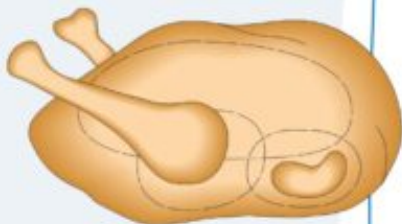




"La spata de iepure prăjită cu pară Preisel vă recomand un burgund târziu de tărie medie de recoltă târzie, cu o vârstă de 4 ani, demisec. Un Riesling negru sau un Lemberger puternic cu Trollinger dintr-o vie germană sunt foarte adecvate. Vă pot oferi de asemenea și vinuri roșii franțuzești din Burgundia, Cotes du Rhone sau Bordeaux, cât și vinuri roșii italiene ca și Barolo sau Barbera. Sunt adecvate de asemenea și vinuri puternice din Chile, Africa de Sud sau Australia."



Păsările/Poulardele se tratează la tranșare ca și găinile. Din cauza dimensiunii se taie din ambele jumătăți de piept trei până la 4 tranșe de grosime similară.



### Tranșarea păsărilor

Oaspeților li se prezintă prima data platoul cu pasărea întreagă. Doar după aceasta începem cu tranșarea.

#### Găină / Poularde

Pasărea se ridică cu tacâmul de tranșare în așa fel încât sucul de friptură care se află în corp să poată să se scurgă pe o farfurie. După care se poziționează găina în așa fel pe tava de tranșare încât pieptul acesteia să fie îndreptat către oaspete.

Cu furculița se împunge sub articulația membrelor, se taie pielea găinii cât mai aproape de corp în jurul pulpei împrejur și se rotește pulpa cu ajutorul furculiței pentru a se desprinde aceasta de corpul păsării. Eventual în cadrul acestui proces mai trebuie tăiat puțin cu cuțitul. A doua pulpă se prelucrează în aceeași manieră. Ambele pulpe se secționează după aia la articulație și cele patru bucăți de carne se poziționează imediat pe platoul cald.



Figura 1 Lăsați să se scurgă sucul prin menținerea înclinată a puiului prăjit



Figura 2 Tăiați pulpele și separați la osul articulației



Figura 3 Împărțiți pulpele în două jumătăți



Figura 4 Separați osul aripii la încheietură



Figura 5 Se desparte pieptul la stânga și la dreapta osului median



Figura 6 Se secționează pieptul înclinat în mai multe tranșe

Salsify-ul negru este considerat o legumă clasică de



Fig. 1 Decojirea sparanghelului



Fig. 2 Legarea sparanghelului în mănunchiuri

### Salsify negru black salsify salsifis (m)

Puneți Salsify ul negru în apă și îndepărtați cu peria pământul de pe el. După clătire intensă decojiți cu un decojitor. Îndepărtați vârful cât și inserția frunzelor. Pentru păstrarea culorii deschise, rădăcinile decojite se pun imediat în apă acidificată. (1 l de apă, 1 lingură de oțet). Rădăcinile decojite se taie în bucăți de lungimea 4 până la 5 cm, se pun în fond pregătit înainte care deja este în fierbere și se gătește cu capac.

Pentru Salsify negru în smântână se adaugă puțin sos Bechamel și cremă de smântână. Pentru Salsify negru copt, bucățile gătite se învelesc în aluat de copt sau se fac pane și se prăjesc.

### Sparanghel white asparagus asperges (w)

Decojitorul de sparanghel (cuțit cu ghidaj reglabil, vezi Fig. 1) se aplică de sub capul sparanghelului și se decojește coaja în fâșii subțiri până jos și împrejur. Se clătește sparanghelul, se leagă cu o sfoară și se taie la capeteți în așa fel încât bucățile de sparanghel să fie de aceeași lungime.

Sparanghelul se fierbe în suficientă apă ușor îndulcită și sărată în așa fel încât să își păstreze textura. Pentru sparanghel copt bucățile fierse se învelesc în aluat sau se fac pane și se prăjesc.

### Sparanghel verde green asparagus asperges (w) vertes

La decojit se începe aproximativ 5 cm de deasupra capătului bucății.



Fig. 3 Capătul sparanghelului se taie înainte de a fi fiert

### Spanac spinach épinards (m)

Se alege spanacul, se îndepărtează frunzele uscate sau cu defecte, rădăcini sau tulpini tari. După care se spală în apă abundentă. Se schimbă apa de mai multe ori. Se ridică legumele din apă, astfel încât să rămână nisipul pe podeaua vasului. Pentru scurgere se pune aerisit într-o sită de dimensiune mare.

Pentru spanac ca și garnitură se opăresc frunzele crude. Pentru rulouri din spanac frunzele de spanac opărite și scurse se pun una peste alta în sens invers, astfel încât să se creeze tot timpul o suprafață suficientă. Suprafețele de frigere se sărează și se pipărează.

Se face o umplutură ușoară din pește, carne măcinată sau pasăre de mărimea unei linguri care se pune pe frunzele de spanac și se formează rulouri. Puneți rulourile de spanac într-o oală plată, unsă cu grăsime. Conform cu umplutura adăugați supă de pește sau de carne și căliți acoperit. Fondul de călire se toarnă ușor legat deasupra rulourilor cu spanac.



Figura 1 Platou cu 7 feluri de legume



Figura 2 Lasagna din Chard Elvețian cu Ricotta



Figura 3 Ardei umpluți



Figura 4 Varză de Bruxelles cu slănină

### Gulie 🇬🇧 kohlrabi 🇫🇷 chou-rave (m)

Îndepărtați frunzele de pe bulb. Păstrați frunzele delicate pentru utilizare ulterioară. Decojiți bulbul de la finalul rădăcinii la partea cu frunze, îndepăr-

tați zonele lemnoase. Clătiți gulia, tăiați în dungi sau în felii. Pentru felii, bulbul mare se taie în jumate sau în sferturi.

Gătiți în apă cu sare și sotați cu ceva unt sau legat cu puțin sos Bechamel sau cu puțină smântână.

Pentru gulie umplută în funcție de mărime se taie capacul sau se înjumă-

tătesc, se scobește o gaură. Se umple cu un amestec de reducție de carne și legume călite. Se pune în formă unsă cu unt, se udă cu supă și se fierbe acoperit.

### Chard elvețian/Chard elvețian cu tulpină 🇬🇧 swiss chard 🇫🇷 bette (w)

Chardul elvețian se pregătește ca și spanacul.

Chardul elvețian cu tulpină se spală întreg, după care tulpina se îndepărtează ca și un ic din frunză, ambele părți se folosesc separat. Tulpina se taie înainte de preparare în bucăți de lățimea degetului sau în dungi mai fine și se căleşte. Se călesc frunzele întregi de chard elvețian și se umplu cu un amestec de carne tocată sau reducție de pește și se fierb înăbușit.

### Ardei 🇬🇧 bell pepper 🇫🇷 piments (m) doux

Se spală, se taie cotorul cu tulpina de sămburi și cu pereții despărțitori. Se clătesc și se prepară întregi sau în bucăți. Ardeii roșu își pierde la fierbere aroma, iar din acest motiv el trebuie să fie folosit doar proaspăt în salate.

Pentru ardei umpluți se selectează ardei de aceeași dimensiune. Se spală, partea de cotor se taie ca și un "capac".

Îndepărtați cotorul cu sămburi și pereții despărțitori din legume.

Amestecați carne tocată, orez prefierat, cuburi călite de ceapă, sare și piper. Umpleți ardeii și apăsați deasupra "capacele". Poziționați ardeii umpluți într-un vas ca să stea în picioare.

Adăugați supă de vită, demiglace sau sos de tomate până la jumătatea ardeilor umpluți. Acoperiți cu folie de aluminiu și coaceți înăbușit în cuptor.

### Varză de Bruxelles 🇬🇧 brussels sprouts 🇫🇷 choux de Bruxelles (m)

Îndepărtați frunzele cu defecte sau care sunt uscate. Îndepărtați partea maro de final a cotorului, dar nu scurtați prea mult, altfel la preparare o să cadă prea multe frunze. Tăiați cotoarele în cruce, astfel încât să se gătească trunchiul și frunzele similar.

O altă metodă:

Varză de Bruxelles se desface în frunze individuale și apoi sunt spălate.

Fierbeți varza de Bruxelles în apă cu sare, răciți în apă cu gheață, sotați în unt cu ceapă și cubulețe de slănină.

# Gătitul alimentelor

Prin gătit, alimentele sunt aduse în stare care pot să fie consumate. Căldura realizează în alimente:

- Eliberare, substanțele nutritive devin mult mai accesibile lichidelor de digerare
- Curgerea proteinelor și
- Solidificarea amidonului, prin care substanțele nutritive devin mult mai bine de utilizat pentru corpul uman
- Modificarea gustului, îmbunătățire a gustului, mai ales la fript și la copt
- Distrugerea microbilor.

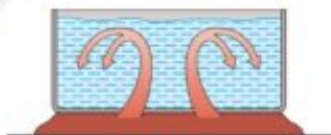


1

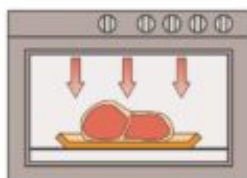
## Principii de bază

🇬🇧 basics 🇫🇷 principes (m) de base

Căldura care este necesară pentru a găti se poate transfera în trei moduri asupra alimentelor. Acest lucru este independent de felul în care se produce căldura.



**Jet de aer cald sau convecție:**  
În lichide (apă, grăsime) și în aer părțile calde urcă și cele care se răcesc cad. În acest fel se face un circuit.



**Radiere:**  
Din fiecare sursă de căldură pornesc radiații. Dacă acestea ating alimentele, atunci acestea se încălzesc. De exemplu: Țevi de coacere, Corp cu infra roșu



**Contact sau direcționare:**  
Substanțele care se află în contact direct (Placă de încălzire → Tigăie → Steak), conduc căldura direct. În acest fel se transferă cel mai direct căldura.

Dacă se folosește apa pentru a găti, atunci temperatura de gătire este limitată la 100 Grade Celsius – la oala sub presiune, la circa 120 Grade Celsius:

Sunt posibile temperaturi mai ridicate dacă aerul sau grăsimile transferă căldura sau dacă căldura intră în contact cu alimentele prin contact direct. Deoarece modificările care apar în timpul gătitului în alimente depind foarte mult de temperatura care poate fi atinsă, metodele de gătit se disting în:

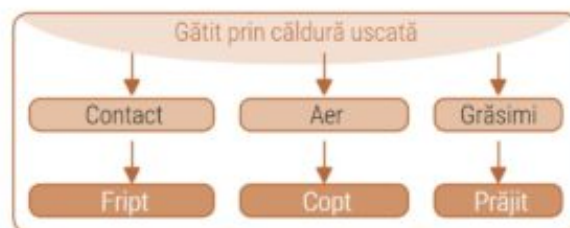
### Proceduri de gătire umede:

Sunt acelea la care în timpul gătirii există umiditate, ca de exemplu la fiert, aburit, dunstuit.



### Proceduri de gătire uscate:

Sunt acelea, la care în timpul gătirii nu există apă, ca de exemplu la fript, prăjit, prăjit în ulei sau copt.



**Feliator (felii subțiri)**

Felierea uniformă subțire a legumelor/fructelor.



**Dispozitiv găuritor**  
găurirea/scoaterea unor forme sferice sau sub formă de măslina din cartofi, legume și fructe. Îndepărtarea cotoarelor. Scoaterea miezului din fucte și legume.

**Preponderent pentru carne****Cuțit de dezosare**

Scoaterea pieilor. Dezmembrarea cărnii, dezosare.

**Bătător**

Batera cărnii crude, prin care se rupe țesutul; La încălzire carnea se contractă mai puțin, rămâne mai suculentă.

**Satâr**

Tocarea cotletelor. Lovirea oaselor și coastelor. Zdrobirea oaselor. Se vor purta ochelari de protecție.

**Fierăstrău de oase**

Tăierea oaselor tari, de ex. oasele pulpelor, coloanei și oasele de capăt.

**Ace de legare/Ace de finisare/Ace de bridare**

Formarea la carne de pasăre crudă prin legare (bridare)

**Ace de împănăt**

Introducerea unor fâșii fine de slănină în carne sau vânat.

**Injector/Lardoir**

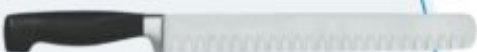
Împănarea unor fâșii groase de grăsime în bucăți mari de carne înăbușită.

**Preponderent în bucătăria rece****Cuțite de separare**

Separarea cărnii de pasăre (bucăți mari), Separarea bucăților de spate. Separarea homarului fiert și langustelor. Tocarea oricărui material; Se vor purta ochelari de protecție

**Cuțit de porționare/Cuțit special**

Porționarea bucatelor delicate, de ex. rasol în aspic, terine, plăcinte



## 16.1 Alterarea alimentelor

### Cauzele alterării

În general atunci când alimentele se alterează, interacționează mai multe procese. Acestea pot fi

- **modificări fizice:**  
pereții celulari ai fructelor și legumelor se despică la îngheț; uscarea, pierderea aromei prin evaporare,
- **modificări biochimice:**  
înnegrirea suprafețelor secționare, de ex. cartofi, mere.
- **modificări datorate microorganismelor:**  
carnea devine unsuroasă, fermentarea marmeladei, mucegăirea pâinii etc

Cauzele cele mai dese pentru alterare sunt enzimele care conduc la modificări biochimice, și microorganismele.

De aceea diferitele procedee de conservare au scopul de a elimina sau măcar de a diminua efectul microorganismelor.

În conformitate cu condițiile de viață rezultă următoarele posibilități de conservare:

Modificări fizice precum defectele de la îngheț sau uscarea pot fi evitate în cea mai mare parte prin depozitare și ambalare corectă. La anumite alimente se atrage în mod special

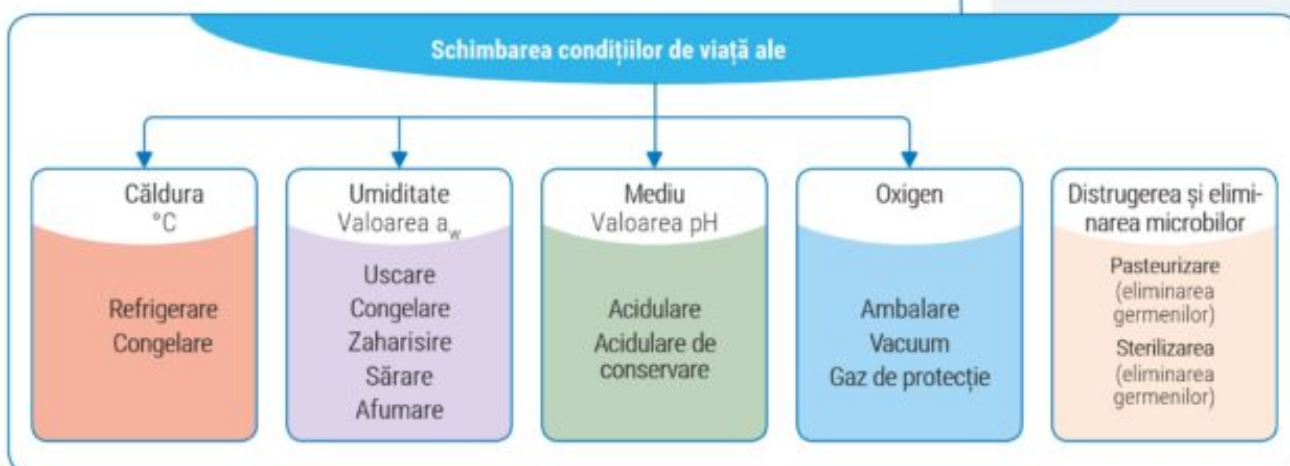
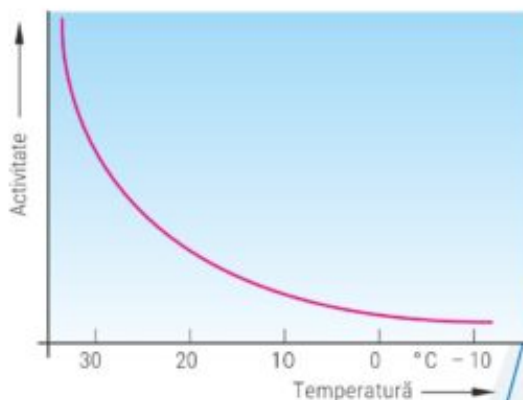


Fig. 1 Posibilități de conservare

## 16.2 Păstrarea valorii

### Refrigerarea

Refrigerarea este metoda cea mai des folosită pentru păstrarea pe termen scurt; Frigiderele și spațiile de refrigerare servesc acestui



Cu cât mai puternic se refrigerază un aliment, cu atât mai lent se alterează. Această regulă de bază este valabilă până la cca. + 6 °C.

Fig. 2 Activitatea microbilor

## 14 Calcule referitoare la alimentație

🇷🇷 computations of nutrition 🇲🇷 calculs (m) concernant l'alimentation (w)

Calcululele referitoare la alimentație se referă la

### Conținutul de nutrienți

- Proteine
- Grăsimi
- Carbohidrați

măsurate în grame (g)

Este vorba de *structura* hranei asimilate

### Conținutul energetic

- conținutul de energie al alimentelor măsurat în kilojoule (kJ) sau kilocalorii (kcal)

Este vorba de cantitatea de energie asimilată. Dacă trebuie controlată asimilarea nutrienților și a energiei, trebuie calculate aceste valori. Baza o reprezintă tabelele cu valorile nutritive.



### Utilizarea tabelului cu valorile nutritive

Alimentele sunt ordonate după grupe. Dacă într-o rețetă se menționează de ex. 500 g conopidă, atunci acesta este un produs pregătit și trebuie calculat la greutatea de cumpărare. Valorile din coloana **deșeu** vă vor ajuta.

Nu întotdeauna se pot consuma toate componentele unui produs *cumpărat*. Tabelul indică valorile în raport cu greutatea la cumpărare. Din 100 kg cartofi *cumpărați*, *partea comestibilă* este de ex. 80 kg cartofi curățați.




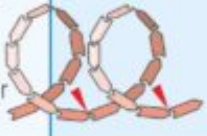





Alimente	Deșeu	Partea comestibilă a 100 g produse cumpărate conține:				
		%	Proteine (g)	Grăsimi (g)	Carbohidrați (g)	Energie (kJ)
<b>Legume</b>						
Vinete	17	1	+	2,2	60	14
Avocado	25	1	18	0,3	715	171
Conopidă	38	2	0,2	1,6	55	14
Fasole verde (fasole tăiată)	6	0,2	0,2	5,0	135	32
Brocoli	39	2	2	1,7	65	16
Cicoare	11	1	0,2	2,1	60	14
<b>Pește</b>						
Cod (File)	0	18	1	*	345	81
Limbă de mare (File)	29	8	1	*	350	81
Păstrăv curcubeu, brun	48	10	1	*	220	53
Știucă	45	10	0,6	*	190	45
Crap	48	9	3	*	250	60
Țipar afumat	24	14	22	*	1045	250
Hering prăjit	8	15	14	*	770	184

Simboluri: + = nutrienții sunt doar în microelemente, \*nu există analize exacte. Tabelele cu nutrienți pot diferi puțin, deoarece nu există de ex. cartoful sau friptura. Materiile prime variate

## 10 Digestia și metabolismul

 digestion and metabolism  digestion (w) et métabolisme (m)

Cu alimente absorbim nutrienții de care organismul are nevoie pentru a se dezvolta (mușchi, oase) și pentru a produce energie (putere, căldură). Acest lucru a fost deja demonstrat în tratamentul nutrienților individuali. Iată un rezumat.

	gură	stomac	bilă	pancreas	sânge/limfă
Carbohidrați	Enzimele din saliva gurii încep să descompună amidonul 			Enzimele <b>pancreatice</b> descompun zaharurile în continuare. Enzimele din <b>sucul intestinal</b> descompun restul de zahăr dublu în zaharuri simple. 	Zahărurile simple sunt absorbite de sânge. 
Proteină		Acidul clorhidric și proteazele inițiază degradarea proteinelor în stomac. 		Enzimele din <b>pancreas</b> și <b>sucul intestinal</b> descompun componentele proteice în 	Aminoacizii sunt absorbiți de sânge. 
Grăsimi			 <b>Sucul biliar</b> emulsionează grăsimea până la cele mai fine picături.	Enzima lipaza din <b>pancreas</b> descompune grăsimea în glicerol și acizi grași. 	Glicerina și acizii grași sunt absorbiți de sistemul limfatic. 

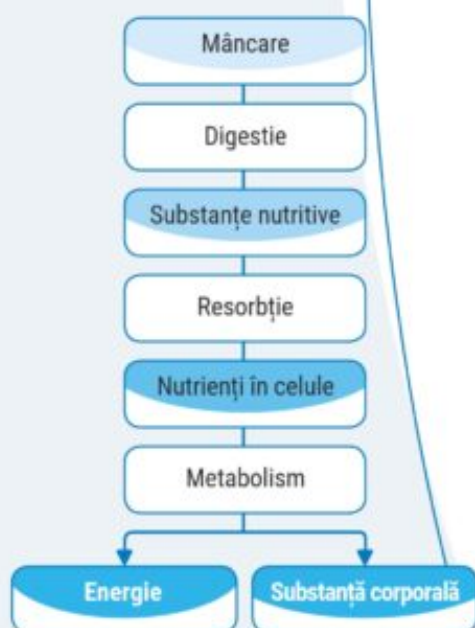


Fig. 1 Digestia și metabolismul

**Legiutorul** numește **mâncare** tot ceea ce este mâncat, mestecat sau băut.

Prin **digestie**, alimentele sunt zdrobite (dinți, stomac) și **descompuse** în elementele constitutive. **Digestia reprezintă descompunerea alimentelor în elementele nutritive**. Acest lucru se întâmplă în tractul gastro-intestinal, în primul rând în intestinul subțire. **Enzimele** sunt utilizate în principal ca instrumente pentru descompunerea substanțelor nutritive în elemente de bază.

Blocurile elementelor nutritive (zaharuri simple, aminoacizi, glicerină și acizi grași) sunt molecule atât de mici încât pot trece prin peretele intestinal în sânge sau în sistemul limfatic. Această tranziție de la tractul digestiv la „corpul propriu-zis” se numește **resorbție**.

Elementele de bază ale nutrienților sunt aduse în celulele corpului prin fluxul sanguin. Aici au loc schimbările reale:

Zaharuri simple sunt combinate cu oxigen pentru a produce energie (rezistență, putere, căldură corporală), proteina proprie a organismului este acumulată din aminoacizi, etc. Aceste procese sunt numite **metabolism**.

3

## Combaterea dăunătorilor

 pest control  lutte (w) antiparasitaire

Deteriorarea alimentelor poate fi cauzată de:

- deteriorarea alimentelor, de ex. gândacul de bacon, acarieni de făină
- impurități, de ex. excremente, resturi de animale moarte,
- transmiterea microbilor, de ex. prin zbor.

### Gandacul german

Corpul de până la 12 mm lungime, deschiderea aripilor de până la 12 mm



Boabe de grâu cu Acarieni



Omizi de până la 6 mm lungime într-un bob de grâu

Molia de cereale de până la 19 mm deschiderea aripilor



Șobolan



Șoarece

Dăunătorii definiți ca animale care provoacă daune alimentare.

Metodele moderne de construcție fac mai dificilă cuibărirea dăunătorilor decât se întâmpla anterior. Ei încă mai găsesc multe oportunități de a găsi locuri ascunse. Deoarece dăunătorii sunt foarte timizi, prezența lor este adesea recunoscută doar prin „urmele” găsite dimineața la începutul programului. O luptă consecventă ajută la evitarea daunelor și a plângerilor oaspeților.

### Gândaci, molii, acarieni, insecte

Insectele preferă căldura, trăiesc în crăpături și în spatele mobilierului și a aparatelor. Acestea contaminează produsele alimentare cu impurități.

- Acest lucru poate fi remediat printr-o curățare temeinică.
- Utilizarea repetată a pesticidelor chimice, astfel încât ouăle care eclozează mai târziu să fie **distruse**.

### Prin zbor

Zonele de reproducere sunt deșeurii și excremente. Muștele provoacă daune prin transmiterea de boli și agenți de putrefacție.

- Montați plase de protecție la geamuri
- Acoperiți mâncarea pentru a ține muștele departe.
- Închideți bine recipientele pentru deșeurii și curățați-le regulat.
- Utilizați pesticide chimice, dacă este necesar.



Musca de până la 8 mm lungime



Peștișorul de argint

### Peștișorul de argint (insectă)

Timidul animal nocturn trăiește ascuns în crăpături și preferă glucidele. Mai presus de toate, este dăunător prin contaminare. Combaterea se face ca în cazul muștelor.

### Șoareci, Șobolani

Rozătoarele intră în clădiri, încăperi sau sali prin ușile deschise, ferestrele pivniței și conducte.

- Protecție cu plase de insecte
- Amplasarea de capcane. Plasarea de otrăvuri care duc la hemoragii interne a dăunătorilor.

### Pesticide

- trebuie folosite astfel încât alimentele să nu fie contaminate,
- pot fi folosite numai în conformitate cu instrucțiunile de folosire,
- trebuie depozitate separat de alimente în ambalajul original

### Oxigenul

Majoritatea microorganismelor sunt dependente de oxigen. Dar există și tipuri de microbi care se pot descurca fără oxigen și cele care pot trăi cu sau fără oxigen.

Aerob	Anaerobă	Anaerobe facultative
<ul style="list-style-type: none"> <li>• au nevoie de oxigen</li> <li>• trăiește din și în mâncare</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• trăiește fără oxigen</li> <li>• trăiește în alimente, în conserve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• trăiește cu și fără oxigen</li> <li>• trăiește în și din mâncare</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacili, Organisme de putrefacție (vezi p. 25)</li> <li>• Bacterii de oțet, Mușcăiuri Edelpilzkäse (ciuperci de mușcăiuri)</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacili botulinici (vezi p. 25)</li> </ul> <p><b>Bombare (Botulism)</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Drojdie</li> <li>• Bacterii cu acid lactic, agenți de</li> </ul> <p>Pâine de seară (drojdie)</p> 

### 1.4 Manifestări ale microbilor

Microbii modifică alimentele în două moduri:

1. Degradarea nutrienților pentru propria nutriție și pentru creșterea celulei.

2. Excrețiile care rămân în sau pe alimente și le afectează.

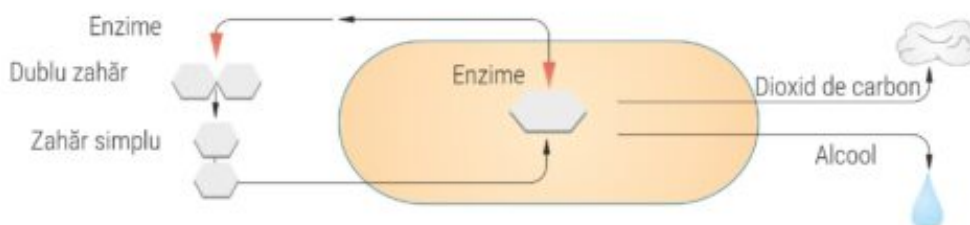


Figura 1 Modificări ale alimentelor cauzate de microbi folosind fermentația drojdiei ca exemplu

### Importanța microbilor în manipularea alimentelor

Îmbunătățirea punctului de pornire utilizat la	Deteriorarea punctului de pornire apare ca	Protejați mediul înconjurător
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proces de fabricație, de ex. bere, vin, pâine;</li> <li>• Proces de finisare, de ex. formarea mirosurilor și aromelor în pâine și lapte acru;</li> <li>• Metoda de conservare, de ex. varza murată.</li> </ul> <p>Modificările dorite sunt realizate prin utilizarea controlată a anumitor microbi și tratate în timpul procesării alimentelor.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Răspândirea alimentelor, de ex. creșterea mușcăiului, fermentarea, devenirea alimentelor râncede;</li> <li>• Intoxicație alimentară prin excreția microbilor care formează toxina;</li> <li>• Infecția alimentară prin transmisie agentul patogen.</li> </ul> <p>Evitați schimbările nedorite și dăunătoare. Vezi următoarea secțiune.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• purificarea biologică a apelor reziduale și auto-curățarea naturală a apelor;</li> <li>• Descompunerea deșeurilor și reziduurilor în substanțe organice (compost), care sunt disponibile din nou ca hrană pentru plante.</li> </ul>

### 3 Personalul din industria ospitalieră

🇬🇧 staff in the hospitality trade 🇷🇴 personnel (m) calificat de l'industrie (w) hotelieră

#### Gastronomie individuală

Formele organizatorice sunt determinate de mărimea hotelului și de numărul asociat de angajați. În companiile mai mari, zonele prezentate aici sunt divizate în continuare. Mai multe funcții sunt rezumate în altele mai mici. Următorul este un model organizațional al unei companii mijlocii.

