**Основе куварства**

Наставна тема: **Јела по поруџбини**

Наставна јединица: **Јела по поруџбини од телећег и свињског меса- шницле; котлети и крменадле**

У данашње време гостима су пружене изванредне могућности да у било које доба дана могу добијати јело које ће се припремати тек онда када га они и поруче.

Карактеристично за јела по поруџбини је да се почињу припремати тек пошто их гост поручи. Време припреме јела износи углавном 10-30 минута, у зависности од врсте јела и начина припреме.

Осим куварског, и услужно особље мора тачно знати трајање поступака припремања појединих врста јела, нарочито јела по поруџбини, како би их гост добио док су топла.

**Јела по поруџбини од телећег и свињског меса- шницле**

Делови меса који се користе за поједине врсте шницли су:

\*Натур шницла-телећи бут

\*Прашка шницла-свињски бут

\*Париска или бечка шницла-телећи бут

**Норматив за поједине врсте шницли износи:**

За натур шницлу.............................................200g

За прашку шницлу..........................................180g

За париску шницлу..........................................160g

За бечку шницлу..............................................150g

**Припрема меса**

-лупање меса куварским чекићем како би се добио жељени облик

-формирање шницле притиском између прстију

**Припрема шницли**

**Натур шницла** се обрашњави-панира и пржи на путеру.

**Прашка шницла** се обрашњави-панира и пржи на путеру.Приликом сервирања преко ње се ставља омлет а преко омлета прашка шунка.

 **Париска шницла** се панира на начин паризијен( брашно-јаја) и пржи у дубокој масноћи.

**Бечка шницла** се панира на бечки начин(брашно-јаја-презла) и пржи у дубокој масноћи.

**Избор прилога за шницле:** помфрит, спанаћ на путеру, грашак на путеру...., или оно што гост захтева.

 **Јела по поруџбини од телећег и свињског меса- котлети и крменадле**

**Припрема меса за термичку обраду:**

-одвајање меса котлета или крменадле од суседних делова

-сечење меса

-лупање меса

-одстањивање сувишних делова

-формирање котлета или крменадли

**Термичка обрада**

\*Пржено на природан начин (на уљу равномерно са обе стране по неколико минута)

\*Пржено на путеру (равномерно са обе стране по неколико минута)

\*Пржено на роштиљу-жару (равномерно са обе стране по неколико минута)

**Избор прилога за котлет или крменадлу:** помфрит, спанаћ на путеру, грашак на путеру...., или оно што гост захтева.

Задаци:

Забележите нове терминолошке изразе.

Обратите пажњу на врсте шницли, начине термичке обраде и избор прилога.

Слободно питајте све што вам није јасно и тражите помоћ.