



PRIRUČNIK ZA KUVARA



www.akademijaoxford.com

ПРЕДГОВОР

Скриптаза полазнике Обуке за кувар развијен је у система функционалног образовања одраслих. Приручник се ослања на принципе, циљеве и исходе функционалног основног образовања одраслих и на циљеве и исходе програма за кувара. Основна сврха Скрипте је да допринесе Вашем оспособљавању за припремање једноставних јела и напитака у складу са ХЦЦП стандардом. Другачије речено, сврха Скрипти и саме обуке је да Вам помогне да унапредите знања и вештине, завршите започето основно образовање и омогући Вам даље стручно усавршавање или наставак образовања и проналажење посла.

Приручник садржи опис процеса и процедура у припремању, сервирању и издавању јела од поврћа, салата и супа и чорби. Сходно томе Приручник садржи три целине. Прва се односи се на припремање простора, уређаја, машина и животних намирница за припремање јела од поврћа, салата и супа и чорби. Друга целина односи се на термичку обраду и конктерну припрему јела од поврћа, салата и супа и чорби. У трећој целини обрађују се начини сервирања и декорисања припремљених јела. У Приручнику се обрађују јела која се најчешће припремају у традиционалном угоститељству.

3. СЕРВИРАЊЕ И ДЕКОРИСАЊЕ ЈЕДНОСТАВНИХ ЈЕЛА

Опште је позната реченица „да гост очима једе“, то значи да припремљено јело није доволно само укусно припремити, већ га треба лепо сервирати. Значајан моменат у стварању целокупне слике о припремљеном јелу даје посуђе у којем се јело сервира и избор декорације. Веома често се дешавају да гости опрости куварима ако је јело неукусно ако је оно лепо сложено односно сервирано. При сервирању и декорацији јела треба се држати општих парвила а и специфичности које је наметнула пракса.

3.1. Избор посуда за сервирање једноставних јела

Последње фазе у припремању јела јесу сервирање и декорација. Ове две фазе се међусобно преплићу, односно нека јела се најпре декоришу па сервирају, а код неких поступак је обрнут. У сваком случају приликом сервирања најпре треба посветити пажњу избору посуде. Избор посуде зависи од јела, броја особа за који се сервира, услова у кухињи и на крају специфичности кухиње. Свако јело има своју посуду у којој се сервира, махом те посуде су карактеристичне за све кухиње. Када је број гостију у питању, посуде се нато разликују, па се тако исто јело тотално различито сервира за једну и за више особа. Данас су кухиње различито опремљене па је сама ситуација и расположивост посуђа директно утиче на избор посуда за сервирање. На крају, многи ресторани (обично етно) имају специфичности у сервирању јела. Обично су то посуде од грнчарије или нечег сличног (дрвене).

Супе и чорбе се сервирају за једну особу и то се чини у шољи од порцелана, ростфраја или нечег сличног. За више особа супе и чорбе се сервирају у супијери која се постави на тањир на коме се налази лепо формирана платнена салвeta.

Јела од поврћа (варива или прилози) се такође у различитим посудама сервирају.

Варива се сервирају у плитним и дубљим чинијама, најчешће овалима или полу дубоким чинијама и то јела која су по ством саставу течнија.

Салате се сервирају у посуди названа по њима-салатијери. Постоје салатијере од различитог материјала и различите величине. Зависно од начина пословања, неке салате се увек сервирају за једну особу док пак друге могу и за више

. 3.2. Декоративна средства

У куварству се могу користити разне животне намирнице обликоване или у природном стању као декорација. Постоје различите поделе декорација. За декорацију супа, чорби, варива, салата користе се спољашње доста једноставне декорације. Важно је придржавати се правила да се за топла јела користи топла декорација, а за хладна јела хладна декорација.

Декоративна средства за једноставна јела су: ружа од парадајза, спирала или лепеза од краставаца, пераја од празилука, маслинке, ситно сецкани першун, гранчице першуне, букети першуна, цветови од шаргарепе, кришке или осмице лимуна и сл.

3.3. Сервирање и декорација супа и чорби

Супе и чорбе су јела са којима се обично започиње оброк. С обзиром да су то течна јела, супе и чорбе се сервирају у шољи или чинији за једну особу. За више особа ова јела се сервирају у супијери. Супе и чорбе се припремају унапред а сервирају оног тренутка када их гост поручи. Без обзира на годишње доба, увек се сервирају у топлом стању, једино ако се не ради о воћним супама. Супе и чорбе се после припремања чувају до сервирања у воденој купки где се температура одржава. Бистре супе се