata de curatare a unei incarcaturi de cartofi variaza intre 2-4 minute. Lucratorul care supravegheaza trebuie sa aiba grija ca, in momentul cand legumele sunt curatate, sa deschida usita de evacuare si sa goleasca cilindrul, fara a opri motorul sau admisia apei. Dupa golirea masinii, se inchide usita, se alimenteaza din nou masina si se continua functionarea. Dupa terminarea curatirii legumelor, se maresteste jetul de apa se lasa masina sa functioneze in gol, pana ce toate resturile de legume au fost evacuate. La terminarea lucrului, masina se opreste atat de la butonul de oprire, cat si de la automatul de protectie.

In cazul intreruperii curentului electric in timpul lucrului, se cupleaza angrenajul conic si cu ajutorul mecanismului de actionare manuala, prin invartirea manivelei, se pune in miscare discul abraziv.

2. Masina menajera universala (robotul)

Clasificarea si functionarea masinilor menajere universale

Masina menajera universala se foloseste in bucatarie, laboratoare de preparate reci, in laboratoare de cofetarie si patiserie, executand un mare numar de operatii de prelucrare a unor materii prime, in vederea intrarii lor in fabricatie.

In functie de operatiile pe care le executa, masinile menajere se clasifica astfel:

-robot de bucatarie, in cazul in care este echipat cu dispozitive de prelucrat materii prime folosite in bucatarie.

-robot de cofetarie, in cazul in care este echipat cu dispozitive de prelucrare necesare in laboratoarele de cofetarie.

-robot universal in cazul in care este echipat cu dispozitive de prelucrare necesare atat in laboratoarele de bucatarie cat si in cele de cofetarie.

Din punct de vedere constructiv, robotii se clasifica astfel:

-robot fix care are o pozitie bine determinata in cadrul locului de munca, fiind fixat cu suruburi de fundatie;

-robot mobil, care se poate deplasa, dintr-o sectie in alta.

Robotul fix

Este construit din corpul masinii sau batiul, in care se gaseste greutatea grupului motor, care antreneaza in

miscare de rotatie doi arbori, unul vertical si celalalt orizontal. Arborele vertical antreneaza in miscare de rotatie dispozitivele de batut creme, amestecat, malaxat.

Arborele orizontal permite montarea dispozitivelor pentru tocat carnea, stors fructe, macinat condimente, taiat legume, paine, etc.

La partea inferioara a batiului se gasesc montate doua brate de sustinere in consola.

Robotul mobil

Este prevazut cu trei rotite pivotante, care permite deplasarea usoara a robotului dintr-o sectie de fabricatie in alta. Alimentarea cu energie electrica se face printr-un cordon. Motorul se gaseste in interiorul batiului, iar dispozitivele de lucru se monteaza la axul orizontal.

Dispozitivele de lucru specifice de bucatarie:

-masina de tocat carne : se fixeaza la axul orizontal. Pentru fixare se foloseste piulita care strange carcasa masinii de tocat carne. Se pot adauga : dispozitivul de stors fructe, palnii de spritat carnati.

-dispozitivul de stors fructe : este format dintr-o palnie, care se monteaza cu ajutorul piulitei, palnia fiind prevazuta in interior cu melc conic, care primeste miscarea de rotatie de la axul masinii. La partea inferioara a palniei se gasesc orificii prin care se scurg sucurile obtinute. Cojile si samburii se aduna in parteacu conicitate mica, de unde sunt evacuati in timp prin desurubarea palniei.

Dispozitivul de taiat legume : se fixeaza si se asigura de suprafata frontala a robotului cu ajutorul piulitei. Sistemul de transmisie se gaseste in interiorul carcasei care are in partea superioara montat mecanismul de impingere a legumelor si palnia de alimentare.

Discurile taietoare se fixeaza pe ax, iar pentru schimbarea lor, se desurubeaza piulitele, se ridica carcasa si se inlocuieste discul.

Discurile pot fi de diferite forme :

-disc pentru taiat legume (grosimea feliei taiate este de 2 mm), care are doua cutite dreptunghiulare, asezate echidistant de centrul discului.

-disc cu cutite curbe (grosimea feliei taiate este de 4 mm), fiind folosit pentru taiat cartofi, rosii, castraveti, etc.

Intretinerea robotilor si a accesoriilor acestora

Dispozitivele de lucru se spala dupa folosire, se usuca si se depoziteaza in dulapuri special destinate.

3. Masina de gatit cu combustibil gazos

Este construita dintr-un schelet metalic, prevazut la partea superioara cu plite din fonta, rezemate pe o rama metalica. In partea inferioara, cadrul metalic este acoperit cu o tabla emailata alba, fiind prevazut, in functie de dimensiuni, cu unul sau doua cuptoare. Bara de protectie care imprejmuieste masina, este folosita si pentru admisia gazului metan. Pornind de la conducta centrala, conductele se ramifica alimentand fiecare arzator cu gaz metan, masina fiind prevazuta cu posibilitatea aprinderii fiecarui arzator separat.

Masina de gatit electrica : este solicitata din ce in ce mai mult, datorita multiplelor avantaje pe care le prezinta:

-nu necesita investitii mari la instalare;

-nu viciaza atmosfera, asigurand conditii igienice de lucru.

Partea superioara este formata dintr-un numar de plite electrice, fiecare avand comutator separat; in partea inferioara se gasesc unul sau mai multe cuptoare electrice, care sunt incalzite cu rezistente electrice, plasate, fie deasupra si dedesuptul cuptorului, fie pe cei doi pereti laterali.

Masinele electrice sunt prevazute cu bare de protectie; intre bare si plita ramanand un spatiu izloator de 20 mm.

Echipamentul electric al masinilor de gatit se compune din :

-comutatorul de reglare cu contoare de semnalizare si cheie; care permite atingerea temperaturii dorite, in functie de scopul urmarit;

-intrerupatorul de protectie contra tensiunilor accidentale, care intrerupe curentul electric de alimentare in cazul unor defectiuni, atunci cand tensiunea masinii depaseste 24 v.

-lampa de semnalizare cu neon, care arata ca elementul component se gaseste sub tensiune.

- selectomatul cu cheie, avand sapte trepte, care permite atingerea temperaturii dorite in cuptor.
- termostatul cu tub capilar, care permite controlul temperaturii in permanenta.

Hota de absorbtie a gazului, montata deasupra masinii de gatit, are rolul de a favoriza eliminarea gazelor si a aburilor rezultati in procesul de pregatire termica. Toate masinile de gatit indiferent de modul de incalzire, emana gaze nocive, rezultate din arderea combustibilului si vapori de apa cu grasimi care se degaja de la produsele ce se prepara. Pentru a se evita imbolnavirile profesionale s-a adoptat solutia echiparii masinii de gatit, la locul de exploatare, cu cate o hota de absorbtie.

Hotele, sau gurile de absorbtie, sunt plasate la minimum 2.000 mm fata de pardoseala iar dimensiunile hotei trebuie sa depaseasca cu minimum 200 mm dimensiunile sobei.

Functionarea masinilor de gatit depinde de solutia adoptata.

In cazul masinilor de gatit incalzite cu gaz metan, instalatia de alimentare si ardere este automatizata si protejata impotriva stingerii accidentale a flacarii de la arzator. Pentru cuptor exista in plus si un ventil electromagnetic cu termocuplu, care inchide conducta de gaz in mod automat, in cazul debitului de gaze.

Arzatoarele, folosite frecvent in constructia masinilor de gatit, sunt : arzatoare de tip inelar, arzatoare de tip "U", arzatoare de tip "pipa".

Pentru aprinderea arzatoarelor, se aprinde mai intai flacara de veghe, dupa care, prin simpla deschidere a robinetului, se aprinde arzatorul dorit.

Constructia sistemului de alimentare a flacarilor de veghe este astfel realizat incat, dupa aprinderea oricarui arzator de plite, celelalte se pot aprinde automat, la simpla rotire a robinetului respectiv.

La terminarea lucrului, se inchide mai ales robinetul arzatorului principal, apoi robinetul de capat al instalatiei de gaz si, numai dupa aceea, robinetul flacarii de veghe. Butoanele arzatoarelor sunt prevazute cu doua pozitii de lucru : maxim si economic care se aseaza in pozitia dorita, in functie de operatiile tehnologice ce se executa.

Pentru incalzirea plitei electrice la temperatura dorita, se deschide mai intai intrerupatorul de protectie contra tensiunilor accidentale, dupa care se actioneaza comutatorul de semnalizare si cheia, la pozitia dorita. Dupa aprinderea lampii de semnalizare cu neon, in circa 3-5 minute plita atinge temperatura dorita.

Pentru incalzirea cuptorului, se regleaza termostatul cu tub capilar la pozitia dorita si se deschide selectomatul cu cheia. Preincalzirea cuptorului dureaza 10-15 minute, termostatul intrerupand automat curentul si readucandu-l in circuit, cand temperatura a scazut sub limita admisa.

Cuptorul

Este utilizat in bucatarii si laboratoare centrale de cofetarii si patiserii.

Aceste utilaje se clasifica in functie : de constructie, de sursa de incalzire si de destinatia lor. Din punct de vedere constructiv, cuptoarele pot fi : din caramida, metalice, cu doua si trei tobe si un duman.

Dupa destinatie pot fi : cuptoare de bucatarie sau de patiserie si cofetarie.

Cuptoarele metalice pot fi incalzite cu gaz metan, cu abur sau cu curent electric.

Cuptoarele metalice, incalzite cu gaz metan, sunt construite dintr-un schelet metalic, imbracat in exterior cu o tabla emailata. Tobe se gasesc montate in interiorul scheletului si constau dintr-o camera de tabla neagra sau emailata, avand suportii din otel. La partea inferioara a tobelor se gasesc usile izolate, prevazute cu manere. In partile inferioare ale usilor se gasesc mai multe orificii care permit intrarea aerului in camera de ardere, iar la partea inferioara a cuptorului se gasesc butoanele de pornire tip cheie, cu trei pozitii (maxim, economic si oprit).

Cuptoarele electrice : au aceleasi elemente constructive, cu deosebire ca sursa de incalzire, adica rezistentele electrice, sunt plasate in interiorul tobelor.

Functionarea cuptoarelor : La cuptoarele cu gaze, robinetul de capat al instalatiei se inchide numai dupa ce au fost inchise robinetele de la cuptoare, inclusiv robinetul pentru flacara de gaz, de veghe.

La cuptoarele electrice, se va alege cel mai economic regim de functionare.

Intretinerea ustensilelor, dispozitivelor, instrumentelor taietoare si a vaselor de gatit

Dupa intrebuintare, ustensilele se spala cu apa fierbinte, se sterg cu carpe uscate de bumbac si se depoziteaza pe etajere sau in dulapurile si sertarele meselor de lucru.

1. *Ustensilele din tabla sau sarma cositorita* se verifica dupa fiecare intrebuintare daca nu au urme de rugina, daca in lacurile de imbibare s-au produs dezlipiri sau daca au aparut indoituri ale marginilor. Cele care prezinta astfel de defectiuni sunt predate mecanicului de intretinere, pentru reconditionare.

2. *Ustensile din tabla de cupru* (chipcele, cazanele, etc) trebuie sa fie bine cositorite in interior. In cazul in care se constata ca lipseste stratul de cositor, ele sunt scoase din uz, pana la recositorire.

3. *Dispozitivele* se spala la fel ca si ustensilele, iar masinile de tocat carne, macinat nuci, etc se demonteaza, se spala fiecare piesa in parte, apoi se sterg cu carpe uscate din bumbac, se reassembleaza si se depoziteaza.

Instrumentele taietoare se degreseaza in apa fierbinte, in care s-a dizolvat un detergent. Pentru a se evita degradarea manerelor este interzis sa se lase cutitele mult timp in apa. Cutitele cu manere scorjite sau crapate vor fi scoase din uz si trimise la reparat.

Pentru ascutirea taisurilor se folosesc polizoare, care se monteaza la robot, operatia de ascutire, facandu-se numai de o persoana calificata.

4. *Vasele de gatit* intrebuintate se depoziteaza pe etajera pentru vase murdare, iar spalarea lor se face folosindu-se urmatorul procedeu : in una dintre cuvele spalatorului de vase se pregateste o savonada (apa fierbinte cu 5 % soda calcinata si, 5 % sapun pasta sau numai detergenti). Se inmoaie vasul in solutia tersiva, se freaca cu o laveta sau cu un burete de plastic pentru desprinderea resturilor de mancare. Dupa spalare vasul se clateste in a doua cuva a spalatorului, in care s-a pus teava de preaplin si s-a dat drumul la apa fierbinte. Dupa spalare vasele se sterg cu carpe bine stoarse si se depoziteaza in etajera pentru vasele curate. Vasele de gatit care au ramas resturi alimentare carbonizate sunt introduse in cuva de degresare cu abur a spalatorului degresor. Dupa degresare ele se spala cu apa calda curenta, indepartandu-se resturile de alimente.

In tot timpul lucrului, personalul folosit la aceste operatii poarta in mod obligatoriu manusi, sorturi si cizme de cauciuc.

INTRETINEREA SI EXPLOATAREA UTILAJELOR

1. Masina de curatat cartofi

Inainte de pornirea masinii, se va verifica legarea utilajului la pamant, pentru a se evita accidentele prin electrocutare. In timpul functionarii masinii, este interzisa introducerea mainii, paletei sau a oricarui obiect in masina. In cazul blocarii masinii ea va fi deconectata atat de la butonul de oprire, cat si de la automatul de protectie, fiind anuntat mecanicul de intretinere.

In timpul lucrului lucratorul va sta pe un gratar de lemn, asezat langa masina, va purta sort din material plastic, manusi si cizme din cauciuc. Saptamanal se va verifica si insuruba capacele unghetarelor cu palnie, montate pe lagarele de sustinere a axelor orizontale si verticale.

Revizia generala a masinii se face de catre mecanicul de intretinere dupa 500 de ore de functionare sau dupa 6 luni.

2. Masina menajera universala (robotul)

La operatiile de malaxat, batut, cremat, nu se admite introducerea mainii in cazanul de lucru. La dispozitivele la care materia prima cade in cutitele de taiere, se interzice impingerea cu mana. Inainte de montarea dispozitivelor de lucru, robotul va fi deconectat de la retea electrica.

Dupa montarea dispozitivelor, se aseaza langa utilaj materia prima ce urmeaza a fi prelucrata, se face proba

de functionare a masinii in gol, iar apoi se alimenteaza masina efectuandu-se prelucrarea respectiva. In timpul functionarii utilajului, lucratorul va supraveghea in permanenta functionarea masinii. Dupa terminarea lucrului, robotul se deconecteaza atat de la butonul de oprire, cat si de la automatul de protectie. Este cu desavarsire interzis a se demonta dispozitivul de lucru inainte de deconectarea mecanica sau electrica a masinii.

3. Masina de gatit cu combustibilul gazos si electrica

Masunile de gatit, datorita volumului mare de operatii tehnologice ce se efectueaza cu ele, necesita o intretinere permanenta, atat pentru asigurarea exploatarei, cat si pentru respectarea normelor sanitare in vigoare.

Plitele se curata cu o perie de sarma, cuptoarele se curata in interior cu peria si se steg, cu o carpa, zilnic, dupa terminarea lucrului. De asemenea se spala toate partile nichelate si emailate.

La masunile de gatit cu combustibil gazos se verifica vizual arderea corecta a flacarii. Inainte de aprinderea focului se verifica daca nu sunt scapari de gaze si daca toate robinetele sunt inchise (etanse).

Daca in bucatarie se simte miros de gaze sau daca arderea nuse face normal, se iau urmatoarele masuri :

- inchiderea imediata a tuturor robinetelor de admisie si interzicerea cu desavarsire a aprinderii chibriturilor, brichetelor, a lampitelor cu petrol, a tigarilor, a comutatorilor de lumina.
- deschiderea ferestrelor si usilor.

- chemarea de urgenta a mecanicului de intretinere.

Manipularea capacelor si a cercurilor plitelor, cat si schimbarea pozitiei vaselor de gatit se face numai cu carlige speciale.

Ridicarea de pe masina de gatit a vaselor de greutate mare (peste 20 kg), se face cu atentie, in mod obligatoriu de catre 2 persoane.

La masunile de gatit electrice, periodic, se verifica starea intreruptoarelor de curent si stabilitatea plitelor electrice.

4. Cuptorul

Zilnic, se spala carcasa exterioara, se indeparteaza resturile din interiorul tobei, se face verificarea sistemului de ardere.

Vasele, utilajele si ustensilele, necesare pentru obtinerea preparatelor sunt : tava cu gratar, cutite inox, castroane, blat de lemn, furceta, platou, pensula, lingura pentru sos. Verificarea calitatii se face prin examen organoleptic care consta in :

- verificarea aspectului exterior

- a culorii

- a consistentei

- mirosului carni

- a tendoanelor

Operatiile pregatitoare sunt urmatoarele :

- pregatirea tavii : in tava cu gratar se toarna grasime (25 grame / 1 kg carne) si putina apa.

- prelucrarea primara a carni : fezandarea carni cu miros specific, curatarea de pielite si de surplusul de grasime, spalarea si zvantarea, fasonarea, sararea, ungerea cu grasime.

Operatii pregatitoare speciale : la carnurile slabe (vita, pasare) se aplica invelirea in felii subtiri de slanina si legarea cu sfoara pentru a mentine forma initiala a carni , sau impanarea carni cu slanina proaspata, taiata fasii, cu usturoi, cu morcov, in vederea imbunatatirii gustului.

Tehnica prepararii consta in :

- expunerea carni pe gratarul tavii si in cuptorul incalzit la 180*-250* C

- prelucrarea termica care are loc la temperatura de 250* si dupa albirea carni (dupa ce s-a format pojghita de proteine coagulate), se coboara la temperatura de 220*C, carnea se unge din cand in cand cu suc format, pana aproape de patrunderea totala a carni, cand se rumeneste pe ambele parti, pentru a conferi preparatului aspect placut.

Timpul de prelucrare termica este diferit in functie de natura carni, de cantitatea si de preferintele consumatorilor. Durata medie de prelucrare termica pentru 500 grame este urmatoarea :

- carne de vaca : 30-35 minute
- carne de vitel : 15-20 minute
- carne de pasare : 20-30 minute

Portionarea fripturilor se face dupa 20 minute de la terminarea prelucrării termice, pentru a se evita sfarmarea carnii la taiere.

Sucul cedat de carne se prelucrează în vederea obținerii sosului care va însoți friptura. Prelucrarea sosului se face prin : degresare - îndepărtarea excesului de grăsimi de la suprafața sosului ; deglasare - fierbere cu supă, apă sau vin, 10 minute ; asezonarea gustului - adăugarea de condimente sau unt.

Transformări suferite în timpul preparării

Calitatea fripturilor este influențată de calitatea carnii utilizate și de procedeul de prelucrare termică aplicat. La obținerea fripturilor la cuptor au loc o serie de transformări ale factorilor nutritivi din carne, influențând asupra calitatilor nutritive și gustative, asupra aspectului de prezentare, a greutății și digestibilității carnii.

Au loc pierderi cantitative prin îndepărtarea părților necomestibile la legume și a pielitelor la carne.

Cele mai importante transformări sunt :

Proteine coagularea miozinei, miozogenului, globulinei la 65°C cu creșterea consistenței musculare a carnii și formarea unei pojghite ce reține sucul carnii

-oxidarea mioglobinei la 65°C cu schimbarea culorii carnii

-hidroliza colagenului cu desfacerea fibrelor musculare și mărirea digestibilității carnii

Lipide topirea și dispersarea lor în carne cu îmbunătățirea gustului

-carbonizarea unor lipide cu formare de compuși aromatici

Glucide : degradarea termică la 150 - 200°C, cu formarea unor compuși de tip melanoidic care ridică valoarea gustativă și săpădătea carnii îmbunătățindu-i și aspectul de prezentare.

Vitamine și substanțe minerale :

-pierderea vitaminelor liposolubile și a unor vitamine hidrosolubile : B1 până la 50 % (pierderea fiind mai mare la prajire)

-pierderea unor substanțe minerale odată cu o parte din apă de constituție, care evaporându-se duce și la scăderea în greutate a fripturii.

VII. Caracteristici calitative

Fripturile la cuptor trebuie să prezinte următoarele caracteristici :

1. *Aspectul* : fripturile la cuptor trebuie să aibă un aspect plăcut, să aibă o formă specifică sortimentului, gramaj corespunzător, carnea să nu prezinte crustă la suprafață.

2. *Culoare* : rumen-aurie, uniformă, fără urme de ars.

3. *Consistență* : fripturile trebuie să aibă o consistență elastică, suculentă, fragedă, uniformă și corespunzător părții.

4. *Sosul* trebuie să fie potrivit de legat.

5. *Gust și miros* : plăcute, specifice tipului de carne folosit, fără gust și miros straniu ; potrivit de condimentate.

La tăiere carnea trebuie să-și păstreze forma.

8. Prezentare și servire

Montarea carnii porționate se face pe platou cald, însoțită de garnituri diferite, iar sosul se servește separat în sosieră.

În funcție de sortimentul de fripturi și garniturile ce urmează să fie servite se disting 3 sisteme de servire :

- servirea directă, cu ajutorul cestelui, se practică în cazul în care fripturile sunt transate și montate pe platou de la bucatărie sau de la gratar, și sunt însoțite de garnituri. Se aduc la masă în felul următor : platoul se aduce pe antebrațul și mâna stângă acoperite de ancarul împăturit.

Clestele este așezat pe platou cu mânerul spre chelner. Servirea se pe partea stângă a clientului, în farfuri mari, întinse, calde, care sunt așezate pe masă în prealabil. Clestele se folosește la așezarea tranșei de friptură pe farfurie, spre marginea cea mai apropiată de client. Garnitura se așează în partea opusă, rămasă liberă pe emblema, de la dreapta spre stânga. Farfuriile se pot aduce încălzite odată cu platoul cu fripturi. În acest caz, platoul va fi prins între degetul mare și celelalte degete de la mâna stângă de mijlocul laturii, farfuriile fiind fixate pe antebraț.

Pe partea dreaptă a clienților vor fi schimbate farfuriile suport cu cele calde, apoi platoul se așează peste ancar în lungimea antebrațului stâng, efectuându-se servirea ca în primul caz.

- servirea indirectă se practică în cazul fripturilor reci asortate (*asiette anglaise*) și în cazul fripturilor calde asortate (*mixed grill*).

În acest caz, platoul este oferit pe partea stângă a clientului, clestele fiind îndreptat spre client, dându-i-se posibilitatea să se servească singur, după preferință. După ce platoul a fost oferit tuturor persoanelor și când pe acesta a rămas din sortimentul de fripturi calde servite, platoul se așează pe spirtiera, urmând să mai fie oferit încă o dată, după ce s-au consumat cele servite anterior. În același mod se procedează și cu platoul de fripturi reci.

Au loc pierderi cantitative prin îndepărtarea părților necomestibile la legume și a pielitelor la carne.

Cele mai importante transformări sunt :

Proteine coagularea miozinei, miogenului, globulinei la 65°C cu creșterea consistenței musculare a carnii și formarea unei pojghețe ce reține sucul carnii

- oxidarea mioglobinei la 65°C cu schimbarea culorii carnii

- hidroliza colagenului cu desfacerea fibrelor musculare și mărirea digestibilității carnii

Lipide topirea și dispersarea lor în carne cu îmbunătățirea gustului

- carbonizarea unor lipide cu formare de compuși aromatici

Glucide : degradarea termică la 150 - 200°C, cu formarea unor compuși de tip melanoidic care ridică valoarea gustativă și săpăditatea carnii îmbunătățindu-i și aspectul de prezentare.

Vitamine și substanțe minerale :

- pierderea vitaminelor liposolubile și a unor vitamine hidrosolubile : B1 până la 50 % (pierderea fiind mai mare la prajire)

- pierderea unor substanțe minerale odată cu o parte din apa de constituție, care evaporându-se duce și la scăderea în greutate a fripturii.

VII. Caracteristici calitative

Fripturile la cuptor trebuie să prezinte următoarele caracteristici :

6. *Aspectul* : fripturile la cuptor trebuie să aibă un aspect plăcut, să aibă o formă specifică sortimentului, gramaj corespunzător, carnea să nu prezinte crustă la suprafață.

7. *Culoare* : rumen-aurie, uniformă, fără urme de ars.

8. *Consistență* : fripturile trebuie să aibă o consistență elastică, suculentă, fragedă, uniformă și corespunzător patrunse.

9. *Sosul* trebuie să fie potrivit de legat.

10. *Gust și miros* : plăcute, specifice tipului de carne folosit, fără gust și miros străin ; potrivit de condimentate.

La tăiere carnea trebuie să-și păstreze forma.

8. Prezentare și servire

Montarea carnii portionate se face pe platou cald, insotita de garnituri diferite, iar sosul se serveste separat in sosiera.

In functie de sortimentul de fripturi si garniturile ce urmeaza sa fie servite se disting 3 sisteme de servire :

-servirea directa, cu ajutorul cestelui, se practica in cazul in care fripturile sunt transate si montate pe platou de la bucatarie sau de la gratar, si sunt insotite de garnituri. Se aduc la masa in felul urmator : platoul se aduce pe antebratul si mana stanga acoperite de ancarul impaturit.

Clestele este asezat pe platou cu manerele spre chelner. Servirea se pe partea stanga a clientului, in farfurii mari, intinse, calde, care sunt asezate pe masa in prealabil. Clestele se foloseste la asezarea transei de friptura pe farfurie, spre marginea cea mai apropiata de client. Garnitura se aseaza in partea opusa, ramasa libera pe emblema, de la dreapta spre stanga. Farfuriile se pot aduce incalzite odata cu platoul cu fripturi. In acest caz, platoul va fi prins intre degetul mare si celelalte degete de la mana stanga de mijlocul laturii, farfuriile fiind fixate pe antebrat.

Pe partea dreapta a clientilor vor fi schimbate farfuriile suport cu cele calde, apoi platoul se aseaza peste ancar in lungimea antebratului stang, efectuandu-se servirea ca in primul caz.

-servirea indirecta se practica in cazul fripturilor reci asortate (asietteanglaise) si in cazul fripturilor calde asortate (mixedgrilld).

In acest caz, platoul este oferit pe partea stanga a clientului, clestele fiind indreptat spre client, dandu-i-se posibilitatea sa se serveasca singur, dupa preferinta. Dupa ce platoul a fost oferit tuturor persoanelor si cand pe acesta a ramas din sortimentul de fripturi calde servite, platoul se aseaza pe spirtiera, urmand sa mai fie oferit inca o data, dupa ce s-au consumat cele servite anterior. In acelasi mod se procedeaza si cu platoul de fripturi reci.

Servirea la gheridon, se foloseste in cazul fripturilor servite in piese mari sau intregi (muschi de vita, pui la frigare, la gratar sau cuptor, muschi de porc impanat) ce urmeaza a fi transate si portionate in fata consumatorilor.

Pentru aceste operatii se folosesc : masa-gheridon, spirtiera, un toculator canelat pe margini, tava, doua cutite sau un cutit si o furculita speciala, cleste, farfurii. Platoul pe care este montata friptura cu garnitura si decorul respectiv se aduce pe antebratul si palma stanga, peste ancarul impaturit.

Cu ajutorul clestelui, preparatul se trece pe un platou, apoi pe toculatorul asezat pe o tava. Pe gheridon, sub tava, se aterne un servet. Cu lama unuia dintre cutite se fixeaza preparatul, transandu-se cu ajutorul unui cutit foarte ascutit.

Transele obtinute se aseaza pe platou, langa garnituri, servirea preparatului facandu-se dupa sistemul direct, sau se pot aseza direct pe farfurii, servirea facandu-se dupa sistemul de servire la farfurie.

Defecte, cauze, remedieri

-felii de carne cu aspect neplacut, forma inestetica si grosime inegala
-portionarea inainte de temperatura sau portionare incorecta, depasirea duratei de prelucrare termica iremediabil

-fara crusta crocanta la exterior
-nerespectarea timpului de prelucrare termica, unse cu suc pana la sfarsitul prelucrarii termice
-se mentin la sursa de caldura, fara a se unge, pana la usoara rumenire

-uscata sau arsa
-depasirea duratei de prelucrare termica, expusa in tava gratar
Iremediabil

-fada, fara succulenta
-depasirea duratei de prelucrare termica, neunse in timpul prelucrarii

iremediabil

- cruda, patrunda neuniform
- nerespectat timpul de prelucrare termica; bucata de carne nefasonata sau grosime prea mare
- se mentin la sursa de caldura pana la patrunderea corespunzatoare

- gust si miros neplacut
- depasirea duratei de prelucrare termica; condimentare excesiva; arderea grasimii din cauza cantitaii prea mici de apa
- completarea cu apa in timpul prelucrarii termice

- gramaj necorespunzator
 - dozarea incorecta a carnii
 - portionarea in felii inegale
- iremediabil

- crusta exterioara groasa si imbibata in grasime
 - carne expusa in tava fara gratar
- iremediabil

- sos condimentat excesiv sau cu multa grasime
- sosul fiert excesiv
- dozarea gresita a condimentelor
- nu s-a aplicat operatia de degresare
- se adauga supa necondimentata, vin, apa ; se degreseaza

FRIPTURILE LA GRATAR

Sunt preparate culinare obtinute prin frigerea la gratar a carnii. Avand o durata scurta de preparare, sunt frecvent solicitate in unitatile de alimentatie publica. Se utilizeaza mai multe tipuri de gratare . Cele mai bune fripturi se obtin la gratarul cu carbuni, caci o data cu transmiterea caldurii, se degaja si o cantitate mica de acid pirolignos care confera o aroma placuta fripturii.

Vasele, utilajele, ustensilele necesare sunt : gratar, cutite inox, batator de snitele, blat de lemn, platou, pensula, castoane plastic, cleste pentru friptura .

Operatiile pregatitoare sunt urmatoarele :

- pregatirea gratarului, care se curata cu peria de sarma, se incinge si se unge cu ulei; gratarul cu gaze si cel electric se aprind cu 20 minute inainte de folosire, iar gratarul cu carbuni cu 2 ore inainte; la gratarul cu gaze se verifica placa radianta pentru a nu avea fisuri, prin care trebuie sa iasa gaza nearsa;
- prelucrarea primara a carnii ; fezandarea carnii cu miros specific, curatirea de pielite, spalarea si zvantarea in servet curat;
- portionarea carnii in felii cu grosime diferita in functie de tipul de carne ;
- 1-4cm grosime muschi de vaca si muschiulet de porc
- 1-1,5 cm carne de vitel , porc, miel ;
- aplatizarea cu batatorul de snitele pentru a usura patrunderea radiatiilor calorice in mod uniform in carne.
- Ungerea cu grasime a carnii pentru a fi protejata de caldura puternica si a evita lipirea ei la

gratar.

Tehnica prepararii consta din expunerea carni pe gratarul incins, pe doua directii pe fiecare parte, pentru obtinerea grileurilor pe suprafata carni; intoarcerea carni se face cu clestele fara inteparea fripturii, iar sararea se face imediat dupa frigere, pentru a nu favoriza extragerea sucului din carne, aceasta devenind uscata .

FRIPTURILE LA TIGAIE

Sunt preparate culinare obtinute din felii de carne expuse procesului de sotare, procedeu de prelucrare termica ce consta in prajirea rapida a carni in soteuza, intr-o cantitate mica de grasime, incalzita la 160 ° C. Procedeele moderne introduse in gastrotehnice inlocuiesc prajirea in soteuza, prin punerea carni in tigaie de teflon, fara grasime, unde carnea este expusa radiatiilor calorice prin intermediul unei placi metalice . Avantajele folosirii acestei tigai sunt :

- fripturile obtinute isi pastreaza factorii nutritivi, raman aspectuoase si suculente ;
 - se pot obtine preparate dietetice, la care este interzisa aplicarea prajirii in grasime multa .
- Modul de folosire a tigaii :

- tigaia nu se lasa goala pe foc ;
- preparatul sa acopere intreaga suprafata a tigaii ;
- se unge suprafata tigaii inainte de intrebuintare cu putina grasime ;
- intoarcerea preparatelor se face cu o lingura de lemn sau o paleta de lemn, pentru a nu deteriora stratul de teflon .
- Spalarea se face cu apa calda si detergent, frecand cu un burete de plastic .

Operatiile pregatitoare sunt :

- prelucrarea primara a carni : fezandarea carni cu miros specific: curatirea de pielite, spalarea si zvantarea; taierea in felii cu grosime de 2 cm ; aplatizarea .
- Operatii pregatitoare speciale : sararea numai a bucatitlor de carne care, apoi se trec prin faina sau se impesmeteaza .

Snitele sunt fripturi la tigaie obtinute prin aplicarea procesului tehnologic . Sunt 3 feluri, in functie de elementele ce acopera felia de carne:

- snitel natur : carnea se trece prin faina ;
- snitel parizian : carnea se trece prin faina si ou batut ;
- snitel pane : carnea se trece prin faina, ou batut si pesmet.

TEHNOLOGIA DULCIURILOR DE BUCATARIE

1 . CLASIFICAREA DULCIURILOR DE BUCATARIE

Dulciurile de bucatarie sunt preparate culinare care se pot servi in momente diferite ale zilei, astfel ele se servesc ca desert la dejun sau la cina, la gustarea de la ora 10 sau la ora 17.00. Dulciurile de bucatarie au rolul de a completa valoarea nutritiva pentru 24 de ore, aducand organismului un plus de glucide atat simple (zaharoza, glucoza, fructoza), cat si poliglucide (amidon), proteine valoroase din oua si lapte, grasimi usor asimilate din smantana, frisca, substante minerale si vitamine in proportie mare din fructe.

Datorita gustului dulce, placut pe care il au si aspectului deosebit, dulciurile de bucatarie sunt preparate solicitate de toate categoriile de consumatori, unele dintre ele fiind recomandate in diferite diete.

Continutul mare in glucide al dulciurilor de bucatarie impune consumarea lor in mod rational, cunoscut fiind faptul ca excesul de glucide din organism se transforma in lipide care se depun, favorizand aparitia

obezitatii si a diabetului.

Dulciurile de bucatarie se clasifica in functie de materiile prime de baza. In schema urmatoare sunt prezentate clasificarea si sortimentul reprezentativ al dulciurilor de bucatarie.

Compoturile sunt preparate care au la baza fructe, zahar, fructe si arome. Modul de preparare este in functie de structura si caracteristicile fructelor. Pentru fructele cu structura frageta se foloseste oparirea. Se prepara un sirop din apa cu zahar, se lasa sa fiarba si se toarna clocotit peste fructele pregatite si sezate in castron. Pentru fructele cu structura maitare se foloseste fierberea. Cand siropul fierbe se adauga fructele si se lasa sa fiarba la foc mic pana cand sunt suficient patrunse.

Galustele din branza de vaca se prepara din :branza din vaca, griz, oua, faina, unt, smantana, zahar si sare. Se trece branza prin sita, se pune intr-un castron, se adauga galbenusurile, sarea, faina, grisul fiert si racit, zaharul si albusurile batute spuma. Se amesteca pentru a se obtine o compozitie omogena. Se taie cu lingura forme ovale si se fierb in apa clocotita cu sare. Fierberea se face la foc mic aproximativ 10 minute, dupa care se scot cu paleta, se scurg de apa, se aseaza fierbinti pe platou, se presara cu zahar si unt si se introduc a cuptor 5 minute. Se servesc fierbinti cu smantana si unt proaspat.

Papanasii prajiti se obtin din: branza de vaca, faina, oua, zahar, smantana, coaja rasa de lamaie, ulei si sare. Se prepara compozitia a fel ca si galustele cu deosebirea ca nu se pune gris. Se imparte compozitia in 10 parti egale, se da forma rotunda, se trec prin faina, se aplatizeaza, apasate la mijloc, se inlatura surplusul de faina si se prajesc in ulei fierbinte. Sunt gata cand s-au rumenit frumos pe ambele parti. Se scot, se scurg de grasime si se servesc fierbinti, cate doi la portie, cu zahar si smantana deasupra ..

Galustele cu prune se prepara din :cartofi, faina, oua, sare, prune, unt, pezmet, zahar, scortisoara. Se fierb cartofii in coaja, se curata si se zdrobesc. Se lasa sa se tempereze, se amesteca cu ouale, sarea si faina pana se obtine un amestec potrivit de dens si omogen. Se intinde intr-o foaie groasa de 1,5 cm si se taie in forme patrate. Prunele se spala se scurg de apa, se scot samburii si golul ramas se umple cu zahar. Se aseaza la mijlocul patratului din aluat cate o pruna umpluta cu zahar, se unesc marginile si se da forma sferica. Se fierb in apa clocotita cu sare pana se ridica la suprafata. Se scot, se scurg bine, se trec prin pesmet rumenit in unt, se aseaza in tava, se presara deasupra zahar si scortisoara si se introduc la cuptor 5 minute. Se servesc fierbinti.

Minciunelele se prepara din :faina, oua, rom, smantana, sare, zahar pudra, vanilina, ulei. Se cerne faina, se amesteca cu ouale, $\frac{1}{4}$ din cantitatea de zahar smantana si sarea. Se framanta bine si se lasa in repaus. Se intinde o foaie subtire, se taie cu ruleta fasii late de 3 cm si lungi de 10-12 cm. se cresteaza a mijloc pe lungime si se trece unul din capete prin taiatura facuta. Se prajesc in ulei fierbinte, se scot se scurg bine si se pudreaza cu zahar care s-a aromatizat cu vanilina. Se servesc calde sau reci.

Turta dulce se obtine din: faina, miere de albine, zahar, oua, bicarbonat de sodiu, cuisoare, scortisoara, ulei si nuci. Se pune mierea intr-un cazanel, se incalzeste usor pana se inmoaie, se retrage de pe foc se adauga zaharul, ouale unul cate unul, apoi faina putin cate putin, cuisoarele, scortisoara, uleiul, bicarbonatul de sodiu si o parte din nucile nesfaramate, se amesteca pana se obtine o compozitie omogena, se toarna intr-o tava unsa cu unt, se pune la suprafata miez de nuca si se coace la un foc potrivit. Se serveste rece.

BUDINCI

Budincile sunt dulciuri de bucatarie care se obtin din crupe sau paste fainoase, lapte, unt, oua, zahar, fructe, branzeturi. Sunt preparate foarte nutritive in care, pe langa factorii nutritivi din crupe, paste fainoase, lapte, intalnim factorii nutritivi din ou, alimentul cu cea mai mare valoare biologica. Procesul de prelucrare termica aplicat la obtinerea lor este coacerea in cuptor sau fierberea in

baie de apa in vas acoperit (tot in cuptor), cand sunt servite ca preparate dietetice. La coacerea budincilor, au loc o serie de procese fizice, chimice, coloidale si microbiologice in compartimentele acestora, care au ca rezultat transformarea compozitiei in produs finit. Cele mai importante transformari sunt suferite de amidonul din crupe sau paste fainoase, si din proteinele din lapte, produse lactate, oua.

Degradarea termica (gelifierea) a amidonului este determinata de temperatura. Sub influenta caldurii n si in prezenta apei, granulele de amidon se umfla si isi maresc volumul, apoi gelifica, acest fenomen reprezentand procesul coloidal care sta la baza formarii produsului. Gelifierea amidonului incepe la 60 de grade Celsius si se termina la 98 ...100 de grade Celsius.

Modificarea proteinelor incepe la temperatura de 70de grade Celsius cand li se reduce brusc solubilitatea, ca urmare a coagularii. Procesul de coagulare are caracter ireversibil si se desfasoara concomitent cu procesul de gelifiere a amidonului. Totodata au loc si alte procese cum ar fi formarea culorii pozhitei de la suprafata produsului, formarea aromei si gustului;la 85 de grade Celsius100 de grade Celsius la suprafata produsului se caramelizeaza zaharul sise dextrinizeaza amidonul. Culoarea bruna se datoreste formarii unor compusi de tipul melonoidinelor, ca rezultat al interactiunii dintre zaharurile nefermentate si produsele de descompunere a substantelor proteice. Aroma si gustul produsului sunt influentate de dextrinizarea amidonului, transformare prin care acesta devine mai usor de digerat cu gust placut, dulceag si miros placut. Toate aceste transformari influenteaza pozitiv calitatile nutritive si digestibilitatea budincilor.

Obtinerea unor produse cu structura pufoasa si cu digestibilitate usoara este determinata si de adaugarea albusului de ou batut spuma in compozitia de budinca, proteinele precipitate prin batere inlobeaza in masa lor particule foarte fine de aer, care maresc volumul produsului si il afaneaza.

Budincile se obtin in vase speciale rotunde sau ondulate pe margine si cu mijlocul gol. Coacerea se face in cuptor incalzit, pana la usoara rumenire a suprafetei produsului, fara a se deschide usa cuptorului in primele 10 – 20 de minute, pentru a nu-si pierde afanarea.

Dupa coacere, produsul se scoate din cuptor, se acopera si se lasa inca 10 – 15 minute (sa abureasca), dupa care se rastoarna pe un platou. Se pot servi si in forma de coacere. Se servesc calde sau reci, insotite de diferite siropuri de fructe sau sosuri dulci calde.

Tehnologia specifica a budincilor

Operatii pregatitoare
Tehnica prepararii - servire

Budinca de orez cu mere

- Orezul se alege de impuritati, se spalasi se scurge de apa; se fierbe in apa pana ce bobul este aproape patruns
- Lapte se fierbe
- Merele se spala, se curata de coaja sicasa seminala; 1 – 2 mere se taie felii, iar restul se rad si se amesteca cu ½ din zahar si scortisora
- Ouale se prelucreaza primar, se separa albusul de galbenus si se bate albusulspuma
- Se unge tava cu margarina si setapeteaza cu pesmet cernut
- Fierberea orezului in lapte fierbinte, lafoc mic, adaugand ½ din zahar, sare, iar la sfarsit si zahar vanilat

- Amestecarea lejera a orezului temperatcu galbenusurile si albusurile pana la omogenizarea compozitiei
- Asezarea in forma : 1/3 din compozitie si un strat de mere rase,alternand 3 straturi de orez cu douade mere
- Acoperirea suprafetei nivelate cu feliide mere
- Coacere la 160 – 180 grade , timp de 30 minute
- Servirea calda sau rece, portionata infelii, cu sirop de fructe