

A. PREPARAREA BUCATELOR RECI ȘI GUSTĂRILOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

B. PREPARAREA SUPELOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

C. PREPARAREA SOSURILOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

D. PREPARAREA BUCATELOR DIN LEGUME, CRUPE , PASTE FĂINOASE ȘI LEGUMINOASE DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

E. PREPARAREA BUCATELOR DE TIP PIZZA ÎN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

F. PREPARAREA BUCATELOR DIN PEȘTE ȘI PRODUSE MARINE, CARNE ȘI PASĂRE DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

G. PREPARAREA BUCATELOR DULCI ȘI BĂUTURILOR DIN BUCĂTĂRIA INTERNAȚIONALĂ

Nr. crt.	Denumirea modulelor de gradul II	Operații specifice
A.1	Salată grecească (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: roșii cherry, ardei verde, ceapă roșie, castraveți proaspeți, lămâie • Tăierea roșiilor sferturi • Tăierea ardeiului lamele fine • Tăierea cepei roșii rotunde • Curățirea castraveților de coajă • Tăierea castraveților cuburi • Presărarea castraveților curățați cu sare • Scurgerea sucului din castraveți • Tăierea brânzei Feta cuburi mici • Așezarea ingredientelor într-un bol adânc • Adăugarea uleiului de măsline • Condimentarea • Adăugarea măslinelor, caperelor și oregano • Scurgerea sucului de lămâie • Adăugarea sucului de lămâie în salată • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
A.2	Salată din rucola și crevete	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor • Prelucrarea primară a materiei prime: rucola, salată Latuc, Avocado, crevete, lămâie • Tăierea avocado pai • Încălzirea uleiului de măsline în tigaie • Călirea crevetelor în uleiul încins 5-10 min • Scurgerea sucului de lămâie • Prepararea dressing-ului din miere, ulei de măsline și suc de lămâie • Îmbinarea rucolei, salatei Latuc și avocado

	(Fișa tehnologică - anexa)	• Așezarea ingredientelor într-un bol • Aranjarea crevetelor deasupra • Adăugarea dressingului • Condimentarea • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
A.3	Salată din radicio și rucola cu parmezan (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor și volumului de lichid. • Prelucrarea primară a materiei prime: radicio, rucola, parmezan • Trecerea parmezanului prin răzătoare • Aranjarea frunzelor de radicio și rucola pe platou • Condimentarea cu sare • Stropirea cu oțet balsamic și cu ulei de măsline • Presărarea salatei cu parmezan ras • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
A.4	Salată cu fenhel și portocale (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor • Prelucrarea primară a materiei prime: ceapă, fenhel, lămâie, portocale • Scurgerea sucului de lămâie • Tăierea cepei rounde • Tăierea fenhelului felii • Curățirea portocalelor de coajă • Tăierea portocalelor felii • Trecerea coajei de portocale prin răzătoare mărunță • Amestecarea ingredientelor: cepei, fenhelului și portocalelor • Condimentarea • Pregătirea dressingului din suc de lămâie și ulei de măsline • Stropirea salatei cu dressing • Presărarea cu coaja de portocală rasă • Aranjarea salatei pe platou • Ornarea cu olive • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
A. 5	Salată cu avocado și creveți (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor • Prelucrarea primară a materiei prime: roșii, crevete, lămâie, avocado • Extragerea miezului de avocado, lăsînd un strat de 5 mm pe coajă • Decojirea roșiilor • Tăierea roșiilor cubușoare • Încălzirea apei • Clătirea crevetelor cu apă caldă • Stropirea crevetelor cu divin • Scurgerea sucului de lămâie • Tăierea avocado cubușoare • Stropirea cubușoarelor de avocado cu suc de lămâie • Tăierea somonului cubușoare • Prepararea dressingului din maioneză și ketchup • Îmbinarea avocado, roșiilor, somonului și crevetelor • Dregerea salatei • Aranjarea salatei în jumătățile de avocado

		• Așezarea jumătăților de avocado cu salată pe platou • Ornarea măslina și lămâie • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
A.6	Salată Cesar (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor • Prelucrarea primară a materiei prime: varză chinezească, castraveți proaspeți, roșii proaspete, cașcavaș, fileu de pasăre • Prăjirea fileului de pasăre pînă la gătință • Temperarea fileului de pasăre • Tăierea fileului de pasăre prăjit cuburi • Tăierea varzei, castraveților și roșiilor cuburi • Îmbinarea ingredientelor • Dregerea cu maioneză • Condimentarea • Trecerea cașcavalului prin răzătoare • Aranjarea salatei pe platou • Aranjarea deasupra a pesmeților și cașcavalului ras • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
B.1	Supă de bovină cu usturoi (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: oase de carne, morcov, rădăcini de pătrunjel, ceapă, carne de bovină, usturoi, ouă, făină de grâu, verdeață de pătrunjel • Tăierea cepei cubușoare • Tăierea cărnii în bucăți porționate • Prepararea bulionului din oase și bucățile de carne (vezi modulul Prepararea supelor) • Pisarea usturoiului • Zbaterea ouălor cu făină • Condimentarea masei de ou și făină cu sare și piper • Fierberea laptelui cu adaos de ceapă și usturoi • Îmbinarea bulionului cu laptele fiert • Aducerea amestecului de bulion și lapte la fierbere • Adăugarea masei de ou și făină • Aducerea la fierbere • Prepararea crutoanelor din pîine și grâu • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea alături de crutoanele din pîine.
B.2	Supă cu mazăre și piept de găină afumat (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: carne de pasăre, morcov, rădăcini de pătrunjel, ceapă, orez Arborio, parmezan usturoi, mazăre verde conservată, ceapă verde • Tăierea cepei cubușoare • Tăierea cărnii de pasăre în bucăți porționate • Prepararea bulionului din bucățile de carne (vezi modulul Prepararea supelor) • Tăierea pieptului afumat de pasăre pai • Încingerea grăsimii culinare • Prăjirea pieptului afumat • Fierberea orezului pînă la semigata • Răzuirea parmezanului • Aducerea bulionului la fierbere

		• Adăugarea orezului semifiert și a mazării verzi • Aducerea la fierberea • Adăugarea pieptului afumat tăiat pai și prăjit • Fierberea 15-20 min • Mărunțirea cepei verzi • Adăugarea parmezanului ras • Dregerea cu unt • Condimentarea • Adăugarea cepei verzi • Acoperirea cu capac • Menținerea 5 min • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
C.1	Sos mediteranean (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: lămâie • Scurgerea sucului de lămâie • Amestecarea tuturor componentelor • Menținerea sosului la rece • Aranjarea sosului în sosieră. • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
C.2	Sos bechamel (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: făină de grâu. • Topirea untului în tigaie • Amestecarea făinii cu untul topit • Omogenizarea masei • Se continuă încălzirea amestecului • Încălzirea laptelui • Incorporarea laptelui cald în amestec • Aducerea la fierbere • Condimentarea • Aranjarea sosului în sosieră. • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
C.3	Sos tartar (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: ceapă, verdeață de pătrunjel. • Incorporarea în maioneză a tuturor ingredientelor • Condimentarea sosului • Aranjarea sosului în sosieră. • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
D.1	Spaghete cu delicatese marine (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: usturoi, pătrunjel, lămâie • Scurgerea delicatelor marine de marinadă • Mărunțirea usturoiului • Scurgerea sucului de lămâie • Încingerea uleiului de măsline • Prăjirea delicatelor marine • Fierberea spaghetelor

		• Amestecarea spaghetelor fierte cu delicatele marine • Adăugarea vinului alb și a sucului de lămâie • Condimentarea • Înăbușirea 5-10min • Aranjarea pe platou • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
D.2	Lasagna (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: ciuperci, ceapă, fileu de pui, cașcaval, făină • Prepararea umpluturii - Tăierea ciupercilor felioare - Mărunțirea cepei - Tăierea fileului de pui cubușoare - Încingerea grăsimii - Călirea cepei mărunțite - Încorporarea ciupercilor în ceapa călită - Sotarea pînă la gătință - Condimentarea • Prepararea sosului - Răzuirea cașcavalului - Topirea untului - Încorporarea făinii în unt amestecînd în continuu - Adăugarea laptelui - Omogenizarea amestecului - Fierberea amestecului 5 min, amestecînd în continuu - Încorporarea unei părți a cașcavalului răzuit - Condimentarea • Prepararea pastelor - Frămînarea aluatului din apă, ouă și sare - Odihnirea aluatului 30 min - Întinderea aluatului în foaie cu grosimea de 3 mm - Tăierea aluatului fișii dreptunghiulare - Fierberea fișiilor de aluat în apă sărată - Scurgerea apei - Amestecarea cu untul topit • Prepararea lasagniei - Aranjarea pastelor în vasul special într-un strat - Aranjarea unui strat de umplutură peste aluat - Adăugarea sosului și a cașcavalului răzuit - Stratificarea repetată a lasagniei cu ultimul strat de cașcaval - Coacerea în cuptor 30 min pînă la rumenire • Aranjarea pe platou • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
E.1	Pizza Neapolitana (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cântărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime făină, drojdii, ciuperci,șuncă. • Prepararea aluatului (vezi modulul Articole din aluat,ciclogramma 1) • Tăierea ciupercilor și șuncăi felii. • Tăierea maslinelor rotunde. • Divizarea aluatului porții. • Modelarea blatului de aluat.

		• Ungerea blatului cu sos de roșii. • Repartizarea uniformă a ingredientelor pe toată suprafața blatului • Coacerea pizzei în rola încălzită pînă la 250°C timp de 7- 8 min • Repartizarea uniformă a cașcavalului ras pe pizza fierbinte • Coacerea suplimentară în rolă pînă la topirea cașcavalului 3-5 min • Aranjarea pe platou • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
E.2	Pizza Quatro formaggi (Italia) (Fișa tehnologică - anexa)	• Cîntărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime făină, drojdie, cașcaval, parmezan. • Prepararea aluatului (vezi modului Articole din aluat,ciclogramma 1) • Răzuirea parmezanului și cașcavalului • Tăierea gorgonzolei și mozzarelei mărunț • Divizarea aluatului porții. • Modelarea blatului de aluat. • Ungerea blatului cu sos de roșii. • Aranjarea în straturi a brînzei gorgonzola, mozzarella și a cașcavalului • Coacerea pizzei în rola încălzită pînă la 250°C timp de 7- 8 min • Repartizarea uniformă a parmezanului ras pe pizza fierbinte • Aranjarea pe platou • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea
F.1.	Medalion de somon pe pat de spanac (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cîntărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: somon, spanac, ceapă, mărar, lămîie, usturoi, ardei iute • Porționarea peștelui în felii cu grosimea de 2 cm • Condimentarea bucăților de pește • Panarea bucăților de pește în făină • Mărunțirea cepei, mărarului și spanacului • Pisarea usturoiului. • Încingerea grăsimii • Prăjirea feliilor de somon pe ambele părți, pînă la rumenire • Încingerea grăsimii • Călirea cepei mărunțite • Încorporarea spanacului • Continuarea călirii 4-5 min • Adăugarea usturoiului pisat • Menținerea la foc mic pînă la 1 min • Adăugarea mărarului tocat • Aranjarea stratului de legume călite pe platou • Amplasarea feliilor de somon prăjit deasupra • Ornarea cu lămîie și ardei iute • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea
		• Determinarea calității materiei prime. • Cîntărirea produselor.

F.2.	Paella Valenciana (Fișa tehnologică - anexa)	• Prelucrarea primară a materiei prime: orez, carne de pui, ardei verde, usturoi, roșii. • Tăierea ardeilor verzi cubușoare • Pisarea usturoiului • Tăierea roșiilor cubușoare • Tăierea cărnii de pui cubușoare • Condimentarea cărnii • Încingerea uleiului • Sotarea cărnii în ulei • Încorporarea ardeiului verde și mazării • Încorporarea usturoiului pisat, roșiilor și fasolei verzi • Adăugarea apei, șofranului și rozmarinului • Fierberea compoziției pînă la micșorarea volumului în jumătate • Încorporarea orezului • Fierberea la foc mic pînă ce orezul este aproape gata • Înlăturarea vasului de pe foc • Menținerea preparatului la marmită • Aranjarea pe platou • Decorarea cu o crenguță de rozmarin • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.
G.1.	Tartar de fructe (Fișa tehnologică - anexa)	• Determinarea calității materiei prime. • Cîntărirea produselor. • Prelucrarea primară a materiei prime: căpșune, zmeură, kiwi - Prepararea sosului - Amestecarea zmeurii cu zahăr - Aducerea amestecului la fierberea - Pasarea masei - Temperarea masei de zmeură cu zahăr • Spumarea frișcăi • Îmbinarea mascarpone cu frișca spumată • Adăugarea zahărului vanilat • Topirea zahărului cu apă pînă la culoarea maronie • Tăierea căpșunei și zmeurii • Tăierea kiwi cubușoare • Aranjarea în farfurie de desert a straturilor de fructe și cremă • Aprecierea calității. • Prezentarea și servirea.

NB.

Operațiile marcate cu bold în rubrica A-1 reprezintă operații de bază care sînt comune pentru toate modulele de gradul I

- Operațiile indicate în fiecare modul de gradul I reprezintă operații specifice acestui modul

Fiecare modul de gradul I presupune un algoritm de operații consecutive îmbinate din operațiile de bază, din operații specifice și din unele operații specifice altor module conform tehnologiei de preparare a preparatului respectiv.

HARTA CUNOȘTINȚELOR

Cunoștințe funcționale	Cunoștințe profesionale	Curs	Practice
Cunoștințele funcționale reflectate în crosscurriculumul pentru pregătirea profesională la	▪ Aprecierea rolului culinăriei internaționale. Obiceiuri și tradiții culinare ca parte a moștenirii culturale la diferite popoare. Factorii ce influențează formarea tradițiilor culinare.	2	
	• Tradiții și stiluri alimentare în diferite regiuni ale lumii: Europa de Sud, Europa de Vest, Scandinavia, Europa Estică, Europa Centrală, Regiunea Balcanică.	1	
	• Tradiții și stiluri alimentare în diferite regiuni ale lumii: Orientul apropiat, Africa.	1	

profesia Bucătar pentru unitățile de alimentație publică de categoria a III-a	Tradiții și stiluri alimentare în diferite regiuni ale lumii: America de Nord, America Centrală, America de Sud.	1	
	Tradiții și stiluri alimentare în diferite regiuni ale lumii: Asia de Sud, Asia de Sud –Est, Asia de Est, Australia și Oceania.	1	
	- Fenomenul culinării mediteraniene. Caracteristica regiunii de influență asupra formării stilului mediteranian de alimentație. - Produse alimentare din structura culinării mediteraniene, rolul și caracteristica lor. - Metode de tratament culinar caracteristic bucătăriei mediteraniene. - Sortimentul de preparate din culinaria mediteraniană.	2	
	- Sortimentul de gustări din bucătăria mediteraniană, caracteristica și particularitățile de preparare și servire. - Sortimentul de supe din bucătăria mediteraniană, caracteristica și particularitățile de preparare și servire. - Sortimentul de sosuri din bucătăria mediteraniană, caracteristica și particularitățile de preparare și servire. - Sortimentul de preparate de bază din diverse materii prime din bucătăria mediteraniană, caracteristica și particularitățile de preparare și servire - Sortimentul de deserturi din bucătăria mediteraniană, caracteristica și particularitățile de preparare și servire	4	18
Total ore : 30		12	18

RESURSE MATERIALE

Echipament tehnologic		Materie primă
• plită electrică • cuptor electric • frigider • cântar pentru bucătărie • cești pentru măsurat lichide • linguri pentru măsurat • palete • cratiță • tavă • cuțite pentru tăierea fructelor • cuțite pentru decojirea fructelor	• castroane • cratiță • lingură • pahare • site • ustensilă pentru îndepărtarea cotorului de măr • pisălog • fructiere • farfurii de desert • cremaliere • tacâm pentru desert	• mere • pere • gutui • cireșe (vișine, prune, piersici, caise) • răchițele (merișoare, coacăză neagră, agriș, coacăză roșie) • zahăr • sare de lămâie • amidon de cartofi

ADMINISTRAREA ORELOR

Lecții teoretice	12 ore
---------------------	--------



№ п.п.	Ingrediente	Masa bruto, g	Masa neto, g
1	Castravete	58	50
2	Roșii cerri	126	100
3	Ardei verde	38	20
4	Ceapă roșie	18	10
5	Brânza Feta	55	50
6	Măsline negre	20	20
7	Lămâie	8	8
8	Oregano proaspăt	5	3
9	Ulei de masline	18	18
10	Sare	1	1
11	Piper	1	1
	Total		1/300

Salata Greceasca

Mod de preparare

Se spală și se curăță castravetele. Se pune sare pe el și, după 15 minute, scurge sucul.

Se taie în sferturi roșiile.

Se curăță ardeiul de semințe și de părțile albe și se taie în lamele fine.

se curăță ceapa și taie-o în rondele fine.

se pune toate ingredientele într-un bol mare.

se taie brânza feta în patru și apoi în cuburi mici (1,5 cm) sau fâșii fine.

se adaugă uleiul de măsline, sare și piper, după gust.

se presară măslinile (cu sau fără sâmburi), caperele și cele 2 lingurițe de oregano. Mai poți adăuga suc de lămâie și ulei de măsline



№ п.п.	Ingrediente	Masa bruto, g	Masa neto,g
1	Rucola	70	50
	Salata latuc	25	20
2	Creveți mari	110	90
3	Avocado	140	90
	Dressing:		
4	Ulei de măsline	25	25
5	Miere de albine	20	20
6	Lămîie (suc)	80	15
7	Măsline mari cu sîmburi	40	40
	Marinad pentru creveți:		
8	Sare	1	1
9	piper	1	1
10	Ulei de măsline	5	5
	Total		1/300

Salata din rucola și crevete

Mod de preparare

Intr-o tigaie cu ulei de măsline incins se caleste crevetii timp de 5 - 10 minute, pana isi schimba culoarea si devin roz.

Avocado se decojează, se taie pai subțire, se unge cu suc de lămîie

Rucola și salata latuc se spală

Aparte pentru dressing se amestecă mierea cu ulei de mpsline și suc de lămâie
 Intr-un bol se amesteca rucola, salata latuc și avocado, pe deasupra se pun creveți rumeniți și se unge cu sosul
 Asezoneaza cu sare si piper.



Salata avocado cu creveti

Nº п.п.	Ingrediente	Masa bruto, g	Masa neto,g
1	Avocado	250	140
2	Roșii	100	50
3	Somon marinat	30	30
4	Creveți mici	50	25
5	divin	5	5
	Dressing:		
6	ketciup	25	25
7	Maioneza	25	25
8	Lămâie (suc)	30	5
9	Măsline mari cu sîmburi	40	40
10	lămăie	30	22
11	măsline cu sîmburi	20	20
	Total		1/280

Mod de preparare

Avocado se taie pe 2 jumătăți, se curăță miezul și se taie cubușoare mici, se unge cu suc de lămâie

Creveți se clatesc cu apă fierbinte,se scurg și se ung divinul

Roșii se curăță de peliță și de semințe, se taie cubușoare mici

Somon se taie cubușoare mici

Pentru dressing se amestecă ketciup și maioneză

Intr-un bol se amesteca avocado, roşii,somon şi creveţi, se adaugă sosul şi se pune în jumătăţi de avocado
Se ornează salata cu flori de lănŃie şi măsline

Nr.	Denumirea materiei prime	U.M.	Masa brutto	Masa netto
1	Radicio	g	88	70
2	Rucola	g	88	70
3	Oţet balsamic	ml	15	15
4	Ulei de olive	ml	15	15
5	Parmezan	g	50	50
6	Sare iodată	g	3	3
	Gramaj		200g	

Insalata di radicchio e rucola

Salată din radicio şi rucola cu

parmezan



Operaţii pregătitoare

Parmezanul se trece prin răzătoare.Radicio şi rucola se aleg şi se spală, se taie.

Operaţii tehnologice

Pe farfurie se aranjează frunze de rucola şi radicio.Se amestecă, se sarează, se stropesc cu oţet balsamic şi ulei de olive. Deasupra salata se presoară cu parmesan ras.

Servirea

Salata se serveşte rece, la temperatura de 10-14C.

Radicio. Radicio este un tip de varză cu gust puțin amărui. În regiunile de Nord a Italiei se cultivă câteva tipuri de radicio.

					
Insalata di arance e fenocchi <i>Salată cu fenhel și portocale</i>		Denumirea materiei prime	U.M.	Masa brutto	Masa netto
	1	Ceapă roșie	g	30	25
	2	Portocale	g	185	70
	3	Fenhel			70
	4	Lămâie	g	60	25
	5	Ulei de olive	ml	15	15
	6	Olive	g	5	5
7	Piper negru	g	0,1	0,1	
	Gramaj		200g		



Operații pregătitoare

Lămâia se spală, se înlătură extremitățile și se scurge de suc. Ceapa se curăță, se spală și se taie inele. Portocalele se spală, se curăță de coajă și se taie felii. Coaja portocalelor se trece prin răzătoare. Fenhel se spală, se curăță și se taie felii.

Operații tehnologice

Legumele și fructele se amestecă, se condimentează și se stropește cu suc de lămâie amestecat cu ulei de olive și coajă de portocale rasă.

Ornarea și servirea

Preparatul se ornează cu olive. Salata se servește rece, la temperatura de 10-14C.



Fenhel. Este o plantă de origine mediteraniană. În alimentație se utilizează tulpinele, frunzele și semințele. Fenhel are un gust puternic asemănător cu cel al morarului. În bucătăria Italiană se utilizează la prepararea salatelor, sosurilor, supelor. De asemenea poate fi preparat ca garnitură pentru preparatele de pește și carne.

Salată „Cezar”



Nr.	Materia primă	Masa brutto, g	Masa netto, g	Gramaj, g
1.	Fileu de pasăre	97	90	1/75
2.	Varză chinezească	35	30	
3.	Castraveți proaspeți	35	30	
4.	Roșii proaspete	35	30	
5.	Cașcaval	10	10	
6.	Pesmeți	5	5	
7.	Sare	1	1	
8.	Maioneză	5	5	
9.	Masa fileului prăjit	-	70	

Tehnologia de preparare:

Operații pregătitoare

Castraveții proaspeți, roșiile, varza se spală și se usucă. Se înlătură codița la roșii.

Tehnica preparării

Fileul de pasăre se prăjește și se temperează . două bucăți. Fileul de pasăre, varza, castraveții, roșiile, se taie cuburi. Toate ingredientele se omogenizează cu maioneză și se adaugă sare.

Cașcavalul se toacă. Pe o farfurie de gustări salata se aranjează în formă de munte. Deasupra se pun pesmeții apoi cașcavalul.

Servirea

La servire salata se ornează cu verdeață, frunză de salată. Se servește rece.

Zuppa d'aglio in crosta Supă de bovină cu usturoi

Nr.	Denumirea materiei prime	U.M.	Masa brutto	Masa netto
1	Oase alimentare	g	70	70
2	Morcov	g	14	10
3	Rădăcini pătrunjel	g	13	10
4	Ceapă uscată	g	12	10
5	Carne de bovină	g	85	78
6	Usturoi	g	21	15
7	Lapte	ml	20	20
8	Ouă de găină	g	40	40
9	Pâine de grâu	g	55	55
10	Ulei de olive	ml	10	10
11	Făină de grâu c/s	g	5	5
12	Pătrunjel verde	g	10	8
13	Sare iodată	g	3	3
14	Piper negru	g	0,1	0,1
	Gramaj		450/50	



Operații pregătitoare

Făina de grâu se cerne. Ouă de găină se spală, se dezinfectează și se clătesc. Oase se spală. Carne se spală, se curăță, se taie în bucăți porționate. Morcovul și rădăcini de pătrunjel se spală, se curăță și se clătesc. Din rădăcinoase, carnea și oase se fierbe bullion. Usturoiul și ceapă, se curăță, se spală. Usturoiul se pisează, ceapa se taie cubușoare.

Operații tehnologice

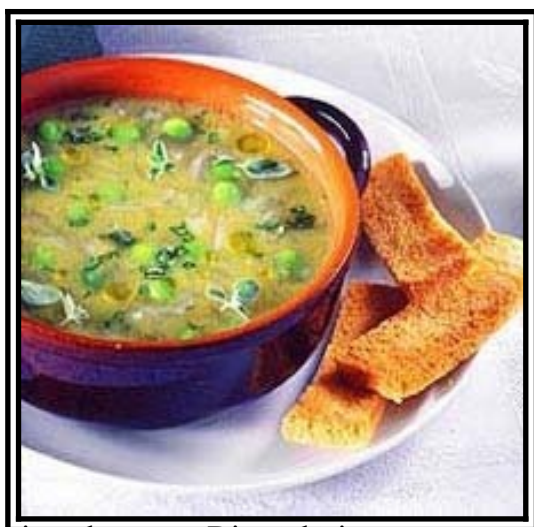
Ouă se bat cu făină, sare, piper. Lapte se fierbe cu usturoi și ceapa, apoi se adaugă biulion. Se aduce la fierbere și se adaugă amestecul de ouă cu făină. Se aduce la fierbere.

Ornarea și servirea

Se ornează cu verdeață. Preparatul se servește cald cu tartină, la temperatura de 65-75 C.

Zuppa di risi allo bisi

Supă cu mazăre și piept de găină afumat



Nr.	Denumirea matriei prime	U.M.	Masa brutto	Masa netto
1	Carne de găină	g	67	50
2	Morcov	g	14	10
3	Rădăcini pătrunjel	g	13	10
4	Ceapă uscată	g	12	10
5	Piept de găină afumat	g	30	30
6	Orez Arborio	g	15	15
7	Ceapă verde	g	30	25
8	Mazăre verde cons.	g	28	25
9	Unt	g	15	15
10	Ulei de olive	ml	15	15
11	Parmezan	g	15	15
12	Sare iodată	g	3	3
13	Piper alb	g	0,1	0,1
	Gramaj		350	

Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță, se taie în bucăți porționate. Morcovul și rădăcini de pătrunjel se spală, se curăță și se clătesc. Ceapă, se curăță, se spală și se taie cubușoare. Din radacinoase, carnea și ceapa se fierbe bullion. Piept de găină se taie pai. Mazăre conservată se scurge de suc. Orezul se alege și se spală. Se fierbe până a fi semigata. Cașcavalul se rade. Ceapa verde se mărunțește.

Operații tehnologice

În bulion clocotind se adaugă orezul și mazăre. Se aduce la fierbere. Apoi se adaugă fileu de găină afumat, prăjit în prealabil. Se fierbe 15-20 de minute și se adaugă untul și cașcavalul. Supa se condimentează și se adaugă ceapa verde, se închide cu capac și se lasă pentru 5 minute.

Ornarea și servirea

Preparatul se servește cald, la temperatura de 65-75 C.

Spaghetti ai frutti di mare

Spagheti cu delicatese marine



Nr.	Denumirea materiei prime	U.M.	Masa brutto	Masa netto
1	Crevete marinate	g	32	30
2	Midii marinate	g	32	30
3	Calmar marinat	g	32	30
4	Caracatițe marinate	g	32	30
5	Vin alb	ml	30	30
6	Usturoi	g	14	10
7	Ulei de olive	ml	25	25
8	Lămâie	g	30	12
9	Unt	g	10	10
10	Pătrunjel verde	g	7	6
11	Piper negru	g	0,1	0,1
12	Piper cili	g	0,1	0,1
13	Sare iodată	g	3	3
14	Spagheti	g	50	50
	Gramaj		250g	

Operații pregătitoare

Delicatese marine marinate se scurg de marinadă.. Usturoiul se curăță, se spală și toacă mărunt. Pătrunjelul se alege și se spală. Lămâia se spală, se înlătură extremitățile și se scurge de suc.

Operații tehnologice

Delicatesele marine se prăjesc în ulei, se adaugă usturoiul. Aparte se fierb macaroanele. Într-un castron se amestecă macaroanele cu delicatesele marine, se adaugă vin alb, suc de lămâie și condimentele. Preparatul se înăbușă pînă a fi gata.

Ornarea și servirea

Preparatul se servește cald la temperatura de 65-75 C, fiind ornat cu pătrunjel.

Lazania

Materia primă	Masa brută, g	Masa netto, g	Gramaj, g
<i>Pentru paste</i>			
Apă	50	50	
Făină	100	100	
Ouă	1 buc.	40	
Sare	2	2	
<i>Pentru umplutură</i>			
Ceapă	110	50	
Fileu de pui	150	100	
Ciuperci proaspete	100	50	
Sare	0.02	0.02	
Piper	0.01	0.01	
<i>Pentru sos</i>			
Unt	50	50	
Făină	100	100	
Lapte/ smântână	200/50ml	200/50ml	
Cașcaval	50	50	
Sare	0,01	0,01	

Tehnologia de preparare:

Operatii pregatitoare

Ciupercile se spală și se taie felioare. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Fileul de pui se spală, i se înlătură pielea și osciorul și se taie mărunț. Făina se cerne

Tehnica preparării

Prepararea sosului: În castron se topește untul, apoi amestecînd în continuu se adaugă făina după care laptele. Totul se omogenizează minuțios. Amestecul se fierbe 3-5 min, amestecînd permanent. Spre sfîrșitul fierberii se adaugă cașcavalul răzuit și se condimentează cu sare și piper.

Prepararea umpluturii: Ceapa tăiată mărunț se călește, peste ceapa călită se adaugă ciupercile tăiate felioare și se continuă sotarea. Peste amestecul dat se adaugă carnea de pasăre tăiată mărunț. Spre sfîrșitul tratării componentilor totul se condimentează.

Prepararea pastelor: Aluatul se frămîntă din apă, ouă, sare și unt și se lasă să se odihnească 30 min. Din aluatul obținut se întinde o foaie cu grosimea de 3 mm și se taie figuri dreptunghiulare cu mărimea de ½ din forma de copt. Figurile obținute se pun la fiert în apă sărată și cînd se scot se amestecă cu unt.

În vasul special se aranjează:

Pastele într-un rînd, apoi umplutura, peste care se adaugă sosul și cașcaval răzuit. Stratificarea se repetă nivelînd ultimul strat cu cașcaval.

Semipreparatul se dă la cuptor la $t=90^{\circ}\text{C}$, timp de 30 min pînă la formarea culorii rumene-aurii.

Pizza „Neapolitana”



Nr. d/o	Denumirea semifabricate	U/M	Cantitatea brută	Cantitatea netă
1.	Aluat dospit pentru pizza	gr	250	250
2.	Făină de grâu	gr	10	10
3.	Ulei de măsline	gr	6	5
4.	Sos de roșii	gr	50	50
5.	Șuncă	gr	62	60
6.	Ciuperci	gr	47	45
7.	Măsline	gr	20	20
8.	Mozzarella	gr	122	120

Proces tehnologic

- 1.Semifabricatul pentru pizza dospit se unge cu sos de roșii.
- 2.Se repartizează uniform pe toată suprafața :șunca,ciupercile și măslinile.
- 3.Coacerea pizzei se face în două etape:
 - Pizza se dă în rola încălzită pînă la T 250°C și se coace 7-8 minute.
 - Pe pizza coaptă în și fierbinte se repartizează uniform „Mozzarella”și se dă în rola încălzită cu T 300°C ,se lasă pîna la topirea completă a cașcavalului aproximativ 3-5 minute.

Pizza se servește fierbinte!!!

Pizza "quattro formaggi" (Italia)

Nr ord	Denumirea produsului	Unitatea de masura	Masa bruta	Masa netto	Material ilustrativ
Pentru aluat					
1	făină	g	300	295	
2	lapte	ml	200	200	
3	dojdie	g	15	15	
4	ulei	ml	25	25	
5	zahăr	g	5	5	
6	sare de bucatarie	g	2	2	
Pentru împlutură					
7	gorgonzola	g	250	250	
8	mozzarella	g	50	50	
9	cascaval	g	75	75	
10	parmezan	g	50	50	
11	sos de rosii	g	50	50	
12	oregano	g	3	3	
13	piper negru macinat	g	2	2	
14	sare de bucatarie	g	2	2	
Cantitate pentru o pizza - produs finit				530 g	

Operatii pregatitoare:

Faina se cerne. Laptele se fierbe. Se rade parmezanul si cascavalul. Gorgonzola, mozzarella se taie marunt. Se amesteca drojdia cu zaharul si putin lapte. Se mai adauga putina faina si se lasa la dospit pana isi dubleaza volumul. Se amesteca cu restul de faina si lapte, sarea si uleiul, framantand un aluat uniform si elastic.

Mod de preparare:

Se intinde un blat de 30 cm cu sucitorul. Se unge pe toata suprafata cu sos de rosii, se pune branza gorgonzola taiata marunt, apoi mozzarella, cascaval si se da la cuptor. Cand pizza este rumena deasupra, se scoate si se presara parmezan.

Prezentarea si servirea:

Pizza se serveste calda (65⁰ C) pe un platou din lemn.

Indici de calitate:

Aspect - placut, bine ornate produsele pe blat.

Culoare - galbuie-rosietica.

Miros - specific de cascavaluri si condimente.

Gust - specific de oregano si cascavaluri, fara gust strain.

Rețeta de preparare a aluatului pentru pizza(blat subțire)

Nr. d/o	Materia primă	U/M	Cantitatea brută pentru 1 kg.
1.	Făină de grâu calitate superioară	gr.	635
2.	Apă filtrată	gr.	235
3.	Sare	gr.	140
4.	Drojdie uscată	gr.	17
5.	Ulei de măsline	gr.	3

Timpul de preparare a aluatului:15 minute

Proces tehnologic

1.Făina se cerne!!!

2.În apa rece se dizolvă sarea și drojdia,se adaugă uleiul de măsline și se frământă aluatul ,pînă cînd obținem,o masă cu consistență omogenă și se desprinde ușor de pereții malaxorului.

3.Aluatul se porționează pe masa unsă cu ulei a cîte 180 grame,care se modelează rotund.Se așază pe platou se acoperă cu peliculă alimentară și se pun în frigider.

La primirea comenzii,aluatul se scoate din frigider se întinde cu merdeneaua se așază în formă și se prepară pizza cu blat subțire.

Rețeta de preparare a aluatului pentru pizza(blat gros)

Nr. d/o	Materia primă	U/M	Cantitatea brută pentru 1 kg.
1.	Făină de grâu calitate superioară	gr.	620
2.	Zahăr	gr.	20
3.	Sare	gr.	8
4.	Ameliorator „Soft’r Woolf”	gr.	6
5.	Drojdie uscată	gr.	10
6.	Ulei de măsline	gr.	15
7.	Apă filtrată	gr.	330

Timpul de preparare și dospire a aluatului:40 minute

Proces tehnologic

Operații pregătitoare

1.Făina se cerne!!!

2.În apa caldă cu temperatură de 30-35 °C se dizolvă sarea,zahărul și drojdia.

3.În cuva malaxorului se pune făina și se adaugă amelioratorul se amestecă 1-2 minute.

4.În cuva malaxorului peste făină și ameliorator se adaugă soluția pregătită (apă,sare zahăr și drojdie),ingredientele se omogenizează 7-8 minute. Adăugăm uleiul de floarea –soarelui și se malaxează aluatul pîna se obține un aluat cu o consistență omogenă și se desprinde de pereții malaxorului.

5.În vasul malaxorului, acoperit se lasă aluatul pentru dospit 10-15 minute. În timpul dospirii aluatul se refrîmîntă o dată.

6.Aluatul se porționează pe masa unsă cu ulei a cîte 250 grame,care se modelează rotund și se lasă să se odihnească 10-15 minute.

7.Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua și se așază pe tava unsă cu ulei,care se lasă să dospească. Aluatul este bun pentru prepararea pizzei cînd a crescut aproximativ cu 1-1,5 cm.

Sos mediteranean

Nr. d/o	Materia primă	U/M	Cantitatea brută	Cantitatea neto	Gramaj total
1.	cimbru uscat	gr.	3	3	150 
2.	zeamă de lămâie	ml	20	20	
3.	ulei de măsline	ml	40	40	
4.	boabe de piper roșu	gr.	1	1	
5.	iaurt	gr.	40	40	
6.	vin alb sec	ml	50	50	

Proces tehnologic

1. Se amestecă bine toate ingredientele și se dau la rece.
2. Se folosește ca sos la fripturi din miel sau pasăre ori ca marinată, în care se ține carnea cu două ore înainte de a fi preparată.

Prezentarea si servirea:

Sosul se prezintă în sosieră cu decor de verdeță de pătrunjel

Sos Bechamel

Nr. d/o	Materia primă	U/M	Cantitatea brută	Cantitatea neto	Gramaj total
1.	Unt	gr.		50	200 
2.	Făină de grâu	ml		25	
3.	Lapte	ml		250	
4.	Sare	gr.		1	
5.	Piper	gr.		0,2	
6.	Nucușoară	ml		0,01	

Proces tehnologic

Se topește untul pe foc mic într-o craticioară. Se adaugă făina și se amestecă bine cu telul până se obține o cremă, apoi se lasă pe foc încă 1 minut, ca să se prăjească făina, amestecând mereu. Se trage oala de pe plită și se încorporează laptele cald puțin câte puțin la început. Se lasă la fiert sosul încă 1 minut amestecând mereu.

Se condimentează cu sare și piper și puțină nucsoară (optional).

Prezentarea și servirea:

Sosul se prezintă în sosieră.

Sos tartar

Nr. d/o	Materia primă	U/M	Cantitatea brută	Cantitatea neto	Gramaj total
1.	maioneză	g	65	65	100 
2.	pătrunjel verdeață	g	10	10	
3.	Muștar	ml	15	15	
4.	Ceapă verde	gr.	3	2	
5.	Piper	gr.		0,01	
6.	Sare	g		0,02	

Operatii pregatitoare:

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Verdeța de pătrunjel se spală.

Mod de preparare:

Încorporarea în maioneză a tuturor componentelor prelucrate primar.

Condimentarea sosului

Prezentarea si servirea:

Sosul se prezintă în sosieră cu decor de verdeță de pătrunjel

Medalion de somon pe pat de spanac

Materia prima	U.M	Masa bruto	Masa neto	Masa bruto (pentru o portie de produs finit)
Somon	g	300	250	

Spanac proaspat	g	380	375	
Faina	g	25	25	
Ceapa	g		1/4	
Marar	g	12	10	
Unt	g	12	12	
Ulei	ml	50	50	
Lamie	g	¼	1/4	
Ardei iute	g	¼	1/4	
Usturoi	g	2,4	1,9	
Sare, piper	g	2	2	
				Peste-210g Spanac-325g

Proces tehnologic

Operatii pregatitoare

Pestele se taie in felii de circa 2 cm grosime, se spala aceste bucati, se scurg bine si se sterg cu servetele absorbante. Se presoara cu sare si piper, apoi se tavalesc in faina. Ceapa se curata, se spala si se taie marunt. Spanacul se curata, se spala si se taie marunt. Usturoiul se curata, se spala, se piseaza.

Tehnica prepararii

Feliile de somon se prajesc in ulei pina cind se rumenesc bine pe ambele parti. Separat se topeste untul intr-o tigaie si calim ceapa, apoi adaugam spanacul. Se caleste la foc potrivit 4-5 minute, dupa care se pune usturoiul pisat si se mai lasa 1 min la foc mic. La final se adauga mararul tocat marunt.

Tehnica servirii

Se serveste pe farfurii intinse unde vom aranja un strat de spanac si deasupra acestuia punem feliile de somon. Se orneaza cu felute de lamiie si ardei iute.

Paella Valenciana

Materia primă	Masa bruto, g	Masa netto	Gramaj, g
Orez	50	48,2	250

Carne de pui	75	60
Ardei verde	39	32
Mazăre	20	18
Usturoi	3,2	2,9
Ulei de măsline	10	10
Roșii	28	26,3
Fasole verde	32	27
Paprika	0,02	0,02
Șofran	0,02	0,02
Chili	0,01	0,01
Sare	0,3	0,3



Procesul tehnologic

Operații pregătitoare

Orezul de alege de impurități. Se curăță și spală carnea. Roșiile se spală. Ardeii se curăță de semințe. Se curăță usturoiul.

Tehnica preparării

Se incalzeste uleiul de masline intr-o paellera (un vas rotund si putin adanc sau o tigaie mare neaderenta). Carnea (pui, vita) se soteaza in ulei, dupa ce a fost asezonata cu sare. Se adauga legumele in tigaie (ardei, mazare), iar dupa sotare se pun usturoiul, rosiile, fasolea și condimentele. Dupa sotare, se adauga apa (cantitate dubla fata de orez), sofran si rozmarin si se fierb pana compozitia scade la jumatate. Apoi se adauga orez alb si se lasa pe foc pana acesta este fiert. Odata ce orezul este aproape gata, se indeparteaza de pe foc si se lasa ca paella sa absoarba apa ramasa, obtinandu-se astfel socarrat, o coaja caramelizata, care este considerata o delicatasa in Valencia. Se serveste cu o crenguta de rozmarin proaspat si cu un vin alb demisec.

Tartar de fructe

Materia primă	Masa bruto, g	Masa netto	Gramaj, g
Căpșună	40	33,8	190
Zmeură	40	33,8	
Kiwi	30	18,3	
Frișcă	50	50	
Mascarpone	20	20	
Zahăr vanilat	1	1	
Pentru sos			
Zmeură	20	16,9	

Zahăr	20	20
Mentă	2	1



Procesul tehnologic

Operații pregătitoare

Fructele se spală sub jet de apă rece.

Tehnica preparării

Prepararea sosului

- Amestecarea zmeurii cu zahăr
- Aducerea amestecului la fierberea
- Pasarea masei
- Temperarea masei de zmeură cu zahăr

Se spumează frișca. Frișca spumată se îmbină cu mascarpone și se adaugă zahărul vanilat.

Căpșunele, kiwi și zmeura se taie cubușoare.

Prezentarea și servirea

Preparatul se aranjează pe farfuria de desert în straturilor de fructe și cremă. Se poate decora cu frunze de mentă