**Основе куварства**

Наставна тема: **Јела по поруџбини**

Наставна јединица: **Јела по поруџбини од говеђег меса-филеа**

**Говеђи филе** је најквалитетнији део говеђег меса. Овај комад меса се сматра најбољим, јер није проткан везивним ткивом и има нежна мишићна влакна.

**Припрема меса за јела по поруџбини:**

-месо се одвоји од костију, одстране му се жилице и опнице

**-маринира се** ( стави се у посебну посуду, залије уљем и остави да стоји у фрижидеру 6-8 дана, на температури од +4 степена)-на тај начин постаје још квалитетније

- на тај начин се и чува до примене

**Примена говеђег филеа у куварству:**

Филе се користи исечен на комаде за припрему јела по поруџбини. На колике комаде ће се сећи, зависи од намене-назива јела које се припрема.

Зависно од тога одакле се одсецају комади од говеђег филеа, они имају и своје посебне називе:

**\*шатобријан....................................................................1 ком. 400g**

**\*бифтек............................................................................1 ком. 200g**

**\*турнедо...........................................................................2 ком. 200g**

**\*филе мињон..................................................................3 ком. 200g**

**\*соте Строганов..........................................................................200g**

**\*бифтек тартар............................................................................200g**

**Припрема меса за термичку обраду:**

-сечење и формирање:

\* шатобријан- овални облик

\*бифтек, турнедо, филе мињон- округао облик

\*соте Строганов- месо се сече на штапиће

\*тартар бифтек- месо се уситни-самеље до не добије мазивну масу

**Термичка обрада-** месо( за шатобријан, бифтек, турнедо или филе мињон) се пржи на врелој масноћи са обе стране по неколико минута. У зависности од жеље госта може бити:

-полупечено-инглиш

-средње печено-натур

-добро печено-реш.

За соте Строганов се месо пржи и динста са дргим намирницама уз додатак фонда и зачина.

Као прилог уз ова јела послужују се:

**-у расутом стању:** помфрит, сотирано поврће:спанаћ , грашак, шаргарепа...

**-у обликованом стању:** динстан пиринач, крокети.....

**Тартар бифтек**-месо остаје сирово. Уз њега се још послужују: жуманце, црни лук, сенф, со, бибер, ким, мајонез, кечап, коњак,......или други додаци по жељи госта. **Може га** **сервирати конобар пред гостом**, тако што у дубоки тањир ставља намирнице за зачињавање, измеша их, у њих додаје уситњено месо, па лагано кашиком и виљушком измеша да добије компактну масу.Затим формира масу да добије облик бифтека, ставља је на плитки хладан тањир и одмах служи госту.

Задаци:

Одговорите на следећа питања:

1.Која јела по поруџбини се припремају од говеђег филеа?

2.На које све начине се месо може термички обрадити?

3.Описати припрему тартар бифтека пред гостом.

Забележите нове терминолошке изразе уколико постоје.

Слободно питајте све што вам није јасно и тражите помоћ.