

Module de gradul II	Module de gradul I
A. Prepararea bucatelor din ouă	A.1. Prepararea ouălelor fierte
	A.2. Prepararea ouălelor-ochiuri naturale
B. Prepararea bucatelor din brânză	B.1. Prepararea păpănașilor din brânză
	B.2. Prepararea budincii din brânză de vaci

Lucrare practică A.1.

Prepararea ouălelor fierte



Din toate tipurile de ouă cele mai prețioase și răspândite sunt cele de găină. Ouăle se clasifică în următoarele categorii de calitate:

- a) categoria A sau „ouă proaspete”;
- b) categoria B.

Ouăle din categoria A se clasifică în funcție de greutate.

Clasificarea, în funcție de greutate, nu este necesară pentru ouăle livrate industriei alimentare și nealimentare.

Ouăle din categoria B se livrează doar industriei alimentare și nealimentare.

Ouăle din categoria A trebuie să prezinte următoarele caracteristici de calitate:

- a) coaja întregă, dură, nefisurată, curată, mată, aspră, fără pete sau pori vizibili;
- b) cuticula: întregă, curată, intactă;
- c) camera de aer: înălțimea să nu depășească 6 milimetri, imobilă; pentru ouăle comercializate cu mențiunea „extra”, ea nu trebuie să depășească 4 milimetri (ouă extra – ouă pentru consum uman colectate și ambalate până la a 9 zi de la ouat);
- d) gălbenușul: vizibil în fascicul de lumină doar sub formă de umbră, fără contur precis, fără să se îndepărteze vizibil de poziția centrală, în caz de învârtire a oului;
- e) albușul: limpede, transparent;
- f) pată germinativă: dezvoltare imperceptibilă;
- g) corpuri străine: fără corpuri străine;
- h) mirosuri străine: fără mirosuri străine.

În rețetare normele sunt elaborate din considerentul utilizării ouălor cu masa medie 46 g, din această masă deșeurile (coaja și alte pierderi) constituie 12,5%. De aceea masa ouălor crude și fierte fără coajă este considerată 40 g.

Pentru prepararea oulelor fierte veți avea nevoie de:

1. Produse:

Ouă 4 buc

2. Echiptament tehnologic:

- Frigider
- Plită electrică
- Masă de lucru
- Cratiță obișnuită sau fierbător pentru ouă



În fața voastră aveți cratiță specială pentru fierberea a 7 ouă. Pentru comoditatea păstrării firul este ascuns (încolăcit) la fund. Obiectul de mai sus constă din:

- dispozitivul propriu zis pentru fierberea ouălor – o cratiță nu prea adâncă,
- suport alb pentru ouă,
- pahar de măsură cu un ac la fund,
- capac transparent de masă plastică.



Capacul are trei orificii pentru evacuarea aburului.
Paharul este gradat: după gradul de fierbere a ouălor și după cantitatea lor.

- Farfurie – 1 buc.
- Strachină pentru spălarea ouălor
- Străchini de masă plastică 2 buc.
- Căldare pentru deșeuri
- Săculețe de polietilenă




3. Echipament sanitar (vezi MT 3.0)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați toată informația funcțională la tema dată
2. Elaborați fișa tehnologică de preparare a bucatelor din ouă










În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală.

Îndeplinirea lucrării practice

Nr	Informația funcțională	Sarcina practică
1	Pregătirea bucătarului pentru lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă pentru lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<p>Determinarea prospețimii ouălor</p> <p>1. Proba clătinatului— scuturarea atentă a oului lângă ureche; oul într-adevăr proaspăt nu produce nici un fel de zgomot, dacă oul nu este prea proaspăt, atunci se aude cum înăuntru se scurge conținutul.</p> <p>2. Există la fel testul la flotație, care se bazează pe aceea că «flotabilitatea» ouălor depinde de prospețimea lor: — Oul proaspăt scufundat într-un pahar cu soluție de sare (12 % sau 1 lingură de sare la un pahar de apă) se așează în poziție verticală, cu partea ascuțită atingând fundul vasului. — Oul cu vechimea de o săptămână se ridică cu partea rotundă în sus. — Oul care are între două și patru săptămâni va pluti în soluția de sare la o distanță mai mare de la fundul vasului. — Oul cu vârsta de cinci-șase săptămâni se ridică la suprafață și în acest caz el trebuie rebutat.</p> <p>3. Calitatea ouălor poate fi controlată și la ovoscop. Ovoscopul se plasează pe masă într-o încăpere obscură și se conectează la priza electrică. Oul se așează cu partea rotundă în orificiul ovoscopului astupându-l complet și se apasă ușor ovoscopul spre suprafața mesei. Se aprinde becul electric, și poate fi vizualizat conținutul oului. Oul se întoarce câte puțin în diferite direcții. Pe desene este arătată imaginea deslușită, iar la ovoscop aceasta va apărea vagă, ca printr-o sticlă mată. Oul normal la iluminare are următorul aspect:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Coaja este uniformă. 2) Camera cu aer este mică și se află în partea rotundă al oului. 3) Gâlbenușul se află în centru sau puțin mai aproape de capătul rotund, granițele sale nu sunt bine vizibile. 4) La învîrtirea oului gălbenușul se învîrte cu o întârziere 5) În ou nu există nici un fel de incluziuni străine. <p><u>Defectele ouălor :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Benzi albe pe coajă (oul a fost deteriorat în oviduct, dar crăpătura a fost reparată cu depuneri de substanțe). 2) Coajă «de marmură» (distribuția neomogenă a calciului). 	<p>Determinați prospețimea ouălor prin ambele metode</p> 

	<p>3) Cameră cu aer amplasată lateral sau în capătul ascuțit al oului (desfacerea în straturi a învelișurilor de sub coajă).</p> <p>4) Cameră cu aer mare (ou vechi).</p> <p>5) Gălbenușul nu se vede, culoarea oului portocaliu-roșie («colorantul» - gălbenușul s-a destrămat și s-a amestecat cu albușul).</p> <p>6) Gălbenușul se deplasează de-a lungul și de-a latul oului (sunt rupte șalazele).</p> <p>7) Gălbenușul rămîne într-un singur loc (oul e vechi, a fost păstrat incorect – gălbenușul s-a fixat de coajă).</p> <p>8) Două gălbenușuri (dereglare ereditară).</p> <p>9) Cheaguri de sînge înăuntrul oului (a avut loc o hemoragie în oviduct).</p> <p>10) Fire de nisip, pene, viermi, alte incluziuni străine înăuntrul oului (nimerirea acestor corpuri în oviduct).</p> <p>11) Pete negre sub coajă sau întregul ou întunecat (regiunile întunecate – colonii de mucegai).</p> <p style="text-align: center;"><i>Cît de proaspete nu ar fi, ouăle trebuie păstrate corect într-un loc rece la o temperatură constantă – ideal între 0÷ + 2 °C.</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Porii din coaja ouălor fac posibilă pătrunderea în ele a mirosurilor și bacteriilor din aer, de aceea este necesar de a păstra ouăle departe de produsele cu miros intens. Iar dacă coaja ouălor este murdară de sînge și găinaț, atunci ouăle înainte de a fi puse în frigider trebuie spălate minuțios.</i></p>	
4	<p>Spălarea și dezinfectarea ouălor</p> <p>Ouăle se spală în apă caldă curgătoare, se prelucrează cu soluție caldă de 1-2 % de sodă calcinată, se dezinfectează în soluție de 0,5% de cloramină (sau clorură de var) sau în soluție de 0,2% de clorantoin și se clătesc cu apă curgătoare numai puțin de 5 minute cu colectarea lor ulterioară într-un recipient curat marcat.</p>	Spălați ouăle
5	<p>Fierberea ouălor</p> <p>Ouăle se fierb moi, semimoi (cleioase) sau tari.</p> <p>Ouăle semimoi pot fi fierte și fără coajă.</p> <p>La fierberea ouălor cu coajă ouăle se scufundă în apă clocotindă (3 l de apă și 40-50 g de sare la 10 ouă – apa trebuie să le acopere complet), moi – 3-3,5 min., semimoi – 4,5-5,5 min., tari – 8-10 min. din momentul fierberii.</p> <p>Pentru a putea fi mai ușor curățate de coajă ouăle imediat după fierbere se scufundă în apă rece.</p> <p><i>Dacă ouăle sunt fierte mai mult de 10 minute, cînd sunt puse în apă rece, sau mai mult de 12 minute cînd se pun în apă clocotindă, atunci albușul devine ca de cauciuc, iar gălbenușul uscat și fărîmicios și în jurul lui apare un inel verzui.</i></p> <p>Dacă este disponibil fierbătorul pentru ouă, ouăle se fierb în modul următor:</p> <ol style="list-style-type: none"> Înainte de a pune ouăle în fierbătorul pentru ouă, coaja acestora este străpunsă cu un ac (dintr-o parte) ca să nu crape. În cratiță se toarnă un volum măsurat de apă. Tot acolo se pun ouăle străpunse. Se acoperă cu capacul și se conectează fierbătorul de ouă (se apasă butonul roșu amplasat pe carcasa cratiței). Peste o perioadă strict determinată de timp se aude semnalul care anunță despre atingerea de către ouă a stării de gătință programate, fierbătorul se stinge, se deschide capacul și se scot ouăle. <p>La fierberea ouălor fără coajă (ouă-paşot) trebuie utilizate doar ouăle FOARTE-FOARTE proaspete, în caz contrar acestea în apă se vor dezintegra în „ațe” și „zdronețe” și nu se va reuși nimic.</p> <p>Se pot prepara oricîte ouă, dar numai CÎTE-UNUL!</p> <ol style="list-style-type: none"> O felie de pîine albă se prăjește în ulei de floarea-soarelui pînă la rumenire. Oul se pregătește astfel, încît acesta să poată fi 	<p>Fierbeți ouăle:</p> <ol style="list-style-type: none"> moi semimoi tari semimoi fără coajă



	<p> scurs rapid – de exemplu, se sparge vârful sau se sparge oul și se toarnă într-un vas și se ține în stare de gătință.</p> <p>3. Într-o cratiță (mică) cu apă se adaugă oțet și sare (50 g oțet de 3% și 10 g de sare la 1 l de apă), și se aduce pînă la fierbere. În timpul fierberii apa se amestecă cu lingura circular pentru a obține un vârtej.</p> <p>4. În mijlocul acestui vârtej se toarnă repede oul pregătit. Vârtejul trebuie să fie cît mai adînc, iar oul să fie turnat cît mai aproape de vârtej, atunci el își va păstra mai bine forma, și nu se va dezintegra în zdrențe.</p> <p>5. Se fierbe 3-3,5 minute, ca rezultat albușul coagulează, iar gălbenușul rămîne lichid.</p> <p>Focul trebuie să fie mic. Apa se amestecă astfel, ca oul să plutească în cerc și să fiarbă uniform.</p> <p>6. Oul se scoate atent cu spumiera sau lingura. Se scurge de apă. Se taie „cozile” de la albuș (dacă acestea sau format). Oul trebuie să se primească aproape neted și de formă corectă.</p> <p> În Marea Britanie s-au inventat ouă, care singure comunică că s-au fiert. Aceste ouă sunt marcate cu logotipuri imprimate cu cerneală invizibilă specială termocromatică, care se întunecă cînd oul este încălzit pînă la o temperatură anume. Cerneala se face vizibilă peste 3 minute, dacă oul se fierbe moale, peste 4 minute pentru fierberea ouălor semimoi și peste 7 minute pentru oul fiert tare.</p>   	
<p>6</p>	<p>Prezentarea și servirea bucatelor</p> <p>Ouăle fierte moi și semimoi sunt servite în farfurie, așternîndu-se pe aceasta în prealabil un șervețel de hîrtie sau în modul următor:</p>    <p>Oul – pașot este servit pe o felie de pîine prăjită, deasupra căreia se pune o rondelă de roșie și cîteva bucățele de pepene murat. Se ornează cu verdeață și maioneză.</p>  <p>Gramajul unei porții este de 105 g. (ouă -33, pîine-30/25- roșii-18/castraveți murați-15/maioneză-15)</p>	<p>Serviți ouăle fierte și poziționați-le</p>
<p>7</p>	<p>Aprecieria calității ouălor fierte</p> <p>Ouăle fierte semimoi au albușul complet coagulat și un gălbenuș semilichid. Oul curățat de coajă își păstrează forma, dar se deformează ușor sub acțiunea propriei mase.</p> <p>Oul fiert tare are un albuș și un gălbenuș dens. Gălbenușul – gingaș, fărîmicios, în centrul acestuia poate fi o picătură neîntărită.</p> <p>La oul fiert moale, albușul amplasat mai aproape de coajă, trebuie să fie pe jumătate întărit, consistența albușului se aseamănă cu cea a laptelui acru dens, gălbenușul este lichid. Un astfel de ou nu poate fi curățat, întrucît el nu-și va păstra forma.</p>	<p>Apreciați calitatea ouălor fierte</p>

8	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
9	Utilizarea deșeurilor Deșeurile se acumulează în pungi de polietilenă și se aruncă în căldările pregătite. Persoana de serviciu eliberează căldarea, legînd săculețele de polietilenă și le adună într-o căldare comună «Căldare pentru deșeuri», pe care o duce apoi la locul de depozitare a gunoiului. Lucrătorii tehnici spală căldările cu soluție de sodă calcinată de 2%, le dezinfectează cu clorură de var de 5% și le clătesc cu apă fierbinte.	Utilizați deșeurile

Bucatele pregătite după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau - consumate pe loc.

Lucrare practică A.2.

Prepararea ouălelor-ochiuri naturale

Pentru prepararea bucatelor respective veți avea nevoie de următoarele:

1. Produse (reteta nr. 430):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Ouă	3 buc	120
Margarină de masă sau unt	10	10
Ceapă verde, verdeață de pătrunjel, mărar	3	3
Sare	0,75	0,75
Gramaj	-	114

3. Echiptament tehnologic: (vezi A.1.), suplimentar – tigaie porționată



3. Echiptament sanitar (vezi MT 1.0)





Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați toată informația funcțională la tema dată
2. Elaborați fișa tehnologică de preparare a ouălor-ochiuri naturale
3. Alegeți și spălați verdeața (vezi MT 3.0)

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr	Informația funcțională	Sarcina practică
1	Pregătirea bucătarului pentru lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă pentru lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Determinarea prospețimii ouălor (vezi M 4.1.1.)	Determinați prospețimea ouălor prin proba clătinatului și prin metoda flotației
4	Spălarea ouălor Ouăle se prelucrează cu soluție caldă de 1-2 % de sodă calcinată, se dezinfectează în soluție de 0,5% de cloramină (clorură de var) sau în soluție de 0,2% de clorantoin și se clătesc cu apă curgătoare nu mai puțin de 5 minute cu colectarea	Spălați ouăle

	lor ulterioară într-un recipient curat marcat.	
5	<p>Prepararea ouălor-ochiuri naturale</p> <p>Se înfierbîntă tigaia, apoi se pune grăsime. Cînd aceasta s-a încins, se sparg ouăle atent și se scurg în tigaia fierbinte, păstrîndu-se integritatea gălbenușului. Se sarează (numai albușul) și se prăjesc la foc mediu pînă la coagularea completă a albușului și îngroșarea gălbenușului (3-5 min.).</p> <p>Norma de sare pentru 1 ou – 0,25 g.</p> <p>Este comod de a prăji ochiurile într-o tigaie specială cu adîncituri sau cu forme speciale</p>	<p>Preparați ouă-ochiuri</p>
	 	
6	<p>Prezentarea și servirea bucatelor</p> <p>Ochiurile se servesc într-o tigaie porționată sau într-o farfurie încălzită, presărînd cu verdeață tocată.</p>	<p>Serviți ochiurile și poziționați-le</p>
	  <p>Gramajul unei porții – 114 g.</p>	
7	<p>Aprecierea calității ouălor-ochiuri</p> <p>Albușul este dens, gălbenușul la bază este semilichid, integru, cu forma rotundă păstrată, fără cheaguri de sînge.</p> <p>Gustul și mirosul — caracteristice ouălor proaspete, pe măsură condimentat.</p>	<p>Apreciați calitatea ouălor – ochiuri</p>
8	<p>Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)</p>	<p>Deretificați locul de muncă</p>
9	<p>Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)</p>	<p>Utilizați deșeurile</p>

Bucatele pregătite după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Lucrarea practică B.1

Prepararea Păpănașilor din brânză

Pentru prepararea păpănașilor veți avea nevoie de următoarele:

1. Produse (în grame, rețeta nr. 463):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
• Brânză de vaci	136	135
• Făină de grâu	20	20
• Ouă	1/8 buc	5
• Zahăr	15	15
Masa semipreparatului	-	170
• Margarina de masă	5	5
Masa păpănașilor gata	-	150
• Smântână sau dulceață	20	20
sau unt	5	5
sau zahăr	10	10
și smântână	20	20
sau sos.№№795, 798, 837, 838, 839, 841, 842	-	75
Gramaj: cu smântână sau dulceață	-	170
cu unt	-	155
cu zahăr și smântână	-	180
cu sos	-	225

2. Echipament tehnologic (vezi A.2); suplimentar - sită

3. Echipament sanitar (vezi MT 1.0)

Pregătirea către lucrarea practică




1. Studiați toată informația funcțională la tema dată
2. Elaborați fișa tehnologică de preparare a papanașilor

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

№	Informația funcțională	Sarcina practică
1	Pregătirea bucătarului pentru lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă pentru lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<p>Pregătirea produselor</p> <ul style="list-style-type: none"> • Se prelucrează ouăle (vezi A.1) • Brânza se trece prin sită • Făina se cerne 	Pregătiți produsele
4	<p>Prepararea papanașilor din brânză</p> <p>În brânza se adaugă ouăle, zahărul, sarea, 2/3 făină.</p> <p>Compoziția se amestecă minuțios și se modelează în formă de batonaș cu diametrul de 5-6 cm, se taie de-a curmezișul bucăți, se panează în făină, conferindu-se forma de bitocuri cu grosimea de 1,5 cm câte 3 bucăți la o porție.</p> <p>Se înfierbîntă tigaia, apoi se pune margarină și se încălzește. Se prăjesc papanașii din toate părțile pînă la formarea unei cruste rumene. Apoi se introduc în rolă timp de 5-7 min.</p> <p><i>La gătirea papanașilor se poate adăuga vanilină 0,02 g la o porție, diluînd-o în prealabil cu apă caldă.</i></p> <p><i>Papanașii fără zahăr pot fi gătiți și cu susan (0,5 g la o porție), acesta fiind pregătît anterior – se alege, se spală, se</i></p>	Pregătiți papanașii



	<i>opărește cu apă fierbinte și se lasă 1-1,5 ore pentru umflare, apoi apa se scurge. Susanul se adaugă în brânza trecută prin sită împreună cu celelalte componente.</i>	
5	Prezentarea și servirea papanășilor din brânză Se prezintă papanășii câte 3 buc. la o porție (170 r) cu smântână, sau dulceață, sau smântână și zahăr, cu sosuri de lapte, de smântână sau dulci.	Pregătiți papanășii pentru servire 3 bucăți la o porție, de formă rotundă, stropite cu unt. Alături este smântâna turnată sau în sosieră.
	  	
6	Aprecierea calității papanășilor (vezi tabelul 1)	Apreciați calitatea papanășilor
7	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
8	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele pregătite după apreciere pot fi -ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai «Papanășilor din brânză»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Papanășii au forma rotundă, fără crăpături, adâncituri, proeminențe, prăjite uniform pe toată suprafața, cu grosimea de 1,5 cm.	Omogenă, fără cocolașe de brânză și făină, pufoasă, își păstrează bine forma	De la auriu-gălbui pînă la brună; în secțiune – albă cu nuanțe gălbui	Specific plăcut, aromat, de brânză și condimente	Dulciu, fără exces de acru

Lucrarea practică B.2.

Prepararea Budincii din brânză de vaci

Pentru preparare budincii din brânză de vaci veți avea nevoie de următoarele:

1. Produse (reteta nr. 469, în grame):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
• Brânză	136	135
• Crupă de griș sau făină de grâu	10 12	10 12
• Ouă	15	15
• Zahăr	1/10buc	4
• Margarină de masă	5	5
• Pesmeți	5	5
• Smântână	5	5
Masa budincii gata	-	150
• Smântână	30	30
Gramajul: cu smântână	-	180

2. Echiptament tehnologic (vezi B.1), suplimentar , cuțit de bucătărie sau paletă, lingură






3. Echiptament sanitar (vezi MT 1.0)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați toată informația funcțională la tema dată
2. Elaborați fișa tehnologică de preparare a budincii din brânză de vaci

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

№	Informația funcțională	Consecutivitatea îndeplinirii lucrărilor
1	Pregătirea bucătarului pentru lucru (vezi MT 1.0)	Pregățiți-vă pentru lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregățiți locul de muncă
3	Pregătirea produselor <ul style="list-style-type: none"> • Se prelucrează ouăle (vezi M 4.1.1) • Brânza se trece prin sită • Făina se cerne • Crupa de griș se fierbe în apă (10 ml la o porție) și se răcește 	Pregățiți produsele
4	<p>Prepararea budincii din brânză de vaci</p> <p>În brânza se adaugă făină sau crupă de griș răcită, ouă, zahăr, sare. Se amestecă minuțios pînă la omogenizarea masei.</p> <p>Forma sau tava se unge cu grăsime și se pesară cu pesmeți.</p> <p>Compoziția pregătită se pune în tavă într-un strat de 3-4 cm grosime.</p> <p>Compoziția se nivelează, se unge cu smîntînă și se coace în rolă 20-30 min. pînă la formarea unei cruste rumene</p>  	Preparați budinca din brânză de vaci
5	<p>Prezentarea și servirea budincii din brânză de vaci</p>   <p>Budinca se taie în bucăți de formă pătrată sau dreptunghiulară cu masa de 150 g, se pune în farfurie și se servește cu smîntînă (30 g).</p> <p> <i>Poate fi dresă și cu sosuri dulci: de fragi, mălină sau vișină; de cais; de coacăză neagră, răchițele; de mere</i></p>	Pregățiți budinca pentru prezentare
6	Aprecierea calității budincii (vezi tabelul 1)	Apreciați calitatea budincii
8	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Dereticați locul de muncă
9	Utilizarea deșeurilor (A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele pregătite după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai «Budincii din brânză»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Bucata de budincă are formă corectă, suprafața netedă, fără crăpături, adâncituri proeminente, coaptă uniform pe toată masa	Omogenă, fără cocolașe de brânză și făină, pufoasă	Culoarea crustei – de la auriu-gălbui pînă la brună; în secțiune – albă sau slab gălbui	Specific plăcut, aromat	Dulciu, fără exces de acru

Test formativ la MB „Prepararea bucatelor din ouă și brânză”

1. Descrieți procesul de determinare a prospețimii ouălor.

2. Descrieți ETAPELE de prelucrare a ouălor.

1. _____
2. _____
3. _____

3. Descrieți tehnologia de obținere a ouălor-paşot.

4. La ouăle fierte tari, albuşul și gălbenuşul sunt foarte dense, suprafaţa gălbenuşului și-a pierdut colorația naturală. De ce?

- a) fierberea îndelungată
- b) fierberea insuficientă
- c) fierberea într-o cantitate insuficientă de lichid

5. Ce utilaje se folosesc pentru prepararea ochiurilor de ouă?

- a) tigăi speciale cu adâncituri
- b) tigaie porționată
- c) friteuză

6. Ouăle-ochiuri naturale se prăjesc

- a) nemijlocit înainte de servire
- b) cu 30 minute înainte de servire

7. Care sînt indicii de calitate ce caracterizează ouăle-ochiuri?

- a) albuşul de consistență densă, gălbenuşul ușor îngroşat
- b) albuşul semilichid, gălbenuşul ușor îngroşat
- c) albuşul de consistență densă, gălbenuşul lichid

8. Descrieți paşii de preparare a păpănaşilor cu brînză.

9. Sunteți bucătar, preparați păpănași. La prăjire păpănaşii se fărîmă. Numiți cauza și cum se poate remedia?

10. Sunteți de acord cu următoarea afirmați: „ Pentru prepararea păpănaşilor brînza se pasează”?

- a) da
- b) nu

11. Indicați tipul de veselă care se folosește pentru pregătirea brînzei?

- a) din aluminiu
- b) din oţel inoxidabil
- c) acoperită cu smalt
- d) din masă plastică

12. Cu ce sunt serviți papanăşii?

- a) cu smîntîină
- b) cu smăntîină și pudră de zahăr
- c) cu sos
- d) cu maioneză

13. Budinca din brînză se prepară din...

- a) brînză degresată
- b) brînză grasă
- c) un amestec din brînză grasă și brînză degresată

14. Cu se unge budinca din brânză pentru formarea unei cruste rumene?

- a) cu ou și smântână
- b) cu unt
- c) cu ulei vegetal.

15. Budinca din brânză nu se răstoarnă din formă, de ce?

- a) forma a fost unsă insuficient
- b) nu s-au presurat pesmeți
- c) budinca este foarte densă
- d) budinca este foarte lichidă

16. Budinca din brânză nu s-a copt, dar s-a lichefiat și parcă fierbe. Acțiunile dumneavoastră.

17. Cu ce se poate înlocui făina la prepararea păpănașilor?
