

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII GRUP ȘCOLAR
DE ARTE ȘI MESERII „Dr. I. RAȚIU” TURDA**

PROIECT DE SPECIALITATE

2006 – 2007

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII GRUP ȘCOLAR
DE ARTE ȘI MESERII „Dr. I. RAȚIU” TURDA**

**TEMA : TEHNOLOGIA PREPARĂRII
SORTIMENTELOR DIN CARNE DE
VÂNAT ȘI MODALITĂȚI DE SERVIRE
ADECVATE ÎN RESTAURANTE**

Domeniul : Turism

Calificarea : Vânzator în alimentații publice

**Elev :
Toth Remus
Octavian**

**Profesor :
Cordiș Emilia
Eleș Gheorghe**

Argument

Având în vedere creșterea mare a localurilor de tip restaurant în sec. XXI și creșterea calității serviciilor tehnica servirii preparatelor din carne de vânat presupune : aranjarea meselor, prepararea meniului, servirea la gheridon și debarasarea meselor.

Toate acestea sunt strict necesare pentru a satisface cerințele clienților și nu numai și anume : respectând normele sanitare.

Pentru ca preparatele sa fie gustoase și servite impecabil respectarea condițiilor descrise mai jos sunt foarte necesare.

În economia de piață democartică totul se calculează, prin urmare datele luate inițial în legătura cu numărul participanților și meniul ales sunt esențiale.

CUPRINS

Argument	3
CAPITOLUL 1	
1.1. Tehnologia preparatelor din carne de vânat.....	5
1.2. Modificări ale cărnii de vânat sub influența diferitelor tratamente.....	7
CAPITOLUL 2	
2.1. Tehnica servirii preparatelor din carne de vânat.....	9
2.2. Sisteme de servire aplicate.....	11
2.3. Debarasarea meselor	12
Bibliografie	17
Fișă tehnologică.....	18
Norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor.....	20
Anexe	23

CAPITOLUL 1

1.1 Tehnologia preparatelor din carne de 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 digestibile.

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 măslin, ciuperci, arpagic, sosuri albe și specifice pentru vânat. Rața sălbatică se prepară cu varză murată, castraveti murați, mază verde și diferite fructe (măslin, 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 baițul utilizat anterior, sânge sau vin.

Operatii 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 racoroasă (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 (bait, 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 bait fierț. Baitul 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 carnea de vânat porționată, pastrându-se la rece, în vasul acoperit (fără să înghețe).

În perioada marinării, carnea trebuie întoarsă zilnic și păstrată în bait până la preparare, altfel se înnegrește și se usucă la suprafața.

La bait 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 bait sau de vin alb.

O carne bine maturată este suculentă, 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 bait, de obicei, vânatul mare și vânatul cu pene și miros puternic (rața, gâsca salbatică),

Unele specii de vânat, ca prepelita, 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, atingând 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.

1.2. Modificări ale cărnii de vânat sub influența diferitelor tratamente

Prin tratarea termică pot avea loc, cu o intensitate mai mică sau mai mare, o serie de modificări. Aceste modificări depind de temperatura la care este supusă carnea. În general tratamentul termic determină îmbunătățirea proprietăților organoleptice (textura, gust, aroma), îmbunătățirea digestibilității și a coeficientului de utilizare.

Concret, este vorba de coagularea proteinelor celulare, cu formarea crustei, evaporarea apei cu efect asupra volumului și greutateii, îmbrunarea (caramelizarea) produsului. Totodată continuă procesul de frăgezire din timpul maturării, prin absorbția grăsimii adăugate, se continuă procesul de formare a gustului, aromei și suculenței cărnii prin formarea de compuși volatili.

Indici de calitate ai preparatelor din carne de vânat. Preparatele din carne trebuie să corespundă următorilor indici:

- să aibă un aspect plăcut, decor specific;
- carnea să fie bine patrunasă, fragedă, să-și mențină forma dată prin tăiere, să aibă culoarea specifică speciei de la care provine;
- sosul să fie potrivit de legat, condimentat;
- asocierea rațională a componentelor pentru realizarea unor preparate echilibrate cu un coeficient de utilizare digestivă maxim;
- să se consume în ziua în care au fost pregătite.

Defectele posibile în cazul preparatelor de vânat sunt următoarele:

- carnea tare, datorită păstrării necorespunzătoare în baie;
- gust și miros de afumat, din cauza cantității prea mici de lichid folosit;
- preparate fade; nerespectarea cantităților din rețetă, marinarea necorespunzătoare;
- cantitate mica de sos, influențând neplacut aspectul.

CAPITOLUL 2

2.1 Tehnica servirii preparatelor din carne de vânat

Aranjarea meselor

Meniul: Felul I: Ciorba de burtă

Felul II: Friptură de caprioară cu sos CUMBERLAND
și garnitură piure de mere

Desert: Fructe

La aranjarea mesei se ține seama de numărul participanților, meniul ales și bauturile ce se vor servi. La fripturile și preparatele din carne de vânat se servesc numai vinuri roșii.

Pentru fiecare loc de masă se prevede un spațiu cu lățimea de 60-65 cm. La nevoie se pun două sau mai multe mese cap la cap și se acoperă mesele cu o față de masă cu dimensiuni potrivite. Se pot folosi și două sau mai multe fețe de masă din aceeași țesătură. Se așează scaunele, lasându-se distanțe între ele de 15-20 cm, știut fiind că scaunul propriu zis are o lățime de circa 50 cm.

După ce s-au fixat locurile la masă, se așază în dreptul fiecăruia câte o farfurie întinsă, peste care se pune o farfurie adâncă.

În dreapta farfuriilor se așază cuțitele de masă, perpendiculare pe latura mesei, cu capătul mânerului la o distanță de 1-2 cm., de marginea mesei, taisul fiind îndreptat spre farfurie, iar marginea farfuriei acoperind mijlocul cuțitului. În dreapta cuțitului de masă se așază lingura, cu partea concavă în sus.

În stânga farfuriilor se așază furculițele de masă perpendicular pe latura mesei, cu capătul mânerelor la o distanță de 1-2 cm de marginea mesei și cu dinții în sus, bordura farfuriei trebuie să cadă pe mijlocul furculiței. Servetul de pânză se așază în stânga furculiței.

În fața farfuriei se așază furculița și cuțitul de fructe, și anume furculița cu coada spre stânga, iar cuțitul cu manerul spre dreapta, lama fiind îndreptată spre farfurie.

În fața tacâmului pentru fructe se așază lingurița cu coada spre dreapta și partea concavă spre stânga.

Paharele se așază pe masa începând de la vârful lamei cuțitului de masă în următoarea ordine, de la dreapta spre stânga: paharul de țuică, paharul de vin roșu, paharul de apă minerală și cupa de șampanie (pentru că la masă nu se servește șampanie, cupa de șampanie nu se va pune)

În stânga farculiței se așază farfurioara cu pâine.

În mijlocul mesei se pune solnița, vaza cu flori și eventual o scrumieră. (decorul floral al mesei se face numai cu flori naturale)

Friptura de căprioară și sosul se vor aduce la masă pe platouri.

Vinul roșu nu se răcește ci se servește la temperatura camerei.

În general toate preparatele se servesc la masa pe partea stângă a oaspeților. Fac excepție ceștile de cafea care se servesc prin partea dreaptă a celor ce stau la masă. De asemenea băuturile, apa minerală sau sifonul se servesc prin dreapta.

Friptura de caprioara cu sos CURUBERLAND:

Ingrediente: Pulpa de căprioară 1 kg., slănină afumată 100 g, unt 100 g, marmeladă de coacaze 200 g, portocale 300 g, lămâie 300 g, mustar 25 g, vin alb 100 ml, oțet 9° 25 ml, sare.

Mod de preparare: După ce a fost marinată, carnea de căprioară se șterge cu un ștergar, se împănează cu slănină, se freacă cu sare, se unge cu unt și se așază într-o tavă cu restul de unt, se dă tava la cuptor și se frige, stropindu-se din când în când cu sosul formal în tavă. Când este gata se scoate din cuptor, se taie felii și se lasă să se răcească. Sosul curuberland: se curăța portocalele și lămâile de coajă. Marmelada, muștarul, vinul oțetul și circa 6 g sare se fierb la foc domol. Se storc lămâile și portocalele și se adaugă zeamă în sos, se mai dă în clocot și se pasează sosul. Coaja de la o lămâie se taie julien, se fierbe circa 20 min., se scurge apa și se adaugă coaja la sos. La servit, la fiecare porție se pune două felii de carne, garnitura (piure de mere) și câte 1-2 linguri sos Curuberland. Sosul Cumberland este un sos rece.

Pentru friptura de căprioară se poate și sos de smântână pentru vânat.

Ciorba de burta

Ingrediente: burtă de vacă 2 kg, picior de vacă 1 kg, morcovi 200 g, pătrunjel 100 g, țelină 100 g, ceapă 150 g, usturoi 30 g, 2 oua, 300 g smântână, 50g făină, oțet 9° 50 ml, piper, sare.

Mod de pregătire: Burta de vacă și piciorul de vacă se spală în mai multe ape, se opăresc bine, apoi se spală din nou și se pun la fiert, în apa clocotită. După 30 min. se schimbă apa și se fierbe în continuare circa 3 ore. Se adaugă zarzavatul, ceapa, usturoiul și sarea și se lasă să fiarbă în continuare până ce burta este fiartă. Se ia vasul de pe foc, se lasă să se răcească și se strecoară. Burta și carnea se taie fâșii subțiri, se pun în ciorbă strecurată și se dă vasul din nou la foc. Din smântână, făina galbenușurile de ou și 2-3 polonice de ciorbă rece se prepară un sos, ce se toarnă în ciorbă. Se adaugă oțetul și se potrivește gustul cu sare și piper. Se mai fierbe circa 10 min. și apoi se ia vasul de pe foc. Pofta buna!

Piure de mere 1,5 kg mere, 75 unt, 150 ml vin, 20 g. zahăr, 100 g lămâie, sare. Se curăță merele, se taie felii și se înăbușe în unt și vin. Se pasează prin sita și se adaugă zeama de lămâie, zahăr, și puțină sare și se lasă să fiarbă până ce sosul scade. Se seveste la fripturile din carne de vânat,

2.2. Sisteme de servire aplicate

Sistemul de servire la gheridon constă în efectuarea mai multor operații.

Aducerea gheridonului de la locul de păstrare până la masa la care urmează, să fie folosit, așezându-se în așa a fel încât blatul acestuia să fie văzut de toate persoanele de la masa respectivă, fără să împiedice fluxul celorlalți clienți sau al personalului din salon.

Pe blatul gheridonului se așează cât mai ordonat obiectele de servire necesare: planșeta, cuțit, furculița, clește, farfurii, platou, spirtieră. etc.

De la secții se aduc preparatele tranșate sau netranșate, montate pe obiectele de servire și se prezintă clienților, după care se așază pe gheridon, în partea dreaptă. Bucătarul trebuie să monteze specialitățile de fripturi pe platou într-o formă cât mai estetică astfel încât tranșeele (fripturile) să se regăsească într-o succesiune armonioasă, pe una din laturile platoului, iar pe cealaltă parte garniturile într-o formă de buchetiere (porționate).

Ospătarul se prezintă la secție, recepționează cantitatea și calitatea produselor, marchează preparatele (numărul porțiilor și valoare) se așază platoul pe palmă și antebrațul mâinii stângi cu ancarul înpăturit. Platoul se ține cu fripturile în dreapta direcției de mers iar garniturile în stânga cu cleștele pentru servit pe platou, cu lingură și furculiță pe marginea platoului, furculița în jos și lingura deasupra. În condițiile transportării platoului odată cu farfuriile calde, ospătarul apucă platoul de mijloc, între degetul mare, arătător și mijlocul mâinii stângi, iar degetele inelar și mic formează punctul de sprijin al farfuriilor, în unghiul format, cu antebrațul. Ajuns la masă ospătarul așază farfuriile calde la fiecare consumator și începe servirea în ordinea proprietaților. Într-o poziție decentă și elegantă la masă, ospătarul aplică servirea pe partea stângă, cu piciorul stâng în față, dreptul puțin fandat, apropie platoul de farfuria consumatorului și execută servirea cu cleștele în mâna dreaptă prin așezarea tranșelor de friptură în partea opusă emblemei (spre consumator), cât mai ordonat, apoi garniturile buchetier spre emblemă.

2.3 Debarasarea meselor

Prin debarasarea meselor se înțeleg operațiile prin care obiectele de servire și resturile de mâncare se strâng de pe mese și se transportă la oficiile de menaj ale unității. Aceste operații se efectuează de către chelner în următoarele situații:

- când pe masă au fost așezate în cadrul mise-en-place-ului mai multe obiecte de servire față de preparatele sau băuturile comandate (exemplu pentru dejun au fost așezate pe masă farfurii, tacâmuri, pahare, iar consumatorii nu vor să servească decât bauturi, în această situație se

debarasează masa de farfurii și tacâmuri, lăsându-se numai paharele);

- când consumatorii au terminat de consumat preparatele sau bauturile servite. De obicei persoana care nu mai consumă din preparatul servit așază tacâmurile paralel, cu mânerul sprijinit pe marginea din dreapta farfuriei. Dacă mai sunt preparate pe farfurii, înainte de a începe debarasarea, este indicat să se întrebe dacă mai servesc, folosind formula “Mai consumați ?”
- când consumatorii s-au ridicat de la masă pentru a părăsi salonul;
- la terminarea programului de funcționare a unitatii.

Strângerea de pe mese a obiectelor de servire și a resturilor de mâncare și transportarea lor, la oficiile de menaj, se efectuează cu multă atenție, cu calm, cu pricepere și îndemânare, respectându-se anumite reguli.

Debarasarea farfuriilor se face pe partea dreaptă a consumatorului, prinzându-se cu mâna dreaptă de marginea farfuriei respective. Apoi se așază pe mâna stângă, care va fi acoperită cu ancarul desfășurat. În funcție de numărul farfuriilor, al cantităților resturilor de mâncare și a felului preparatului debarasarea farfuriilor se execută în trei feluri:

- cu o singură farfurie, când de pe masă se ridică o singură farfurie. Aceasta se prinde de margine cu mâna dreaptă, se ridică și se trece în mâna stângă între degetul mare, așezat deasupra, pe marginea farfuriei și sprijinită pe celelalte degete răsfirate sub farfurie
- cu două farfurii, când se ridică două sau mai multe farfurii, iar tacâmurile și resturile preparate sunt în cantități mai mici. În această situație, prima farfurie se trece în mâna stângă, între degetul mare așezat pe marginea de deasupra farfuriei și degetul arătător și cel mijlociu așezat sub farfurie. Cea de a doua farfurie se așază pe antebrațul stâng sprijinindu-se de încheietura palmei, degetul inelar și degetul mic, vor fi ridicate în sus. Cu mâna dreaptă, se trec tacâmurile și resturile de preparate din farfuria a doua în prima farfurie, urmând ca a treia și apoi rând pe rând,

celelalte farfurii să fie așezate pe farfuria a doua. Pe măsură ce sunt așezate pe mâna stângă, acestea se eliberează de tacâmuri, și resturi de preparate, ce se depozitează pe prima farfurie; trecerea resturilor de preparate în prima farfurie se face numai cu furculița;

- cu trei farfurii, când la masă se ridică două sau mai multe farfurii, iar tacâmurile și resturile de preparate sunt în cantități mai mari. Prima farfurie se așază în aceleași condiții arătate mai sus, numai cu degetul mijlociu se retrage și se așază împreună cu degetul inelar și cel mic, răsfirate sub cea de a doua farfurie. Marginea celei de a doua farfurii se așază sub prima farfurie. Tacâmurile de pe farfuria a doua se așază pe prima farfurie, ramânând pe aceasta numai eventualele resturi de preparate. Cea de a treia farfurie se așază pe antebraț sprijinindu-se de încheietura mâinii și pe marginea celei de a doua farfurii. Furculița se folosește la trecerea resturilor de preparate pe farfuria a doua, iar apoi se așază lângă celelalte tacâmuri pe prima farfurie. Cu celelalte farfurii se procedează la fel ramânând pe antebraț una peste alta.

După ce au fost ridicate de la masă, toate farfuriile (dar nu mai mult de 8-10) și tacâmurile se transportă la consola sau direct la oficiul de menaj, pentru spălarea veselei și a tacâmurilor.

Debarasarea mesei de farfurie pentru produsele de panificație, de salatiere, farfurioare pentru sare și de serviciu pentru unt și gem se efectuează pe partea stângă a consumatorilor, folosindu-se tava de serviciu prinsă între degetele mâinii stângi sau pe antebrațul și palma stângă acoperite cu ancarul desfășurat.

Debarasarea tacâmurilor se face de regula, o dată cu farfuriile. Operațiile ce se efectuează pentru strângerea și transportul tacâmurilor diferă, în funcție de situațiile, în care acestea sunt așezate de clienți după ce consumă preparatele servite, de felul și numărul lor.

În situația în care tacâmurile au fost așezate de o parte și de alta a marginii farfuriei, chelnerul va trece mai întâi pe partea stângă a consumatorului fără să ridice de pe masă tacâmul din partea stângă, îl va așeza în farfurie apoi va trece prin spatele consumatorului în partea

dreaptă a acestuia și va așeza tacamul din partea dreaptă pe farfurie ridicându-le împreună.

În situația în care tacâmurile sunt lăsate pe fața de masă în partea stângă a farfuriei, acestea se vor așeza pe farfurie pe partea stângă a consumatorului și apoi se ridică toate odată pe partea dreapta.

Farfuria ridicată de pe masa cu mâna dreaptă se trece pe mâna stângă, potrivit regulilor de debarasare a farfuriilor.

Apoi cu mana dreaptă se ridică cuțitul și se așează pe farfuria fixată între degetul mare și degetul arătător și mijlociu cu lama spre centrul farfuriei și cu mânerul spre margine. Furculița cu dinții în sus sau lingura se așază perpendicular peste lama cuțitului.

Mânerul unei furculițe se prinde, între degetul mare și marginea farfuriei, asigurându-se astfel o mai mare stabilitate a tacâmurilor în timpul transportului. Lamele cuțitelor se introduc sub manerele furculitelor.

În cazul în care lingurița folosită la consumarea ceaiului sau a altei bauturi nealcoolice calde, este așezată pe marginea farfuria-suport cu mânerul pe blatul mesei sau lângă farfurie, chelnerul o ridică și o așază pe farfuria-suport. Se ridică apoi împreună.

Lingurițele, după ce au fost ridicate de pe masă, o dată cu farfuria-suport și cu ceașca în care s-a servit băutura comandată, se așază pe tavă cu ajutorul căreia se efectuează debarasarea, alături de ceașca respectivă.

Debarasarea paharelor se face, cu ajutorul unei farfurii în cazul în care se debarasează un singur pahar sau cu ajutorul tăvii de serviciu când se debarasează mai multe pahare.

Paharele sunt prinse cu mâna dreaptă de bază sau de picior, pe partea dreaptă a consumatorului, și se așază pe tavă de serviciu care este prinsă între degetul mare și celelalte degete de la mâna stângă. Așezarea se face începând de la antebraț spre vârful degetelor, evitându-se astfel dezechilibrarea tăvii și ciocnirea paharelor.

Debarasarea celorlalte obiecte de servire se face pe măsură ce acestea nu mai sunt necesare consumării preparatelor sau băuturilor comandate. Solnitele, coșulețele pentru pâine, suporturile pentru servetele se ridică cu mâna dreaptă și se așază pe tava de serviciu, care se găsește în mâna stângă, pentru a fi transportate la consolă sau oficiul

de menaj. Se va urmări ca acestea să se ridice de la o distanță cât mai apropiată, evitându-se întinderea mâinii prin fața consumatorilor.

Debarasarea scrumierelor se face prin ridicarea scrumierelor de la masa după fiecare țigară consumată, în felul următor : se vine la masă cu tava ținută în mâna stângă pe care se găsesc două scrumiere curate. Se ia cu mâna dreaptă o scrumieră curată, se așază peste scrumiera care urmează să fie debarasată și se ridică amândouă, evitându-se împrăștierea scrumului de țigara. Se așază pe tava. Se ridică a doua scrumiera curată și se așază pe blatul mesei la o distanță accesibilă consumatorilor care fumează.

Debarasarea resturilor de mâncare se face o dată cu debarasarea farfuriilor, folosindu-se clestele, ulterior numai firmiturile produselor de panificație se strâng cu ajutorul periei și fărâșului special. În lipsa acestora se poate folosi ancarul și o farfurie curată. Se va evita ca firmiturile să cadă pe îmbrăcămintea clienților, pe pardoseală sau pe scaunele rămase libere.

În cazul în care fața de masă a fost pătată parțial se poate folosi un napron așezat peste pata respectivă. Strângerea fețelor de masă, după terminarea programului de funcționare a unității, în cazul când acestea sunt curate și mai pot fi folosite în continuare, se realizează astfel: chelnerul va prinde (cel mare, arătătorul și mijlociu) de la mâna dreaptă cutele care se întretaie la mijlocul feței de masă și o ridică circa 5-10 cm cu degetul arătător și cel mare de la mâna stângă prinde marginea feței de masă din partea stângă , în dreptul cutei proeminente formată pe toată lungimea acesteia, ridicând-o până la nivelul mâinii drepte rotește 180° mâna stângă spre cuta adâncită, prinde și marginea feței de masă opusă și apoi ridică și scutură ușor întreaga față de masă, după care se continuă împăturirea pe blatul mesei, urmărindu-se respectarea cutelor făcute inițial la călcat.

Bibliografie

“Tehnologie Culinară”
Manual pentru clasele
a X-a, a XI-a, și a XII-a

Gabriela Pârjol, Elisabeta Paraschiv
și alții, Editura didactică și
pedagogică , R.A. – București,
2003

Fișă tehnologică

Denumirea preparatului
Iepure cu ciuperci

Grupa de preparat
Preparate din vanat

Caracterizarea preparatului. Se utilizează în meniu ca preparat de felul II. Este echilibrat din punct de vedere nutritiv datorită combinației cărnii cu sos și legume. Este gustos, se digera relativ ușor.

Materii prime pentru 10 porții

- carne de iepure cu os 2,000 kg
- ciuperci proaspete 1,000 kg
- sau conservate 0,500 kg
- untură (ulei) 0,200 l
- făina 0,100 kg
- ceapă 0,150 kg
- morcovi 0,100 kg
- țelina rădăcina 0,100 kg
- usturoi 0,025 kg
- cimbru 0,001 kg
- piper măcinat 0,001 kg
- foi dafin 0,00025 kg
- pastă tomate 0,100 kg
- vin roșu 0,100 kg
- sare 0,030 kg
- baiț 1,000 l

Verificarea calității materiilor prime. Materiile prime folosite trebuie să corespundă indicilor stabiliți în standardele de stat.

Ustensile și utilaje folosite: cratița, blat de lemn, cuțit, lingura de lemn, pahar gradat, servet de bumbac, aragaz.

Operații pregătitoare. Carnea de iepure se ține în baiț 12 ore, se zvântă, se porționează, se sarează.

Ciupercile proaspete se spală și se taie lame, ciupercile conservate se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Faina se cerne. Morcovii, țelina rădăcina se spală, se curăța, se spală din nou și se taie

mărunt. Pastă de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curată, se spală și se taie peștișori.

Tehnica preparării. Carnea se porționează, se înabușă împreună cu ceapa în ulei și apă. După înabușire se scoate carnea, iar în sucul format se adaugă morcovi, țelina, apă și se continuă fierberea. Când s-a redus cantitatea de lichid, se adaugă pastă de tomate, usturoiul, foile de dafin, piper, cimbru, făina amestecată cu apă (100 ml), jumătate din cantitatea de vin. Se adaugă 500 ml băiț strecurat și se continuă fierberea 15—20 min. Sosul se pasează peste carne, Ciupercile înabușite în ulei și apă se adaugă peste carne. Se introduce la cuptor 15—20 minute și se adaugă vin.

Indicii de calitate ai produsului finit:

- carnea bine patrunșă
- raport corespunzător între sos și carne
- gust și aromă specifică componentelor
- potrivit condimentat
- prezentat estetic.

Verificarea calității produsului finit. Produsul trebuie să corespundă indicilor stabiliți la punctul anterior. Trebuie precizate eventualele modificări ce apar și cauzele care le-au generat.

Modul de prezentare și servire. Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de ciuperci. Se servește cald.

Norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor

Art.4

Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor ia toate masurile necesare in scopul aplicarii art. 4 alin. (1) din norma sanitara veterinara aprobata prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 21/2003 si a art. 4 alin. (1) lit. a) din norma sanitara veterinara aprobata prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 580/2002. Produsele de origine animala la care se refera anexa la prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor si art. 3 alin. (2) si (3) pot face obiectul comertului, fara a se prejudicia prevederile speciale care trebuie adoptate in aplicarea art. 10, numai daca acestea indeplinesc urmatoarele cerinte:

1. trebuie sa indeplineasca cerintele art. 5 si cerintele specifice de sanatate stabilite in anexa la prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor in ceea ce priveste aspectele de sanatate a animalelor;

2. trebuie sa provina din unitati care:

a) se angajeaza, in lumina cerintelor specifice stabilite in anexa la prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, pentru produsele pe care le fabrica unitatea:

(i) sa respecte cerintele de productie specifice stabilite de prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor;

(ii) sa stabileasca si sa implementeze metodele de monitorizare si control al punctelor critice, pe baza procedurilor utilizate;

(iii) in functie de produse, sa preleveze probe pentru analiza intr-un laborator recunoscut de autoritatea competenta, in scopul verificarii respectarii standardelor stabilite de prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor;

(iv) sa tina o evidenta scrisa sau inregistrata a informatiilor obtinute in baza alineatelor precedente pentru prezentarea acestora autoritatii competente. Rezultatele diferitelor controale si testari sunt, in special, pastrate o perioada de cel putin 2 ani;

(v) sa garanteze administrarea marcarii si etichetarii;

(vi) daca rezultatul examenului de laborator sau orice alte informatii pe care le au la dispozitie evidentiaza existenta unui risc grav pentru sanatatea animalelor sau pentru sanatatea publica, sa informeze despre aceasta Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor;

(vii) sa transporte, in scopul comertului, numai produse insotite de un document comercial care indica natura produsului, numele si, atunci cand este cazul, numarul de aprobare veterinara a unitatii de productie;

b) se afla sub supravegherea Autoritatii Nationale Sanitare Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor pentru a se asigura faptul ca operatorul sau managerul unitatii se conformeaza cerintelor prezentei norme sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor;

c) au fost inregistrate de Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor pe baza asigurarilor date de unitatea care garanteaza respectarea cerintelor prezentei norme sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor.

Art.5

Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor se asigura ca sunt luate toate masurile necesare pentru a se garanta ca produsele de origine animala la care se refera anexa la prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor nu sunt expediate in scopul comertului din nicio exploatare situata intr-o zona supusa restrictiilor, din cauza aparitiei unei boli la care specia de la care provine produsul este sensibila sau din nicio unitate sau zona din care miscarile sau comertul ar constitui un risc pentru statusul de sanatate a animalelor din statele membre ale Uniunii Europene, cu exceptia cazului in care produsele sunt tratate termic, in conformitate cu legislatia comunitara.

Art.6

Comertul cu agenti patogeni este supus regulilor stricte care trebuie sa fie definite in baza procedurii comunitare.

Art.7

(1) Regulile cu privire la controalele stabilite de norma sanitara veterinara aprobata prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 21/2003, precum si regulile cu privire la agentii patogeni, stabilite de norma sanitara veterinara aprobata prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 580/2002, se aplica produselor la care se refera la prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor, in special in ceea ce priveste organizarea si urmarirea controalelor.

(2) Art. 10 din norma sanitara veterinara aprobata prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 580/2002 se aplica produselor la care se refera prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor.

(3) In scopul comertului, prevederile art. 12 din norma sanitara veterinara aprobata prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentatiei si padurilor nr. 580/2002 sunt extinse si la unitatile care livreaza produse de origine animala la care se refera prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor.

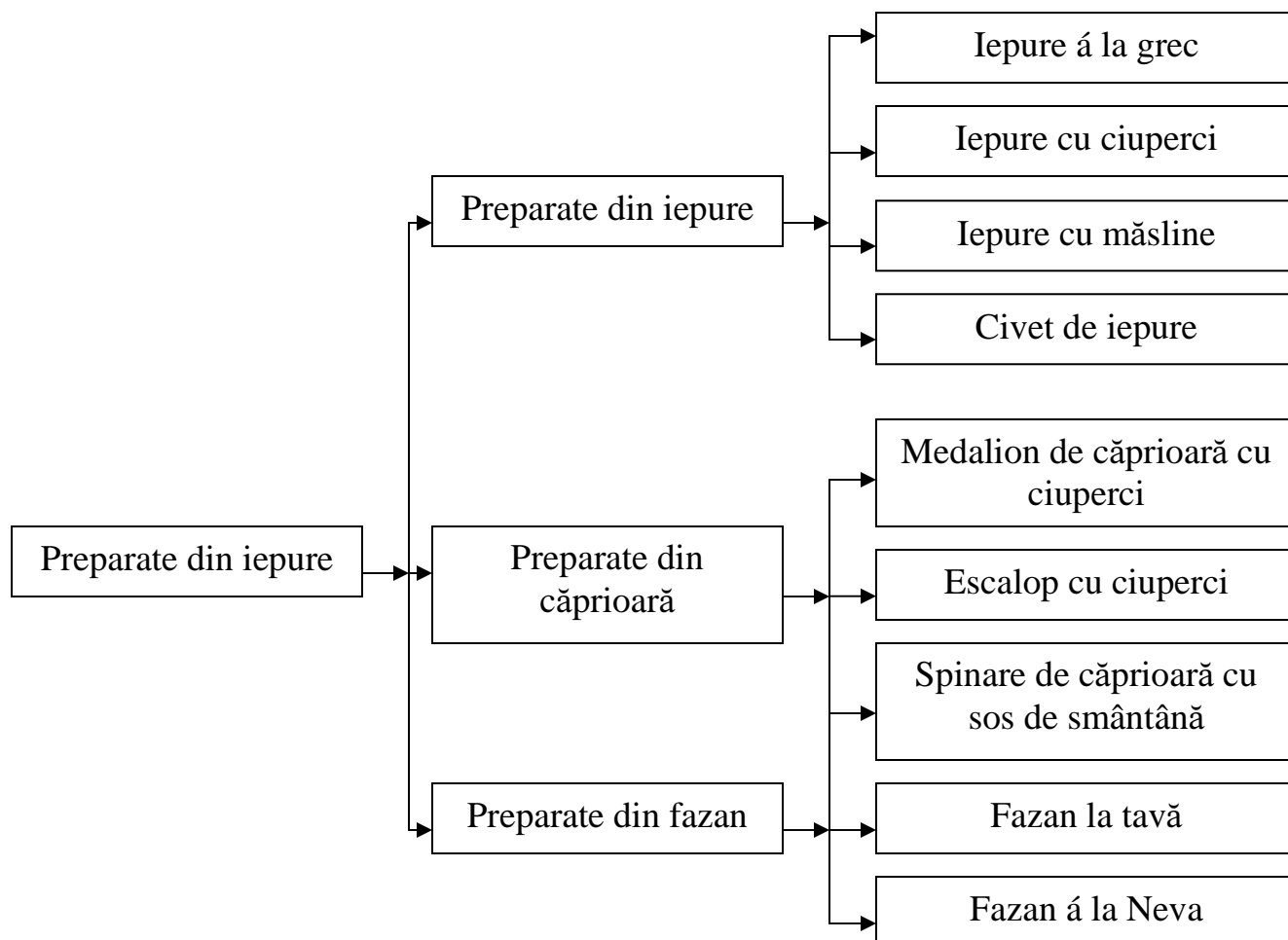
(4) Fara a se aduce atingere prevederilor specifice ale prezentei norme sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor, Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor efectueaza sau dispune efectuarea oricaror controale pe care le considera necesare, atunci cand se suspecteaza nerespectarea prezentei norme sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor.

(5) Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor ia masuri corespunzatoare, administrative sau penale, pentru a sanctiona orice incalcare a prezentei norme sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor, in special atunci cand se constata ca certificatele sau documentele intocmite nu corespund starii efective a produselor la care se refera anexa la prezenta norma sanitara veterinara si pentru siguranta alimentelor sau ca produsele respective nu respecta cerintele prezentei norme sanitare veterinare si pentru siguranta alimentelor sau nu au fost supuse controalelor prevazute de aceasta.

Anexe

Tehnologia preparatelor din carne de vânat

Specia	Apă	Substanțe proteice	Grasimi	Cenușă
Iepure	74	23	1,0	1,2
Mistreț	72	20	6,5	1,1
Căprioară	76	21	2,0	1,0
Fazan	74	24	1,0	1,0
Potârniche	72	25	1,5	1,5
Prepeliță	69	23	7,0	1,0
Rață sălbatică	73,5	23	2,5	1,0



Componente	U/M	Sortiment	Cantitate brută pentru 10
		Gramaj pentru o porție produs finit Iepure cu sos de lămâie - carne ci os (80 g) - sos - măslina (25 g)	porții Iepure cu măslina - carne cu os (80 g) - sos (100 g) - măslina (25 g)
Carne de iepure cu os	kg	1,300	1,300
Ceapă	kg	0,200	0,200
Arpagic	kg	,800	-
Morcovi	kg	0,200	0,200
Țelină rădăcină	kg	0,100	0,200
Ardei gras	kg	-	0,200
Ulei	kg	0,200	0,100
Pastă de tomate	kg	0,100	0,075
Sare	kg	0,030	0,020
Piper măcinat	kg	0,001	0,002
Piper boabe	kg	0,001	-
Cimbru	kg	0,003	-
Foi de dafin	kg	0,0005	0,00025
Usturoi	kg	0,025	0,025
Lămâie	kg	0,100	0,100
Oțet de 9°	l	0,050	0,050
Vin roșu	l	0,100	0,100
Coniac	l	0,030	-
Măslina	kg	0,250	0,250
Pătrunjel verde	kg	0,040	-