

# Retete profesionale

preluate de pe site-ul „[Bucătarul Șef](#)”

multumiri si recunostinta pentru munca depusa si pentru generozitate!

## Termeni tehnici folosiți în rețete

Termeni tehnici folosiți în rețete.

**avelină** - decor realizat cu șprîțul în formă de spirală

**bain-marie** - sistem de încălzire în care preparatele se mențin la cald, în vederea servirii într-un vas plasat în alt vas mai mare plin cu apă fierbinte. Servește de asemenea pentru prepararea unor sortimente în baie de apă.

**baiț** - o compoziție pregătită din legume, condimente, vin și oțet pentru marinare.

**bol** — recipient în formă de emisferă ce se folosește la transportarea preparatelor lichide calde pentru servirea lor.

**bradt** - amestec de carne de vită tocată.

**caramel** — o soluție de zahăr ars.

**a camareliza** - a topi zahărul până capătă culoarea auriu-roșcat, fără a se arde.

**caserolă** - recipient din material plastic sau carton cerat, folosit la servirea preparatelor tip „gospodina”, porționate.

**a coace** — a prelucra termic alimentele în atmosferă de aer cald, în cuptor încins.

**compotieră** — recipient din porțelan, sticlă, cristal sau material plastic de formă emisferică, folosit la servirea compoturilor

**a decora** — a înfrumuseța și a aranja estetic preparatele cu diferite legume, maioneză ș. a

**a dezosa** — a separa carnea de oase, înainte sau după pregătirea preparatului.

**a fezanda** — a ține carnea la rece, pentru înfrăgezire.

**a finisa** - a da aspectul definitiv preparatului culinar.

**a frige** — a prepara un aliment prin expunerea directă la acțiunea focului (în frigare, pe grătar, la cuptor).

**a gelifica** — a lega unele preparate cu gelatină sau cu unele produse gelatinoase.

a gratina — ultim tratament termic în cuptor, de maxim 10 minute, a preparatelor, acoperite cu sos sau cașcaval ras.

**a împacheta** — a înveli unele preparate sub diferite forme.

**a împăna** — a introduce în masa unor produse (de obicei carne) bucăți de legume, costiță afumată sau alte produse.

**a împesmeta** — a trece un produs prin făină, ou și pesmet, procedeu prin care se obțin toate preparatele pane.

**a înăbuși** — procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii cu apă, într-un vas acoperit cu capac, în care se adaugă diferite materii prime (legume, carne ș.a.)

**jiu** — sosul format în timpul frigerii la cuptor a unor preparate.

**legumieră** — recipient din porțelan, alpaca argintată sau argint pentru prezentarea preparatelor din legume.

**luș** — un polonic mic, cu ajutorul căruia se trec preparatele lichide din supieră în farfurie sau se toarnă o compoziție (de clătite).

**a marina** — a ține diferite cărnuri, în special vânatul, în baiț.

**a monta** — a așeza cât mai estetic componentele unui produs sau preparat pe diferite suporturi.

**a napa** - a acoperi cu aspic sau diferite sosuri, un preparat.

**a nivela** – a uniformiza suprafața unei compoziții.

**a orna** – a înfrumuseța și aranja preparatele cât mai estetic cu maioneză, frișca, cremă, cu ajutorul poșului prevăzut cu șpriț.

**a pasa** – a trece prin pasoar unele compoziții pentru sosuri, creme ș.a.

**a porționa** – a tăia preparatele în porții conform gramajului stabilit.

**poș** – cornet din material plastic impermeabil prin care nu pot trece lichidele, prevăzut la un capăt- cu dui sau șpriț.

**ravieră** – un platou mic din inox, porțelan sau faianță de formă rombică, în care se prezintă preparatele culinare (mâncăruri) la servire.

**rendea** – ustensilă în formă de rozetă cu zimți, folosită la tăierea aluatului pentru ravioli, pateuri ș.a.

**a rula** – a pregăti unele preparate prin răsucire.

**a rumeni**— a frige un preparat pînă ce devine roșiatic (se rumenește).

**salatieră** — recipient din porțelan sau faianță de formă pătrată sau ovală folosit la servirea salatelor.

**a sota** — a pregăti diferite preparate în puțină grăsime, fără să se rumenească.

**șpriț** – formă conică din tablă inoxidabilă sau aluminiu, care are diferite crestături la capătul cu deschizătura mică și care se montează la poș, pentru a decora preparatele.

**a spuma** — a îndepărta spuma de la fierberea supei.

**a stropi** — a pune sos sau jiu peste friptură, în timpul frigerii.

**a tăia Julien** — a tăia legumele în fâșii foarte subțiri.

a tăia peștișori— a tăia ceapa în felii subțiri.

**țambal** — recipient din alpaca argintată folosită pentru prepararea, prezentarea și servirea sufle-urilor și altor preparate.

**a tapeta** — a îmbrăca diferite forme cu făină, pesmet.

**a trampa** — a însiroa diferite semipreparate.

**a tura** — a repeta operația de întindere a aluatului pentru foietaj.

**turnedo**— preparat culinar din mușchi de vacă.

### Indicații și metode de prelucrare culinară

Rețetele tip cuprind cantitățile de materii prime în stare brută pentru 10 porții, procesul tehnologic (modul de preparare) desfășurat pe faze: operații pregătitoare, tehnica preparării, mod de prezentare și servire și gramajul pentru o porție de produs finit. Calitatea produsului finit cât și gramajul prevăzut pentru o porție se realizează numai în condițiile folosirii integrale a cantităților de materii prime înscrise în rețetele respective.

#### **A. PRELUCRAREA PRELIMINARĂ**

Constă într-o serie de operații manuale sau mecanice pregătitoare pentru prelucrarea culinară propriu-zisă. La principalele produse, prelucrarea preliminară comportă următoarele operații :

#### **LEGUME**

Prelucrarea primară a legumelor cuprinde mai multe operații : sortare, spălare, curățire și tăiere.

Sortarea se face după calitate, culoare, mărime. Legumele alterate și putrezite se îndepărtează.

Spălarea pentru rădăcinoase are loc înainte și după curățire, iar pentru celelalte legume, după curățire, cu apă rece.

Legumele se spală întotdeauna întregi, cu menținerea în apă rece un timp cât mai scurt, pentru a se evita pierderile de săruri minerale, vitamine solubile în apă ș.a. Legumele cu frunze (salata verde, spanac, urzici ș.a.) se spală frunză cu frunză prin trecerea lor în alt vas cu apă rece, până la îndepărtarea urmelor de pământ.

Legumele folosite fără prelucrare termică vor fi spălate sub jet puternic de apă de la robinet.

Fructele citrice se spală cu peria.

Curățirea depinde de felul legumelor. În general, legumele trebuie să fie curățate cu multă atenție urmărindu-se îndepărtarea unui strat cât mai subțire de coajă sau cât mai puține frunze exterioare. Rădăcinoasele se curăță prin răzuire; bulboasele și frunzoasele, prin detașarea foilor exterioare; tuberculii prin răzuirea sau curățirea cojii

(mecanic sau manual), îndepărtând un strat cât mai subțire; leguminoasele uscate, prin alegerea corpurilor străine ș.a.

Tăierea se face de asemenea în anumite moduri, după tipul legumei: rădăcinoasele se taie în cuburi mici, în fâșii foarte subțiri (julien), triunghiuri, bare, felii; bulboasele se taie mărunt sau în inele; legumele cu fruct se taie rotund, felii, sferturi sau se lasă întregi.

## **CARNE**

Operația principală constă în tranșarea cărnii pe calități și categorii, care se execută în carmangerie. Prelucrarea preliminară implică și o serie de alte manopere ca scoaterea cărnii de pe os, curățarea de tendoane, spălarea, baterea cu ciocanul de lemn, împănarea.

Carnea se păstrează într-o cameră frigorifică, potrivit normelor de igienă sau este folosită pentru prelucrarea culinară. Este interzisă păstrarea cărnii în secția de lucru.

Carnea congelată este lăsată în prealabil într-o cameră la rece (cu temperatură sub 10°) pentru a se dezgheța. Se interzice decongelarea în apă sau lângă mașina de gătit. După decongelare, carnea se curăță și se spală, apoi se tranșază pe mese cu tablă de inox. O atenție deosebită se va acorda cărnii tocate. Aceasta este așezată în vase curate, acoperite, la frigider. Nu se vor adăuga condimente decât numai înainte de prelucrarea termică. Amestecarea tocăturilor crude cu cele prelucrate termic este interzisă de normele sanitare. Carnea tocată se va prepara cu maximum 4—6 ore înainte de prelucrării termice.

Păsările se trec prin flacăra și se spală în jet de apă rece.

Rinichii se taie în lungime, li se îndepătează capsula apoi se spală în apă rece, se țin în apă cu oțet până li se îndepărtează mirosul.

Creierul se înmoaie în apă rece pentru eliminarea sângelui, se îndepărtează membrana și se spală bine; se fierbe în apă cu oțet pentru a nu se sfărâma.

## **PEȘTE**

Prelucrarea preliminară a peștelui proaspăt constă în curățare de solzi, eviscerare și apoi spălare în apă rece. Se tranșază și se trece repede la prelucrarea termică. Nu se va păstra tranșat la frigider mai mult de 8 ore. Păstrarea se face numai la frigider.

Peștele congelat se dezgheață în apă rece, timp de 2—3 ore în funcție de mărime.

## **OUĂ**

Înainte de folosire, ouăle cu coajă intactă (cele cu coajă spartă vor fi excluse) se spală bine cu apă caldă, se dezinfectează într-o soluție de clorură de var (var cloros) 1% timp de 10 minute, după care se limpezesc cu apă rece, pentru a nu rămâne urme de dezinfectant. Operațiile de spălare și dezinfectare a ouălor se vor efectua într-un spațiu separat de activitatea de producție culinară. Transportul în bucătărie se face în recipiente curate, fiind interzisă folosirea cofrajelor.

Folosirea ouălor de rață este interzisă.

Spargerea cojii ouălor necesită o atenție deosebită. La toate operațiile se folosesc vase curate, de obicei două, iar dacă se separă gălbenușul de albuș, sunt necesare trei vase: primul vas este acela deasupra căruia se sparge oul și se examinează atent; vasul al doilea este cel în care se varsă conținutul oului, iar cojile se aruncă în primul vas. Când dorim să separăm albușul de gălbenuș, folosim al doilea vas pentru albuș, iar gălbenușul îl punem în cel de-al treilea vas. Ouăle sparte nu vor fi păstrate mai mult de 1—2 ore.

Dacă un ou este alterat, trebuie ca cel care lucrează să se spele imediat pe mâini și să se dezinfecteze cu cloramină.

## **CRUPE**

Crupele se prelucrează primar prin alegerea și îndepărtarea corpurilor străine și apoi spălare.

Făina, pesmetul, mălaiul se cern prin site cu ochiuri de diametru corespunzător, pentru îndepărtarea impurităților.

---

La prelucrarea preliminară a alimentelor, pentru reducerea pierderilor unor principii nutritive, vitamine, se recomandă următoarele :

- pregătirea preliminară va avea loc cu foarte puțin timp înainte de pregătirea culinară propriu-zisă ;
- evitarea fragmentării alimentelor în bucăți prea mici și a menținerii lor în această formă în apă de spălare ;

- reducerea la minimum a părților exterioare îndepărtate la unele legume sau a cojilor de la tuberculi sau fructe.

## **B. PRELUCRAREA CULINARA (TERMICA)**

Prelucrarea culinară propriu-zisă a alimentelor trebuie să se facă în așa fel încât să se asigure menținerea calităților nutritive. În gastrotehnie, deosebit în principal, mai multe procedee tehnice moderne de tratare termică a alimentelor:

a) Fierberea reprezintă metoda cea mai simplă de preparare a alimentelor, prin care se înțelege expunerea alimentului de origine animală sau vegetală în contact cu energia calorică propagată prin apă, vapori sau în apă și vapori. Fierberea se aplică la legume, pește, carne, paste făinoase, crupe ș.a.

Fierberea poate fi de trei feluri :

- fierberea obișnuită (în apă). Fierberea implică intervenția unor fenomene osmotice care vor stabili un nou echilibru între aliment și mediul de fierbere. Alimentele cu un conținut redus de apă vor îngloba prin fierbere o parte din lichidul mediului în care se află, iar cele cu un conținut crescut de apă vor suferi în timpul fierberii, o reducere a volumului. În funcție de temperatura apei în momentul introducerii alimentului, pot trece substanțele hidrosolubile din aliment în mediul de fierbere. Legumele se pun la fiert numai în apă clocotită, care realizează un strat mai puțin permeabil la suprafața alimentului, care va împiedica pierderea substanțelor hidrosolubile din interiorul alimentului.
- fierberea în vapori de apă (aburi) reprezintă un procedeu care se aplică în special la legume ;
- fierberea înăbușită este o altă metodă care constă în fierberea alimentului în vapori supraîncălziți. Prin această metodă se scurtează timpul de prelucrare termică și se minimizează pierderile de substanțe nutritive sensibile la tratamentul termic, cum sunt unele vitamine hidrosolubile. Operația se execută într-un vas cu puțină apă și bine acoperit cu un capac, în care produsul așezat pe o sită sau un grătar, se menține tot timpul în vapori, nefiind în contact cu lichidul de fierbere aflat sub nivelul grătarului.

Fierberea sub presiune (peste 100° C) este un procedeu la care se folosesc vase speciale cu închidere ermetică în care se crează o temperatură mai ridicată. Avantajul acestei metode constă în reducerea foarte mare a timpului de fierbere.

b) Frigerea reprezintă metoda de preparare termică prin care alimentul este expus direct la radiațiile calorice (la grătar, frigare sau proțap) sau prin intermediul unei plăci metalice (tigaie de fontă încinsă neunsă). La suprafața alimentului se formează o crustă care va suferi un fenomen de coacere.

Frigerea la grătar este metoda cea mai simplă și mai rapidă.. Acest procedeu constă din expunerea directă a produsului la radiații fierbinți eminate de jarul de cărbuni încinși sau raze infraroșii. Grătarul trebuie să fie bine încins.

Frigerea la frigare folosită de strămoși ca primă metodă de pregătire a cărnii a fost reconsiderată de bucătăria modernă. Se realizează, rotind frigerea în care este friptă carnea (pui, pește, berbec, carne de vită, porc ș.a.) deasupra jarului încins, a flăcărilor sau în radiații de infraroșii. Acest procedeu tehnologic se realizează și prin frigere la rotisor.

c) Coacerea este procedeu prin care alimentele sunt prelucrate termic, în atmosferă de aer cald, obținută prin introducerea acestora într-un cuptor încins.

d) Sotarea constă în frigerea rapidă a produsului într-o cantitate redusă de grăsime într-un vas deschis, fără capac, la foc puternic pe timp scurt. Acest procedeu se aplică la preparate „la minut”.

e) Prăjirea este o metodă care constă în introducerea alimentelor într-o cantitate mare de grăsime (baie de grăsime) fierbinte, până când produsul capătă o crustă crocantă la suprafață. Deși alimentele prăjite au o savoare deosebită, în cursul acestei metode (în timpul încingerii grăsimii) apar o serie de compuși dăunători organismului și se degradează unele vitamine.

f) Gratinarea constă în rumenirea unui produs la cuptor, la foc încins prin aplicarea unui ultim tratament termic în cuptor, timp de maxim 10 minute. Procedeu se aplică la budinci din legume, paste făinoase, brânzeturi ș.a.

g) Înăbușirea reprezintă un procedeu termic care constă în încălzirea grăsimii împreună cu puțin lichid (apă, supă de oase, zeamă de carne etc. după caz), în vas acoperit cu capac. Lichidul se adaugă treptat pe tot parcursul procedurii termice.

- h) Brezarea este o metodă de prelucrare termică ce constă în încălzirea produsului într-o cantitate mică de grăsime cu adaos de puțin lichid (supă de oase, zeamă de carne, apă — după caz), până prinde o crustă. Vasul trebuie să stea acoperit pentru a putea realiza o fierbere în suc propriu (înăbușit), până când produsul este gata.
- i) Opărirea constă din introducerea alimentelor în apă clocotită, pentru un interval scurt de timp. După opărire, procesul culinar poate continua în alte forme termice după caz (gratinare, coacere etc).

Pregătirea culinară nu presupune doar tratarea termică a alimentelor ci și asocierea lor în scopul obținerii diferitelor sortimente de preparate culinare, în vederea realizării unui echilibru nutritiv cu excluderea oricăror factori de nocivitate a preparatelor.

## SOS TARTAR



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime   | U.M. | Cantitate |
|-----------------|------|-----------|
| Maioneză*)      | kg   | 0,650     |
| Ouă             | kg   | 0,150     |
| Ceapă verde     | kg   | 0,300     |
| Muștar          | kg   | 0,150     |
| Pătrunjel verde | kg   | 0,100     |
| Piper măcinat   | kg   | 0,002     |
| Sare            | kg   | 0,010     |

\*) Se preia rețeta respectivă

### **PROCES TEHNOLOGIC – SOS TARTAR**

#### *Operatii pregătitoare*

Ouăle se spală se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă, și se taie mărunt. Ceapa verde și pătrunjelul se curăță se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Maioneza se amestecă treptat cu ceapă verde, pătrunjel, ouă tăiate mărunt, muștar, piper, sare. Pentru uniformizarea sosului, se amestecă ușor. Se păstrează la rece.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate reci din pește, ouă, subproduse din carne de vită, ș.a.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri reci](#) [\\_](#) |

## SOS REMULAD



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime     | U.M. | Cantitate |
|-------------------|------|-----------|
| Maioneză*)        | kg   | 0,700     |
| Castraveți murați | kg   | 0,300     |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ouă             | kg | 0,150 |
| Muștar          | kg | 0,100 |
| Tarhon verde    | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,100 |
| Oțet 9 grade    | l  | 0,010 |
| Piper mșcinat   | kg | 0,002 |

\*) Se preia rețeta respectivă

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SOS REMULAD**

##### *Operații pregătitoare*

Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie marunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung la consistență tare, se răcesc, se curăță de coaje și se taie mărunț. Patrunjelul verde se curăță, se spală și se taie marunt. Tarhonul se curăță, se spală, se oparește și se taie marunt.

##### *Tehnica preparării*

Maioneza se amestecă treptat cu castraveți, tarhon, pătrunjel verde, oțet, piper, muștar; pentru uniformizarea compoziției se amestecă ușor.

##### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește, subproduse din carne de vită, ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ \_ |

#### [SOS RAVIGOT](#)



#### **Produs finit: 1 Kg**

| <b>Materii prime</b>   | <b>U.M.</b> | <b>Cantitate</b> |
|------------------------|-------------|------------------|
| Maioneză*)             | kg          | 0,700            |
| Castraveți murați      | kg          | 0,250            |
| Pătrunjel verde        | kg          | 0,100            |
| Ceapă                  | kg          | 0,100            |
| Tarhon verde           | kg          | 0,100            |
| Apă minerală sau sifon | l           | 0,200            |

\*) Se preia rețeta respectivă

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SOS RAVIGOT**

##### *Operații pregătitoare*

Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie mărunț și se storc de zeamă. Pătrunjelul verde și ceapa se curăță, se spală și se taie marunt. Tarhonul se curăță, se spală, se oparește și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Maioneza se pune într-un vas de inox sau castron de porțelan, se adaugă castraveți, pătrunjel, ceapă și tarhon. Se amestecă ușor, adăugând treptat apă minerală sau sifon.

##### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din ouă, pește, ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ \_ |

#### [SOS DE OȚET CU VERDEATĂ](#)

**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime          | U.M. | Cantitate |
|------------------------|------|-----------|
| Oțet 9 grade           | l    | 0,150     |
| Ulei                   | kg   | 0,250     |
| Tarhon verde           | kg   | 0,100     |
| Pătrunjel verde        | kg   | 0,100     |
| Apă minerală sau sifon | l    | 0,550     |
| Piper măcinat          | kg   | 0,010     |

**PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE OȚET CU VERDEAȚĂ***Operatii pregătitoare*

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie marunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunț.

*Tehnica preparării*

Se pun într-un vas: ulei, oțet, apă minerală sau sifon, sare, piper, pătrunjel verde, tarhon și se amestecă până se obține sosul.

*Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește rasol din carne de vită și alte preparate.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri reci](#) |

[SOS DE MAIONEZĂ CU MUȘTAR](#)**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime                         | U.M. | Cantitate |
|---------------------------------------|------|-----------|
| Maioneză*                             | kg   | 0,700     |
| Muștar                                | kg   | 0,250     |
| Oțet 9%                               | l    | 0,025     |
| Piper măcinat                         | kg   | 0,001     |
| Apă carbogazoasă (minerală) sau sifon | l    | 0,100     |

\*) Se preiau rețetele respective

**PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MAIONEZĂ CU MUȘTAR***Tehnica preparării*

Maioneza se pune într-un vas și se amestecă cu muștar, piper și oțet. Se adaugă treptat apa carbogazoasă (minerală) sau sifon, amestecând continuu până se obține un sos omogen.

*Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră

Se servește la preparate din ouă, pește, salate de crudități, sparanghel, conopidă, ș.a.

Postat în [Sosuri reci](#) |

[SOS DE MAIONEZĂ CU ASPIC](#)

**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
| Maioneză *)   | kg   | 0,200     |
| Aspic*)       | kg   | 0,700     |

\*) Se preiau din rețetele respective

**PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MAIONEZĂ CU ASPIC***Operatii pregatitoare*

Aspicul se topește la foc moderat, în așa fel încât să nu depășească temperatura de 17 -18 grade C..

*Tehnica prepararii*

Aspicul se amestecă ușor cu maioneza, pâna ce se obține o compoziție omogenă. Se folosește la înnaparea ( acoperirea) unor preparate din pește, legume, pasăre s.a.

Postat în [Sosuri reci](#)  |

[MAIONEZĂ](#)**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime        | U.M. | Cantitate |
|----------------------|------|-----------|
| Ouă ( 8 galbenușuri) | kg   | 0,200     |
| Ulei                 | kg   | 0,700     |
| Muștar               | kg   | 0,075     |
| Lămâie               | l    | 0,100     |
| Sare                 | kg   | 0,015     |

**PROCES TEHNOLOGIC –MAIONEZĂ***Operatii pregatitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apa rece, se fierb 10 minute până ce au o consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă, și se separă gălbenușurile de albușuri.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.

*Tehnica prepararii*

- Galbenușurile fierte se trec printr-o sită fină sau răzătoare cu ochiuri fine, se adauga sare, muștar, amestecând continuu pentru omogenizare.
- Compoziția obținută se bate la robot sau manual.
- Se adaugă treptat, câte puțin uleiul.
- Când este gata, se adaugă sucul de lămâie și se mai bate pentru omogenizare

*Prezentarea si servirea*

- Se prezintă în sosieră.
- Se folosește la prepararea saladelor din legume, preparate din ouă și alte sosuri.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#)  |

[SOS BRUN \(CHAUD –FROID\)](#)**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime     | U.M. | Cantitate |
|-------------------|------|-----------|
| Bulion (consome*) | kg   | 0,250     |



|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Sos Madera *) | kg | 0,750 |
| Gelatină      | kg | 0,050 |

\*) Se preiau din rețetele respective

### PROCES TEHNOLOGIC –SOS BRUN (chaud-froid)

#### Operații pregătitoare

Gelatina se înmoaie în puțină apă rece, se topește pe foc foarte mic, se strecoară și se adaugă în bulion (consome).

#### Tehnica preparării

Sosul Madera se fierbe circa 10 minute împreună cu gelatina, se îndepărtează spuma. Sosul obținut se lasă puțin să se răcească, se strecoară prin etamină înmuiată în apă rece și stoarsă. Se folosește la înnaparea (acoperirea) unor preparate din vanat, carne de vită, s.a.

Postat în [Sosuri reci](#) ☆ |

### [ASPIC FĂRĂ GELATINĂ](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                             | U.M. | Cantitate |
|---|------|-----------|
| Picioare și șorici de porc                | kg   | 1,500     |
| Carne de vită calitate superioară (pulpă) | kg   | 0,050     |
| Morcovi                                   | kg   | 0,050     |
| Telină rădăcină                           | kg   | 0,050     |
| Pătrunjel rădăcină și păstârnac           | kg   | 0,100     |
| Ceapă                                     | kg   | 0,050     |
| Oțet 9 grade                              | kg   | 0,005     |
| Vin alb                                   | kg   | 0,100     |
| Coniac                                    | kg   | 0,010     |
| Ouă (2 albusuri)                          | kg   | 0,050     |
| Tarhon                                    | kg   | 0,010     |
| Foi de dafin                              | kg   | 0,00025   |
| Piper boabe                               | kg   | 0,0005    |
| Sare                                      | kg   | 0,010     |

### PROCES TEHNOLOGIC – ASPIC FĂRĂ GELATINĂ

#### Operații pregătitoare

- Picioarele de porc și șoriciul se trec prin flacăra, se curată, se spală, se opăresc și se spală din nou cu apă rece.
- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și ceapa se curată, se spală; ¼ din cantitate se taie felii subțiri, iar restul, (3/4) se crestează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec printr-un jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Carnea se spală, se zvântă și se toacă cu mașina cu sită mare.

- Tarhonul se curăță și se spală.

#### *Tehnica preparării*

- Picioarele de porc și șoricelul se fierb în apă cu sare, se îndepartează spuma.
- Se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore.
- Supa rezultată se strecoară prin sită fină și se lasă să se răcească.
- Separat, se pun într-un vas carnea tocată, legumele tăiate felii, se adaugă oțet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albușuri de ou și puțină apă rece.
- Se bate cu telul până când albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat, toată cantitatea de supă caldă, se așează din nou pe foc moderat amestecând ușor pentru a nu se prinde de vas, până ce începe să fiarbă, și atunci se retrage vasul de pe foc.
- După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă fierberea circa 45 de minute, fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2-3 ori.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și coniac.
- Se strecoară prin etamină înmuiată în apă și stoarsă.
- După răcire, se pastrează la rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ★ \_ |

#### ASPIC CU GELATINA



#### **Produs finit: 1 Kg**

| <b>Materii prime</b>                      | <b>U.M.</b> | <b>Cantitate</b> |
|---|-------------|------------------|
| Oase fără măduvă și sită                  | kg          | 2,000            |
| Carne de vită calitate superioară (pulpa) | kg          | 0,050            |
| Gelatină                                  | kg          | 0,100            |
| Morcovi                                   | kg          | 0,100            |
| Țelina rădăcină                           | kg          | 0,050            |
| Pătrunjel rădăcină și păstârnac           | kg          | 0,100            |
| Ceapă                                     | kg          | 0,050            |
| Oțet 9 grade                              | kg          | 0,005            |
| Vin                                       | kg          | 0,100            |
| Coniac                                    | kg          | 0,010            |
| Ouă (2 albușuri)                          | kg          | 0,050            |
| Tarhon                                    | kg          | 0,005            |
| Foi de dafin                              | kg          | 0,00025          |
| Piper boabe                               | kg          | 0,0005           |
| Sare                                      | kg          | 0,010            |

#### **PROCES TEHNOLOGIC – ASPIC CU GELATINĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Oasele se spală, se taie bucați, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Gelatina se pune la înmuiat în apă rece. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și ceapa se curată, se spală; ¼ din cantitate se taie felii subțiri, iar restul, (3/4) se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec printr-un jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Carnea se spală, se zvântă și se toacă cu mașina cu sită mare. Tarhonul se curată și se spală.

#### *Tehnica preparării*

Oasele se pun la fiert în apă rece cu sare, se îndepartează spuma, se adaugă legumele crestate și se fierb împreună circa 3 ore. Supa rezultată se strecoară prin sită fină și se lasă să se racească. Separat, se pun într-un vas carne tocată, gelatină, legumele taiate felii, se adauga oțet, piper boabe, foi de dafin, tarhon, albușuri de ou și puțină apă rece. Se bate cu telul până cand albușul începe să se spumeze. La această compoziție se adaugă treptat, toată cantitatea de supă caldută, se așează din nou pe foc moderat amestecând ușor pentru a nu se prinde de vas, până ce începe să fiarbă, și atunci se retrage vasul de pe foc. După ce compoziția de carne se ridică la suprafață, se continuă fierberea circa 45 de minute, fără să se mai amestece, stropindu-se cu apă rece de 2-3 ori. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și coniac. Se strecoară prin etamină înmuiată în apă și stoarsă. După racire, se păstrează la rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ \_ | [SOS ALB \(CHAUD – FROID\)](#)



#### **Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime    | U.M. | Cantitate |
|------------------|------|-----------|
| Unt              | kg   | 0,080     |
| Făină            | kg   | 0,100     |
| Supă de pasare*) | kg   | 0,850     |
| Frișcă           | kg   | 0,100     |
| Gelatină         | kg   | 0,030     |
| Sare             | kg   | 0,015     |

\*) sau esență de pește pentru preparatele de pește

\*) se preia rețeta respectivă

#### **PROCES TEHNOLOGIC –SOS ALB (chaud-froid)**

##### *Operații pregătitoare*

Făina se cerne. Gelatina se înmoaie în apă rece, și de adauga în 100 g supă de pasăre, se topește pe foc foarte mic.

##### *Tehnica preparării*

Untul se topește, se amestec cu făină dizolvată în 100 g supă de pasăre, fără să se formeze aglomerări. Se adaugă supă de pasăre (650 g), frișcă și sare și se fierb la circa 20 de minute la foc moderat. Se adaugă gelatina și se amestecă până la omogenizarea acesteia. Sosul se strecoară prin etamină.

Se folosește la înnaparea ( acoperirea ) unor preparate reci din pasăre, subproduse din carne de vită, precum și pește.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ \_ | [SOS DE LAMAIE \( A LA GREC\)](#)



#### **Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
| Lămâie        | kg   | 0,300     |

|                                       |    |       |
|---------------------------------------|----|-------|
| Sare de lămâie                        | kg | 0,003 |
| Ulei                                  | kg | 0,250 |
| Apă carbogazoasă (minerală) sau sifon | l  | 0,650 |
| Mărar verde                           | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde                       | kg | 0,025 |
| Piper măcinat                         | kg | 0,002 |
| Sare                                  | kg | 0,010 |

### PROCES TEHNOLOGIC –SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)

#### Operații pregătitoare

Lămâia se spală și i se extrage sucul. Mărarul și pătrunjelul verde se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Uleiul se bate cu telul într-un vas de inox sau porțelan, până începe să se turbure. Se adaugă suc de lămâie, apa carbogazoasă (minerală) sau sifon, sare de lămâie, sare, piper, continuând baterea. Se adaugă mărarul și pătrunjelul verde.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă în sosieră.

Se servește la preparate din creier, pește, ciuperci, și alte preparate gătite a la grec.

Postat în [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ \_ |

### [SOS DIN CEAPĂ](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                  | U.M. | Cantitate |
|--------------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Supă de oase *</a> | Kg   | 0,600     |
| Ulei                           | Kg   | 0,100     |
| Făină                          | Kg   | 0,100     |
| Ceapă                          | Kg   | 0,600     |
| Zahăr                          | Kg   | 0,020     |
| Oțet 9 grade                   | l    | 0,020     |
| Sare                           | Kg   | 0,015     |

\* Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC –SOS DIN CEAPĂ

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înabușă în ulei, împreună cu făina dizolvată în circa 100 ml apă rece. Se adaugă la supă de oase și se fierb. Când ceapa este fiartă, se adaugă oțet, zahăr și sare și se continuă fierberea 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la rasol de vită, pasăre.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

### [SOS DIN CASTRAVETI](#)



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime                 | U.M. | Cantitate |
|-------------------------------|------|-----------|
| Castraveți în oțet            | Kg   | 0,300     |
| Smântână                      | Kg   | 0,125     |
| Unt                           | Kg   | 0,100     |
| Făină                         | Kg   | 0,100     |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | Kg   | 0,600     |
| Sare                          | Kg   | 0,010     |

\*se preia rețetă respectivă

**PROCES TEHNOLOGIC – SOS DIN CASTRAVEȚI***Operații pregătitoare*

Castraveții se curăță de coajă, se opăresc, se taie în patru pe lungime, se curăță de semințe și se taie în felii subțiri. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Făina se dizolvă în supa de oase, se adaugă untul topit și sare și se fierb, amestecându-se continuu pentru a nu se forma aglomerări. Treptat, se adaugă smântâna. Când sosul este fiert, se adaugă castraveții, continuându-se fierberea circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se serveste cald la rasol de vită, pasăre.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

[SOS BRUN CU MADUVĂ](#)**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime                  | U.M. | Cantitate |
|--------------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Sos brun *</a>     | Kg   | 0,500     |
| Oase de vită cu maduvă și sită | Kg   | 3,000     |
| <a href="#">Supă de oase *</a> | Kg   | 0,100     |
| Unt                            | Kg   | 0,050     |
| Ceapă                          | Kg   | 0,100     |
| Usturoi                        | Kg   | 0,010     |
| Cimbru                         | Kg   | 0,002     |
| Vin roșu                       | l    | 0,100     |
| Foi de dafin                   | Kg   | 0,00025   |
| Piper boabe                    | Kg   | 0,002     |
| Sare                           | Kg   | 0,020     |

\* Se preia rețeta respectivă

**PROCES TEHNOLOGIC – SOS BRUN CU MADUVĂ***Operații pregătitoare*

Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie marunt. Boabele de piper se zdrobesc. Din oase se extrage măduva.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa și usturoiul se fierb cu vin, foi de dafin, cimbru, piper și sare, până ce compoziția rămâne la jumătate din volum; se amestecă cu sos brun și supă de oase, se mai fierbe încă 10-15 minute și se strecoară prin etamină. Maduva crudă se opărește cu apă și sare și se adaugă în sos. Se fierbe 5 minute și se servește imediat.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește la diferite preparate din carne.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

### [SOS BRUN \(SPANIOL\)](#)



#### **Produs finit: 1 Kg**

| <b>Materii prime</b>     | <b>U.M.</b> | <b>Cantitate</b> |
|--------------------------|-------------|------------------|
| Oase fără măduvă și sită | Kg          | 1,000            |
| Ulei                     | Kg          | 0,100            |
| Făină                    | Kg          | 0,080            |
| Morcovi                  | Kg          | 0,100            |
| Pătrunjel rădăcina       | Kg          | 0,100            |
| Țelină rădăcină          | Kg          | 0,100            |
| Ceapă                    | Kg          | 0,100            |
| Usturoi                  | Kg          | 0,010            |
| Pastă de tomate          | Kg          | 0,100            |
| Foi de dafin             | Kg          | 0,00025          |
| Piper boabe              | Kg          | 0,001            |
| Cimbru                   | Kg          | 0,001            |
| Sare                     | Kg          | 0,020            |

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SOS BRUN (SPANIOL)**

##### *Operatii pregătitoare*

Oasele se taie în bucăți, se spală și se usucă (fără grăsime) la cuptor, la foc moderat. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, țelina, ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Boabele de piper se zdrobesc și făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină și țelina se înabușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pasta de tomate, făina dizolvată în 100 ml apă rece, apă fiartă (circa 2 litri), oase, foi de dafin, usturoi, piper, cimbru și sare. Se continuă fierberea la foc moderat circa 3-4 ore. Când sosul e fiert, se strecoară prin etamină ( tifon).

##### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la diferite preparate din carne de vită, porc și pește. Intră în compoziția altor sosuri.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

### [SOS ALB CU VIN](#)



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime                     | U.M. | Cantitate |
|-----------------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Esență de pește *</a> | Kg   | 0,600     |
| Unt                               | Kg   | 0,150     |
| Făină                             | Kg   | 0,150     |
| Ouă ( 3 gălbenușuri)              | Kg   | 0,075     |
| Vin alb                           | Kg   | 0,100     |
| Lămâie                            | Kg   | 0,150     |
| Piper boabe                       | Kg   | 0,001     |
| Sare                              | Kg   | 0,010     |

\* Se preia rețeta respectivă

**PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB CU VIN***Operații pregătitoare*

Lămâia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Boabele de piper se zdrobesc. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Untul (125 g) se topește într-o cratiță și se adaugă făina dizolvată. Se amestecă continuu, adăugând esența de pește caldă, sare și se fierb circa 10 minute. Se adaugă gălbenușurile continuând fierberea circa 15 minute. Cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă piper și vin. Dacă sosul prezintă aglomerari, se strecoară prin etamină (tifton). Se adaugă sucul de lămâie. Se adaugă la suprafață bucați de unt ( 25 g), pentru a nu forma crustă. Se menține la cald.

*Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau pe produsul ce urmează a fi servit. Se servește cald la preparate din pește.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

[SOS ALB PENTRU RUMENIT \(MORNEY\)](#)**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime                                 | U.M. | Cantitate |
|---|------|-----------|
| <a href="#">Sos alb din lapte (bechamel)*</a> | kg   | 0,750     |
| Smântână                                      | kg   | 0,100     |
| Cașcaval                                      | kg   | 0,100     |
| Ouă (3 gălbenușuri)                           | kg   | 0,075     |
| Unt   | kg   | 0,025     |
| Sare  | kg   | 0,010     |

\*) Se preia rețeta respectivă

**PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB PENTRU RUMENIT (MORNEY)***Operații pregătitoare*

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

*Tehnica preparării*

Smântâna și gălbenușurile de ou se pun într-un vas, se amestecă pentru omogenizare. Se adaugă treptat din sosul alb și se fierbe la foc moderat circa 5 minute, amestecând continuu.

Se retrage vasul de pe foc, se adaugă sare, cașcavalul ras (50g) și se amestecă.

Înainte de introducerea în cuptor (pentru gratinare), la suprafața produsului se adaugă bucați de unt și jumătate din cantitatea de cașcaval ras.

Sosul se utilizează la preparate din legume, paste făinoase, ouă.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

[SOS ALB PICANT \(CEHOSLOVAC\)](#)



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime                   | U.M. | Cantitate |
|---------------------------------|------|-----------|
| Margarină sau unt               | kg   | 0,120     |
| Lapte                           | l    | 0,200     |
| Țelină rădăcină                 | kg   | 0,200     |
| Morcovi                         | kg   | 0,300     |
| Ceapă                           | kg   | 0,150     |
| Castraveți murați               | kg   | 0,200     |
| Făină                           | kg   | 0,100     |
| Zahăr                           | kg   | 0,040     |
| Oțet 9 grade                    | l    | 0,010     |
| <a href="#">Supă de carne *</a> | kg   | 0,200     |
| Sare                            | kg   | 0,015     |
| Piper boabe                     | kg   | 0,002     |

\* Se preia rețeta respectivă

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB PICANT (CEHOSLOVAC)**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și țelina se curată, se spală și se taie felii. Castraveții murați se spală, se curată de coajă și semințe și se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii și țelina se înabuşă în margarină ( unt), se adaugă făina amestecată cu lapte, supa de carne, zahăr și piper boabe. Se fierb 30 de minute. Se pasează. Se amestecă cu sare, oțet și castraveți.

##### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește cald la diferite preparate din carne.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

[SOS ALB DIN LAPTE \(BECHAMEL\)](#)



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
| Lapte         | l    | 0,1000    |
| Făină         | kg   | 0,125     |



|      |    |       |
|------|----|-------|
| Unt  | kg | 0,100 |
| Sare | kg | 0,010 |

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB DIN LAPTE (BECHAMEL)

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne și se dizolvă în 100 ml de lapte rece; cantitatea de lapte rămas se fierbe.

#### Tehnica preparării

Untul (75 g) se topește într-o cratiță și se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adăugând treptat lapte (900) ml și sare. Se fierbe 20 minute la foc moderat. Dacă sosul prezintă aglomerări, se trece prin etamină. Se adaugă la suprafață bucați de unt (25g) pentru a nu prinde crustă.

Se menține la cald

Se folosește ca sos de bază pentru pregătirea altor sosuri.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ |

### [SOS VINEGRET](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime          | U.M. | Cantitate |
|------------------------|------|-----------|
| Ulei                   | kg   | 0,400     |
| Ouă                    | kg   | 0,250     |
| Muștar                 | kg   | 0,150     |
| Apă minerală sau sifon | l    | 0,100     |
| Oțet 9 grade           | l    | 0,030     |
| Pătrunjel verde        | kg   | 0,100     |
| Piper măcinat          | kg   | 0,001     |
| Sare                   | kg   | 0,015     |

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS VINEGRET

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie marunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie marunt.

#### Tehnica preparării

Ouăle se amestecă cu pătrunjel verde, muștar, sare, oțet, piper, ulei și apă minerală sau sifon. Sosul obținut se păstrează la rece.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră

Se servește la preparate reci din ouă, pește, legume ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ |

### [SOS VERDE PENTRU PEȘTE](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
| Maioneză *)   | kg   | 0,900     |

|                       |    |       |
|-----------------------|----|-------|
| Spanac                | kg | 0,100 |
| Tarhon                | Kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde       | kg | 0,100 |
| Ceapă verde ( frunze) | Kg | 0,100 |
| Sare                  | Kg | 0,100 |

\*) Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS VERDE PENTRU PEȘTE

#### *Tehnica preparării*

Spanacul, tarhonul, pătrunjelul și frunzele de ceapă verde se opăresc în apă cu sare, se strecoară și se pasează printr-o sită rară, obținând un pireu. Acest pireu se strecoară din nou prin etamina înmuiată în apă rece, obținând numai sucul verde. Sucul verde se adaugă peste maioneză și se amestecă pentru uniformizarea compoziției.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la diferite preparate din pește, raci, legume, ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ \_ |

#### [SOS DE USTUROI \(MUJDEI\)](#)



#### **Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime                        | U.M. | Cantitate |
|--------------------------------------|------|-----------|
| Usturoi                              | kg   | 0,500     |
| Supa de carne sau esenta de peste *) | kg   | 0,800     |
| Sare                                 | kg   | 0,010     |

\*) Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE USTUROI ( MUJDEI)

#### *Operatii pregatitoare*

Usturoiul se curăță , se spală, se taie. Supa de carne se degresează.

#### *Tehnica preparării*

Usturoiul se pune într-o piulița de lemn cu sare și se pisează până se obține o pastă; se amestecă – după caz- cu supă de carne sau esență de pește, într-un vas de inox.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră.

Se servește la fripturi, pui, pește, rasol ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ \_ | [2 Comentarii »](#)

#### [SOS DE UNT \( MAITRE D'HOTEL\)](#)



#### **Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime     | U.M. | Cantitate |
|-------------------|------|-----------|
| Unt               | kg   | 0,950     |
| Lămâie            | kg   | 0,150     |
| Pătrunjel verde   | kg   | 0,100     |
| Piper alb măcinat | kg   | 0,001     |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,010 |
|------|----|-------|

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE UNT (MAITRE D'HOTEL)

#### Operații pregătitoare

Lămâia se spală și i se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie marunt.

#### Tehnica preparării

Untul se framântă într-un vas împreună cu pătrunjelul verde, sare, piper și suc de lămâie, obținând o compoziție omogenă. Compoziția obținută se toarnă (dresează) pe coli de hârtie pregament în forma de avelină cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț sau se dresează sub formă de fitil cu diametrul de 2 cm pe hârtie pergament; se rulează hârtia, obținând un rulou. Se păstrează la rece până în momentul servirii.

#### Prezentarea și servirea

Se folosește ca element de gust și decor pentru preparatele la grătar din carne de vită și pește.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri reci](#) ☆ \_ |

### [SOS DE MUȘTAR](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                 | U.M. | Cantitate |
|-------------------------------|------|-----------|
| Muștar                        | Kg   | 0,100     |
| Făină                         | Kg   | 0,100     |
| Smântână                      | Kg   | 0,200     |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | Kg   | 0,500     |
| Unt                           | Kg   | 0,100     |
| Zahăr                         | Kg   | 0,030     |
| Oțet 9 grade                  | l    | 0,030     |
| Sare                          | Kg   | 0,015     |

\* Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MUȘTAR

#### Operații pregătitoare

Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Faina dizolvată în 100 ml apă se adaugă în untul încălzit, se amestecă cu smântână, supă de oase, oțet și sare. Se fierb la foc moderat amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă muștar și zahăr. Se continuă fierberea 10-15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează să fie consumat. Se servește cald la rasol de vită, pasăre, limbă ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

### [SOS MEUNIERE FĂRĂ CAPERE](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
| Unt           | Kg   | 0,900     |
| Lămâie        | Kg   | 0,100     |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | Kg | 0,100 |
| Piper măcinat   | Kg | 0,003 |
| Sare            | Kg | 0,010 |

#### PROCES TEHNOLOGIC – SOS MEUNIERE FĂRĂ CAPERE

##### *Operații pregătitoare*

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### *Tehnica preparării*

Untul se încălzește, se adaugă pătrunjel verde, suc de lămâie, piper și sare. Se amestecă și se păstrează la cald.

##### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează să fie consumat. Se servește la preparatele din pește.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

#### [SOS MEUNIERE](#)



##### **Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime   | U.M. | Cantitate |
|-----------------|------|-----------|
| Unt             | Kg   | 0,900     |
| Lămâie          | Kg   | 0,100     |
| Capere          | Kg   | 0,100     |
| Pătrunjel verde | Kg   | 0,100     |
| Piper măcinat   | Kg   | 0,003     |
| Sare            | Kg   | 0,010     |

#### PROCES TEHNOLOGIC – SOS MEUNIERE

##### *Operații pregătitoare*

Patrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### *Tehnica preparării*

Untul se încălzește, se adaugă pătrunjel verde, capere, suc de lămâie, piper și sare. Se amestecă și se păstrează la cald.

##### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul la care urmează să fie consumat. Se servește la preparatele din pește.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

#### [SOS DE MERE](#)



##### **Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
| Mere          | Kg   | 1,000     |
| Unt           | Kg   | 0,100     |
| Făină         | Kg   | 0,100     |
| Smântână      | Kg   | 0,150     |

|        |    |       |
|--------|----|-------|
| Zahăr  | Kg | 0,050 |
| Lămâie | Kg | 0,050 |
| Sare   | Kg | 0,015 |

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MERE

#### Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie felii subțiri și se țin în apă rece acidulată cu o parte din sucul de lămâie. Lămâia se spală și se extrage sucul. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit, se adaugă smântână, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. În sosul rezultat se introduc feliile de mere, sare și se fierb 20 de minute la foc moderat. Când sosul este fiert, se adaugă restul de suc de lămâie.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul care se consumă (rasol din carne de vită, pasăre) ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

### SOS DE MĂRAR



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                  | U.M. | Cantitate |
|--------------------------------|------|-----------|
| Unt                            | Kg   | 0,150     |
| Făină                          | Kg   | 0,100     |
| Smântână                       | Kg   | 0,400     |
| Zahăr                          | Kg   | 0,030     |
| Mărar verde                    | Kg   | 0,200     |
| Oțet 9 grade                   | l    | 0,020     |
| <a href="#">Supă de oase</a> * | Kg   | 0,300     |
| Sare                           | Kg   | 0,015     |

\* Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MĂRAR

#### Operații pregătitoare

Mărarul verde se curăță, se spală și se taie în bucăți mai mari. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit, se fierbe la foc moderat și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smântână, mărar, oțet, supă de oase, zahăr, sare și se continuă fierberea la foc moderat circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la rasol (din vită, pui, pește). ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

### SOS DE MĂCRIȘ



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
| Măcriș        | Kg   | 0,900     |

|          |    |       |
|----------|----|-------|
| Făină    | Kg | 0,100 |
| Unt      | Kg | 0,100 |
| Smântână | Kg | 0,200 |
| Lămâie   | Kg | 0,050 |
| Zahăr    |    | 0,030 |
| Sare     | Kg | 0,015 |

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE MĂCRIȘ

#### Operații pregătitoare

Măcrișul se curăță, se spală, se opărește, se scurge de apă, se racorește și se taie mărunț. Făina se cerne. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smântână, măcriș, zahăr, sare și se fierb la foc moderat 20 minute. Când sosul este fiert, se adaugă sucul de lămâie.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la friptură de miel, pasăre și vită.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

### [SOS MADERA](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime             | U.M. | Cantitate |
|---------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Sos brun*</a> | Kg   | 0,800     |
| Esență de oase*) (glace)  | Kg   | 0,050     |
| Unt                       | Kg   | 0,075     |
| Vin roșu                  | l    | 0,100     |
| Coniac                    | l    | 0,025     |
| Piper macinat             | Kg   | 0,001     |
| Sare                      | Kg   | 0.010     |

\* Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS MADERA

#### Operații pregătitoare

Sosul brun se amestecă cu esență de oase, vin, piper și sare și se fierbe 5 minute. După fierbere, se adaugă unt și coniac și se amestecă pentru omogenizare.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește la: medalion, turnedou, escalop, ficat de gâsca ș.a. Intră în componența altor sosuri.

Postat în [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

### [SOS DE HREAN](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
|---------------|------|-----------|

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Unt                           | Kg | 0,200 |
| Făină                         | Kg | 0,100 |
| Smântână                      | Kg | 0,300 |
| Hrean                         | Kg | 0,300 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | Kg | 0,150 |
| Oțet 9 grade                  | l  | 0,025 |
| Sare                          | Kg | 0,015 |

\* Se preia rețeta respectivă

#### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE HREAN

##### Operații pregătitoare

Hreanul se curăță, se spală și se rade pe o răzătoare fină. Făina se cerne

##### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 150 ml apă rece se amestecă cu untul topit și se fierbe, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă smântână, supă de oase, hrean, sare și se fierb la foc moderat circa 15-20 minute. Când sosul este fiert, se adaugă oțet.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care se consumă. Se servește la preparate din pește sau carne.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

#### [SOS DEMI-GLACE](#)



##### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime             | U.M. | Cantitate |
|---------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Sos brun*</a> | Kg   | 0,850     |
| Esență de oase ( glace)*  | Kg   | 0,050     |
| Unt                       | Kg   | 0,050     |
| Vin alb                   | Kg   | 0,100     |
| Piper măcinat             | Kg   | 0,001     |

\* Se preia rețeta respectivă

#### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DEMI – GLACE

##### Operații pregătitoare

Se amestecă sosul brun cu esența de oase, vin piper și unt și se fierb circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește fierbinte la preparate ca : escalop, medalion, ș.a.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

#### [SOS PENTRU FRIPTURI ÎNĂBUȘITE \(VÂNĂTORESC\)](#)



##### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                           | U.M. | Cantitate |
|---|------|-----------|
| <a href="#">Sos tomat*</a>              | Kg   | 0,600     |
| <a href="#">Esență de oase (glace)*</a> | Kg   | 0,050     |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Ceapă              | Kg | 0,050 |
| Morcovi            | Kg | 0,050 |
| Păstârnac          | Kg | 0,050 |
| Ciuperci proaspete | Kg | 0,400 |
| Sau conserva       | Kg | 0,200 |
| Unt                | Kg | 0,050 |
| Piper măcinat      | Kg | 0,001 |
| Vin roșu           | l  | 0,100 |
| Sare               | Kg | 0,010 |

\* Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Ciupercile se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Morcovii și păstârnacul se curăță, se spală și se crestează.

#### Tehnica preparării

Ceapa și ciupercile se înabușă în unt. Se adaugă apă fiartă circa 400 ml, sare, piper, vin, esență de oase și se fierbe la foc moderat circa 10 minute. Separat se fierbe sosul tomat cu morcovi și păstârnac circa 20 minute, după care se scot legumele. Sosul tomat fiert se adaugă peste ciuperci și se continuă fierberea 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la fripturi înăbușite.

Postat în [Rețete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

### SOS COLBERT



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                           | U.M. | Cantitate |
|---|------|-----------|
| <a href="#">Esență de oase (glace)*</a> | Kg   | 0,450     |
| Unt                                     | Kg   | 0,500     |
| Lămâie                                  | Kg   | 0,125     |
| Pătrunjel verde                         | Kg   | 0,100     |
| Piper măcinat                           | Kg   | 0,002     |
| Sare                                    | Kg   | 0,015     |

\* Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS COLBERT

#### Operații pregătitoare

Lămâia se spală și se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Untul se topește și se amestecă bine cu esența de oase până se uniformizează compoziția. Se adaugă sare, suc de lămâie, piper și pătrunjel verde. Se păstrează la cald.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește la preparate din pește.

Postat în [Rețete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |



## [SOS DIN CIUPERCI](#)



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime                | U.M. | Cantitate |
|------------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Sos Madera *</a> | Kg   | 0,800     |
| Ciuperci proaspete           | Kg   | 0,350     |
| sau conservă                 | Kg   | 0,175     |
| Unt                          | Kg   | 0,050     |
| Piper măcinat                | Kg   | 0,001     |
| Sare                         | Kg   | 0,010     |

\* Se preia rețeta respectivă

### **PROCES TEHNOLOGIC – SOS DIN CIUPERCI**

#### *Operații pregătitoare*

Ciupercile se curăță, se spală și se taie lame subțiri. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înabușă în unt, se adaugă sos Madera, piper, sare și se fierb 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosiera. Se servește la diferite preparate ca: escalop, turnedou, preparate din ouă ș.a.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) |

## [SOS DE VIN ROȘU](#)



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime      | U.M. | Cantitate |
|--------------------|------|-----------|
| Sos brun*)         | l    | 0,750     |
| Unt                | Kg   | 0,075     |
| Vin roșu           | l    | 0,150     |
| Jiu de la friptură | l    | 0,100     |

\*) Se preia rețeta respectivă

### **PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE VIN ROȘU**

#### *Tehnica preparării*

Sosul brun se fierbe într-un vas circa 5 minute. Se adaugă jiu de la friptura și vin. Se fierb împreună câteva minute și se îndepartează spuma. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă deasupra bucați mici de unt. Se păstrează la cald (în bain-marie).

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald la friptură la tavă, escalop, chifteluțe, limbă, ș.a.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) |

## [SOS DE VIN ALB](#)



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
|---------------|------|-----------|

|                            |    |       |
|----------------------------|----|-------|
| <a href="#">Sos brun*)</a> | l  | 0,750 |
| Unt                        | Kg | 0,075 |
| Vin alb                    | l  | 0,150 |
| Jiu de la friptură         | l  | 0,100 |

\*) Se preia rețeta respectivă

#### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE VIN ALB

##### *Tehnica preparării*

Sosul brun se fierbe într-un vas. Se adaugă jiu de la friptură și vin. Se fierb împreună câteva minute și se îndepartează spuma. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă deasupra bucați mici de unt. Se păstrează la cald.

##### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald la friptură la tavă, escalop, chifteluțe, limbă, ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ |

#### [SOS UNGURESC](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime       | U.M. | Cantitate |
|---------------------|------|-----------|
| Ceapă               | Kg   | 0,200     |
| Supă de oase*)      | Kg   | 0,700     |
| Smântânaă           | Kg   | 0,150     |
| Ulei                | Kg   | 0,100     |
| Făină               | Kg   | 0,100     |
| Boia de ardei dulce | Kg   | 0,003     |
| Vin alb             | l    | 0,100     |
| Sare                | Kg   | 0,020     |

\*) Se preia rețeta respectivă

#### PROCES TEHNOLOGIC – SOS UNGURESC

##### *Operatii pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală, se opărește, se îndepartează apa. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se inabușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată și supa de oase. Se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Când ceapa este bine fiartă, sosul se pasează și se fierbe din nou, adăugând smântâna, boia, sare și spre sfârșitul fierberii, vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald la fripturi de vită, pasăre, miel.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ |

#### [SOS TOMAT](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime            | U.M. | Cantitate |
|--------------------------|------|-----------|
| Oase fără măduvă și sită | Kg   | 1,000     |

|                    |    |         |
|--------------------|----|---------|
| Ulei               | Kg | 0,100   |
| Făină              | Kg | 0,050   |
| Morcovi            | Kg | 0,050   |
| Țelină rădăcină    | Kg | 0,050   |
| Pătrunjel rădăcină | Kg | 0,050   |
| Ceapă              | Kg | 0,100   |
| Pastă de tomate    | Kg | 0,150   |
| Zahăr              | Kg | 0,040   |
| Foi de dafin       | Kg | 0,00025 |
| Piper boabe        | Kg | 0,001   |
| Cimbru             | Kg | 0,001   |
| Sare               | Kg | 0,010   |

## PROCES TEHNOLOGIC – SOS TOMAT

### Operații pregătitoare

Legumele (ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină) se taie felii. Oasele se taie în bucăți, se spală, se opăresc și se spală din nou, se fierb în apă (circa 3 litri) cu sare, se spumează și se fierb circa 3-4 ore. Supa de oase se strecoară. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

### Tehnica preparării

Legumele se înabușă în ulei cu 100 ml de apă; când acestea s-au înmuiat, se adaugă făina dizolvată, pasta de tomate, piper, foi de dafin, cimbru și sare și se amestecă încontinuu. Se adaugă supa de oase, se fierbe circa 30 minute, se pasează prin sită deasă și se adaugă zahărul. Se păstrează la cald (în bain – marie).

### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește la chifteluțe, limbă, musaca, spaghetti, s.a.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ |

[SOS DE TARHON – CEHOSLOVAC](#)



## SOS DE TARHON – CEHOSLOVAC

Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                 | U.M. | Cantitate |
|-------------------------------|------|-----------|
| Tarhon verde                  | Kg   | 0,075     |
| Unt                           | Kg   | 0,100     |
| Ouă (2 gălbenușuri)           | Kg   | 0,050     |
| Lapte                         | Kg   | 0,500     |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | l    | 0,250     |
| Făină                         | Kg   | 0,100     |
| Oțet 9 grade                  | l    | 0,015     |
| Zahăr                         | Kg   | 0,020     |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | Kg | 0,030 |
|------|----|-------|

\* Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE TARHON -CEHOSLOVAC

#### Operatii pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Tarhonul se spală, se aleg frunzele, se taie și se opăresc.

#### Tehnica preparării

Faina dizolvată în 200 ml apă se adaugă în 80 – 85 g unt topit, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat restul de lapte (300 ml), supă de oase, gălbenușurile de ou, continuând fierberea circa 20 de minute. Sosul obținut se strecoară, dacă este necesar. Se adaugă zahăr, frunze de tarhon, sare și oțet. Se mai fierbe circa 5 minute și se retrage de pe foc. Deasupra se pun bucăți de unt (15-20 g) pentru a nu forma crusta.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește cald la rasol de vită, pasăre, limbă.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ |

#### [SOS DE TARHON](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                   | U.M. | Cantitate |
|---------------------------------|------|-----------|
| Tarhon verde                    | Kg   | 0,100     |
| Făină                           | Kg   | 0,130     |
| Unt                             | Kg   | 0,075     |
| <a href="#">Supă de oase*</a> ) | Kg   | 0,700     |
| Smântână                        | Kg   | 0,150     |
| Zahăr                           | Kg   | 0,020     |
| Oțet 9 grade                    | l    | 0,030     |
| Sare                            | kg   | 0,010     |

\*) Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE TARHON

#### Operatii pregătitoare

Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mai mare. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina dizolvată în 100 ml apă se adaugă în unt topit, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă supă de oase, smântâna, oțet, zahăr, tarhon, sare și se fierb 10-15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald, la rasol de vită și pasăre.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ |

#### [SOS DE SMANTÂNĂ PENTRU VÂNAT](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                 | U.M. | Cantitate |
|-------------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Sos Madera*</a> ) | Kg   | 0,750     |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Smântână      | Kg | 0,125 |
| Muștar        | Kg | 0,050 |
| Unt           | Kg | 0,050 |
| Vin alb       | l  | 0,100 |
| Piper măcinat | Kg | 0,001 |
| Sare          | kg | 0,010 |

\*) Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE SMÂNTÂNĂ PENTRU VÂNAT

#### *Tehnica preparării*

Sosul Madera se amestecă cu smântână, muștar și se omogenizează. Se adaugă unt, vin, piper și sare. Se fierb împreună circa 10 – 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau împreună cu preparatul care urmează a se consuma (vânat).

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

#### [SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime | U.M. | Cantitate |
|---------------|------|-----------|
| Unt           | Kg   | 0,100     |
| Făină         | Kg   | 0,100     |
| Smântână      | Kg   | 0,250     |
| Lapte         | l    | 0,750     |
| Sare          | kg   | 0,010     |

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE SMÂNTÂNĂ

#### *Operatii pregătitoare*

Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Făina dizolvată în lapte rece (250 ml) se adaugă în untul topit. Se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se toarnă treptat restul de lapte (500 ml), amestecând continuu. După 10 -15 minute de fierbere, se adaugă smântâna, sare și se fierbe încă 10 minute la foc moderat.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră sau cu preparatul ce urmează să fie consumat. Se servește cald cu diferite legume: conopidă, fasole verde și diverse preparate din carne (chifteluțe, ș.a.)

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

#### [SOS PICANT CU MUSTAR \(ROBERT\)](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime                     | U.M. | Cantitate |
|-----------------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Sos demi-glace</a> *) | Kg   | 0,750     |
| Ceapă                             | Kg   | 0,100     |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Muștar       | Kg | 0,050 |
| Vin alb      | l  | 0,050 |
| Oțet 9 grade | l  | 0,010 |
| Sare         | Kg | 0,015 |

\*) Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS PICANT CU MUȘTAR (ROBERT)

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie marunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa, se fierbe cu vin și oțet timp de 15 minute. Se strecoară peste sosul demi-glace. Se adaugă muștar, sare și se fierbe la foc moderat 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate de rasol de vită, fripturi, s.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ |

#### [SOS PICANT](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime             | U.M. | Cantitate |
|---------------------------|------|-----------|
| <a href="#">Sos brun*</a> | Kg   | 0,800     |
| Castraveți în oțet        | Kg   | 0,150     |
| Unt                       | Kg   | 0,050     |
| Ceapă                     | Kg   | 0,100     |
| Muștar                    | Kg   | 0,050     |
| Vin alb                   | l    | 0,050     |
| Piper boabe               | Kg   | 0,001     |
| Oțet 9 grade              | l    | 0,050     |
| Sare                      | kg   | 0,010     |

\* Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS PICANT

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie marunt și se opărește. Castraveții se spală se curăță de coajă și semințe, se taie foarte mărunț și se scurg de zeamă.

#### Tehnica preparării

Ceapa, muștarul și piperul se fierb în apă (300ml), circa 10 minute. Se strecoară printr-o sită fină. La sos se adaugă castraveți și se fierb împreună 5 – 10 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin, unt și sare.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate la grătar din carne de vită, porc, limbă, ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ |

#### [SOS DIN OUA SI UNT \(BERNEZ\)](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime        | U.M. | Cantitate |
|----------------------|------|-----------|
| Unt                  | Kg   | 1,000     |
| Ouă (10 gălbenușuri) | Kg   | 0,250     |
| Tarhon verde         | Kg   | 0,100     |
| Ceapă                | Kg   | 0,100     |
| Lămâie               | Kg   | 0,100     |
| Oțet 9 grade         | l    | 0,100     |
| Piper boabe          | Kg   | 0,010     |
| Pătrunjel verde      | Kg   | 0,050     |
| Foi de dafin         | Kg   | 0,00025   |
| Sare                 | Kg   | 0,050     |

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DIN OUĂ ȘI UNT (BERNEZ)

#### Operații pregătitoare

Untul se încălzește ușor și se separă de zer. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Tarhonul se curăță, se spală, se taie mărunț și se opărește. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Patrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ceapa se curăță se spală și se taie peștișori.

#### Tehnica preparării

Oțetul amestecat cu 100 ml apă se fierbe împreună cu ceapă, cotoare de tarhon, foi de dafin, sare și piper, timp de 20 de minute și se strecoară în alt vas. La această compoziție se adaugă gălbenușurile și se amestecă la foc moderat, până ce aceasta începe să se coaguleze. Untul topit și limpezit se adaugă treptat bătându-se continuu cu telul, până se alifiază. Se ia vasul de pe foc, se stropește compoziția cu oțet și suc de lămâie, se adaugă frunzele de tarhon și pătrunjel.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate la grătar din carne de vită și mânzat.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ \_ |

### SOS OLANDEZ



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime       | U.M. | Cantitate |
|---------------------|------|-----------|
| Unt                 | Kg   | 1,000     |
| Ouă (8 gălbenușuri) | Kg   | 0,200     |
| Lămâie              | Kg   | 0,100     |
| Piper măcinat       | Kg   | 0,003     |
| Sare                | Kg   | 0,010     |

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS OLANDEZ

#### Operații pregătitoare

Ouale se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Untul se topește și se elimină apa rezultată. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Gălbenușurile de ou împreună cu sare se bat, într-un vas la bain-marie, la foc moderat până se obține o compoziție omogenă, lejeră, avându-se grijă să nu se coaguleze. Se adaugă treptat untul topit. Se continuă

baterea. Când sosul este gata, se adaugă suc de lămâie și piper. Se recomandă a se folosi imediat după preparare.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparatele din: pește, conopidă, sparanghel s.a.

Postat în [Retete](#), [Retete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ★ |

#### [PAI PARMEZAN](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 1kg</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------|
| Foietaj crud*        | kg        | 1,350                          |
| Oua                  | kg        | 0,050                          |
| Cascaval             | kg        | 0,100                          |
| Faina                | kg        | 0,020                          |
| Sare                 | kg        | 0,005                          |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PAI PARMEZAN**

##### *Operații pregătitoare*

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-o farfurie și se bat pentru omogenizare.

##### *Tehnica preparării*

Foietajul se întinde în foaie groasă de 1 cm, folosind făină. Se așază pe tavă stropită cu apă. Se unge cu ou, se taie în bucăți lungi de 8 cm și late de 3 cm. Se presară deasupra sare și cașcaval ras. Se coace în cuptor, cu foc iute la început, apoi moderat.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie. Se servesc câte 2 bucăți la o porție, la consome, supe ș.a.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 1kg</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------|
| Gris                 | kg        | 0,300                          |
| Oua                  | kg        | 0,150                          |
| Patrunjel verde      | kg        | 0,010                          |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUȘTE DIN GRIȘ**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă.

##### *Tehnica preparării*

Gălbenușurile se bat, se adaugă treptat gris și albușurile spumă. Se formează găluște cu lingura și se fierb în apă cu sare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul intră în componența diferitelor supe.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#)





| Materii prime                         | UM | Cantitate bruta pt. 0,5 kg |
|---------------------------------------|----|----------------------------|
| Ficat de vita                         | kg | 0,350                      |
| Pesmet                                | kg | 0,035                      |
| Ceapa                                 | kg | 0,100                      |
| Oua                                   | kg | 0,200                      |
| Untura sau ulei cand nu exista untura | kg | 0,050                      |
| Patrunjel verde                       | kg | 0,040                      |
| Piper macinat                         | kg | 0,001                      |
| Sare                                  | kg | 0,020                      |

**Gramaj produs finit = 0,5 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- GĂLUȘTE DIN FICAT**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți. Ficatul de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu ceapa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ficatul tocat se amestecă cu ouă, pătrunjel verde, pesmet, ulei, sare și piper. Din această compoziție se formează găluște, care se toarnă cu lingurița în apă clocotită cu sare și se fierb 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Găluștele se servesc la supă de oase sau de pasăre.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 1kg |
|-----------------|----|-------------------------|
| Făină           | kg | 0,350                   |
| Oua             | kg | 0,200                   |
| Pătrunjel verde | kg | 0,025                   |
| Untură sau ulei | kg | 0,100                   |
| Piper măcinat   | kg | 0,001                   |
| Sare            | kg | 0,010                   |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUȘTE DIN FĂINĂ PENTRU PAPRICAȘ**

##### *Operații pregătitoare*

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării:*

Intr-un vas se fierb 100 g ulei și 300 ml apă și sare. Se adaugă făina în bloc, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se adaugă ouăle, unul câte unul, amestecând bine după fiecare ou. Se adaugă piper și pătrunjel verde. Din această compoziție se formează

găluște cu lingurița, care se fierb în apă clocotită cu sare. Găluștele se pot prepara și după procedeul următor : făina se amestecă cu ouă, ulei, sare, piper și pătrunjel verde și se prepară compoziția de găluște. Se așază pe tocător de lemn și se împarte în fășii lungi cu lățimea de 2—3 cm din care, cu ajutorul lamei cuțitului, se desprind bucăți de circa 1 cm care se pun direct în vasul cu apa clocotită cu sare. Se fierb circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul intră în componența diferitelor papricașuri.

Postat în [Retete, Semipreparate](#) ☆ |

#### GĂLUȘTE DIN CARTOFI PENTRU PAPRICAȘ



| Materii prime                              | UM | Cantitate bruta pt. 1,5 kg |
|--|----|----------------------------|
| Cartofi                                    | kg | 1,500                      |
| Faina                                      | kg | 0,225                      |
| Oua  | kg | 0,150                      |
| Patrunjel verde                            | kg | 0,050                      |
| Ceapa                                      | kg | 0,150                      |
| Untura ( ulei numai daca nu exista untura) | kg | 0,100                      |
| Piper macinat                              | kg | 0,0005                     |
| Sare                                       | kg | 0,025                      |

**Gramaj produs finit = 1,5 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- GĂLUȘTE DIN CARTOFI PENTRU PAPRICAȘ**

##### *Operații pregătitoare :*

Cartofii se spală, se introduc in apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg de lichid, se răcesc, se curăță de coajă și se rad prin răzătoare fină. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură înfierbîntată cu 100 ml apă. Cartofii se amestecă cu ceapă înăbușită, ouă, făină, sare, piper și pătrunjel verde, obținîndu-se un aluat de consistență potrivită. Aluatul se lasă în repaus 20 minute. Se porționează în bucăți rotunde de mărimea unei nuci. Găluștele rezultate se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb circa 20 minute și se scurg de apă.

#### *Prezentarea și servirea*

Găluștele obținute se folosesc la papricaș.

Postat în [Retete, Semipreparate](#)



| Materii prime | UM | Cantitate bruta pt. 1 kg |
|---------------|----|--------------------------|
| Unt           | kg | 0,250                    |
| Margarină     | kg | 0,250                    |
| Oțet 9 grade  | kg | 0,010                    |
| Făină         | kg | 0,600                    |
| Sare          | kg | 0,010                    |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

### **PROCES TEHNOLOGIC – FOIETAJ CRUD**

#### *Operații pregătitoare*

Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Untul se frământă cu margarina până la omogenizare, i se dă forma de pătrat și se introduce în frigider, circa 20 minute. Făina (500 g) se așează pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pune sare, apă, oțet și se frământă bine obținând o cocă omogenă, de consistență potrivită care se lasă în repaos, 20 minute.

Coca se turează astfel : se întinde în formă de pătrat, subțiat spre margini. Bucata de unt cu margarină se așează în mijlocul pătratului și se împachetează, unind fiecare latură a pătratului cu latura opusă. Se întinde din nou, cu merdeneaua, folosind făină (100 g), în foaie groasă de 2 cm și se împachetează în patru. Coca se introduce în frigider, 30 minute. Operația de turare, împachetare și răcire se repetă încă de trei ori.

Se folosește la pregătirea diferitelor preparate din foietaj.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#)  |

### [FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta<br/>pt. 2,5 kg</b> |
|----------------------|-----------|---------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 2,000                                 |
| Faina                | kg        | 0,500                                 |
| Oua                  | kg        | 0,500                                 |
| Lapte                | kg        | 1,250                                 |
| Ulei                 | l         | 0,300                                 |
| Zahar vanilat        | kg        | 0,010                                 |
| Sare                 | kg        | 0,020                                 |

**Gramaj produs finit = 2,5 kg**

### **PROCES TEHNOLOGIC – FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI**

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii (1 kg) se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se sfăramă cu telul. Restul de cartofi (1 kg) se curăță de coajă, se spală, se dau prin razătoare și se scurg de lichid. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Cartofii fierți se amestecă cu cartofi cruzi, făină, ouă, zahăr vanilat, lapte și sare. Se obține o cocă de clătite. În tigaia unsă cu ulei și înfierbîntată, se ia cu polonicul sau lușul, din cocă și se întinde pe toată suprafața tigăii, se frige pe ambele părți, obținându-se foaia de clătită. Se repetă operația pînă la terminarea compoziției.

#### *Prezentarea și servirea*

Foile de clătite se servesc umplute cu dulceață, gem ș.a.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 1 kg</b> |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|
|----------------------|-----------|-------------------------------------|

|  |    |        |
|--|----|--------|
| Deșeuri de la prelucrarea peștelui (aripi, cozi, cap, coloană vertebrală, etc) | kg | 0,400  |
| Morcovi  | kg | 0,050  |
| Țelină rădăcină  | kg | 0,050  |
| Ceapă  | kg | 0,075  |
| Foi de dafin   | kg | 0,0005 |
| Piper boabe  | kg | 0,001  |
| Vin alb  | l  | 0,025  |
| Oțet 9 grade   | l  | 0,010  |
| Cuișoare   | kg | 0,001  |
| Sare   | kg | 0,010  |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ESENȚA DE PEȘTE**

##### *Operații pregătitoare*

Deșeurile din pește se spală. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Deșeurile din pește se fierb în apă (2 l) cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină, ceapă, piper, cuișoare, foi de dafin, oțet, vin și se fierb circa 2 ore.

Se strecoară, se răcește și se păstrează la rece. Esența de pește intră în componența diferitelor preparate din pește.

Postat în [Rețete, Semipreparate](#)  |

#### [ESENȚA DE OASE \(GLACE\)](#)



| <b>Materii prime</b>               | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 1 kg</b> |
|------------------------------------|-----------|---------------------------------|
| Oase fără măduvă și sită de mânzat | kg        | 20,000                          |
| Sare                               | kg        | 0,020                           |

**Gramaj produs finit =1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ESENȚA DE OASE (GLACE)**

##### *Operații pregătitoare*

Oasele se taie bucăți, se opăresc și se spală.

##### *Tehnica preparării*

Oasele se usucă în cuptor, fără grăsime. Se fierb în 50 l apă cu sare, se îndepărtează spuma. După 8—10 ore de fierbere, când supa scade la jumătate, se strecoară printr-o sită deasă. Supa obținută se răcește, se degresează și se fierbe din nou până se concentrează și rămâne la 1,000 kg. Se strecoară din nou, se răcește și se păstrează la rece.

Intră în compoziția diferitelor sosuri.

Postat în [Rețete, Semipreparate](#)  |

## BORȘ



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 10 litri |
|-----------------|----|------------------------------|
| Drojdie de bere | kg | 0,020                        |
| Mălai superior  | kg | 0,500                        |
| Tărâțe de grâu  | kg | 1,000                        |
| Pâine neagră    | kg | 0,200                        |

**Gramaj produs finit =10 l**

### PROCES TEHNOLOGIC – BORȘ

#### Operații pregătitoare

- Mălaiul se cerne.
- Pâinea se taie felii și se rumenesc pe plită.

#### Tehnica preparării

- Drojdia de bere, mălaiul și 150 g tărâțe se amesteca cu 700 ml apă caldă, obținând o maia care se lasă să se dospească 5—6 ore.
- Maiaua dospită se pune într-un butoi sau borcan de sticlă, se amestecă cu restul de tărâțe și apă caldă (circa 3 litri) și se lasă la dospit circa 4 ore.
- Se adaugă din nou, apă clocotită (circa 8 l), feliile de pâine, se acoperă vasul cu capac și se lasă să se limpezească.
- Se scoate pâinea prăjită.

Pentru pregătirea altei cantități de borș, se poate folosi jumătate din cantitatea compoziției rămasă de la borșul consumat. În acest scop, această compoziție se scoate separat, se spală vasul, se introduce compoziția (jumătate) și se adaugă în completare 250 g mălai și 500 g tărâțe.

Se amestecă cu apă caldă (3 litri) și se lasă 3—4 ore la dospit, se adaugă din nou apă fiartă (8 l), feliile de pâine, se acoperă cu capac și se lasă să se limpezească.

- Borșul se folosește la pregătirea diferitelor preparate.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#) |

### BAIȚ PENTRU VÂNAT



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 5 kg |
|-----------------|----|--------------------------|
| Oțet 9 grade    | l  | 0,300                    |
| Morcovi         | kg | 0,200                    |
| Ceapă           | kg | 0,200                    |
| Usturoi         | kg | 0,100                    |
| Țelină rădăcină | kg | 0,100                    |
| Vin             | l  | 0,200                    |
| Foi de dafin    | Kg | 0,001                    |
| Cimbru          | Kg | 0,004                    |
| Piper boabe     | Kg | 0,005                    |
| Sare            | Kg | 0,10                     |

Gramaj produs finit = 5 kg

### PROCES TEHNOLOGIC – BAIȚ

#### Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală, se taie rondele. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării.

Morcovii, ceapa, țelina rădăcină, usturoiul, piper, foi de dafin, oțet, vin, sare și cimbru se adaugă în 4 l apă și se dă în clocot.

Se folosește la marinarea cârnii de vânat.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#) ☆ |

### [SOS DE USTUROI](#)



#### Produs finit: 1 Kg

| Materii prime  | U.M. | Cantitate |
|----------------|------|-----------|
| Făina          | Kg   | 0,100     |
| Ulei           | Kg   | 0,100     |
| Supă de oase*) | Kg   | 1,000     |
| Usturoi        | Kg   | 0,300     |
| Oțet 9 grade   | l    | 0,030     |
| Sare           | Kg   | 0,020     |

\*) Se preia rețeta respectivă

### PROCES TEHNOLOGIC – SOS DE USTUROI

#### Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță și se taie felii subțiri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 mg supă de oase și se adaugă în uleiul încălzit. Se fierb împreună cu 850 mg supă de oase circa 15 – 20 minute. Usturoiul se înabușă în 50 mg supă de oase, se adaugă la sos, se fierbe 5 minute și se strecoară. Se adaugă oțet și sare.

#### Prezentarea și servirea

Sosul se prezintă în sosiera sau împreună cu preparatul la care se consumă. Se servește la preparate din carne de vită, rasol, pește, ș.a.

Postat în [Retete](#), [Rețete sosuri](#), [Sosuri calde](#) ☆ |

### [TĂIȚEI DE CASĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 1kg |
|---------------|----|-------------------------|
| Făină         | kg | 0,750                   |
| Ouă           | kg | 0,400                   |
| Sare          | kg | 0,030                   |

Gramaj produs finit = 1 kg

### PROCES TEHNOLOGIC – TĂIȚEI DE CASĂ

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Făina se aşază pe o planşetă. În mijloc, se adaugă ouă, sare şi circa 125 ml apă. Se amestecă pentru omogenizare şi se obţine un aluat de consistenţă moale. Se porţionează în bucăţi egale, circa 4—6 bucăţi la o porţie şi se lasă în repaus timp de 10 minute ; se rulează şi se taie în funcţie de preparatul la care se folosesc. Taişei obţinuţi se scutură de făină şi se păstrează la loc uscat.

Se folosesc la diferite preparate culinare.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#) ☆ |

### [TAIŞEI DIN CARTOFI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate bruta pt. 3kg |
|---------------|----|-------------------------|
| Cartofi       | kg | 2,500                   |
| Faina         | kg | 0,900                   |
| Oua           | kg | 0,250                   |
| Sare          | kg | 0,050                   |

**Gramaj produs finit = 3 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – TAIŞEI DIN CARTOFI**

##### *Operaţii pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb, se curăţă de coajă şi se toacă cu maşina. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Cartofii se amestecă cu făină, ouă şi sare. Se obţine un aluat ci in care se taie bucăţi cu lungimea de 5 cm şi cu diametrul de circa 1 cm. Se introduc în apă cu sare şi se fierb.

##### *Prezentarea şi servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se serveşte cald la diferite preparate.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 1kg |
|--------------------------|----|-------------------------|
| Aripi si picioare de pui | kg | 1,000                   |
| Morcovi                  | kg | 0,100                   |
| Pătrunjel rădăcină       | kg | 0,050                   |
| Păstârnac                | kg | 0,050                   |
| Ţelină rădăcină          | kg | 0,100                   |
| Ceapă                    | kg | 0,050                   |
| Ouă (2 albuşuri)         | kg | 0,050                   |
| Sare                     | kg | 0,015                   |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- SUPA DE PASARE**

##### *Operaţii pregătitoare*

Aripile şi picioarele de pui se trec prin flacăra ; se spală în mai multe ape reci, se opăresc. Ghiarele se îndepărtează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, ţelina rădăcină şi ceapa se curăţă, se spală şi se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece şi se separă albuşurile de gălbenuşuri.

### *Tehnica preparării*

Aripile și picioarele de pui se fierb în 1,5 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, țelină și ceapă și se fierb circa 1 oră. După fierbere, se strecoară prin sită deasă sau etamină umezită și se limpește cu albuș de ou. Se strecoară din nou.

Intră în componența unor supe, sosuri ș.a.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#) ★ |

### [SUPĂ DE OASE](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10kg</b> |
|---------------------------------|-----------|---------------------------------|
| Oase cu măduvă și sită          | kg        | 2,700                           |
| Oase fără măduvă și sită        | kg        | 4,000                           |
| Morcovi                         | kg        | 0,500                           |
| Ceapă                           | kg        | 0,500                           |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,700                           |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg        | 0,500                           |
| Piper boabe                     | kg        | 0,005                           |
| Sare                            | kg        | 0,050                           |

Gramaj produs finit = 10 kg

### **PROCES TEHNOLOGIC – SUPĂ DE OASE**

#### *Operații pregătitoare*

- Oasele se spală și se taie bucăți, se opăresc și se spală din nou cu apă rece.
- Morcovii, ceapa, țelina, păstârnacul și pătrunjelul se curăță și se spală.

#### *Tehnica preparării*

- Oasele se fierb în 10 l apă cu sare și se îndepărtează spuma.
- După 3 ore de fierbere la foc moderat, se adaugă : morcovi, ceapă, țelină, pătrunjel rădăcină și păstârnac, piper boabe și se continuă fierberea circa 60 minute.
- Supa obținută se strecoară prin sită sau pasoar.
- Intră în componența diferitelor supe, ciorbe, creme și sosuri.

Postat în [Retete](#), [Semipreparate](#) ★ |

### [SUPĂ DE CARNE](#)



| <b>Materii prime</b>           | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 2kg</b> |
|--------------------------------|-----------|--------------------------------|
| Carne de vită calitatea I      | kg        | 0,200                          |
| Oase de vită cu măduvă și sită | kg        | 2,000                          |
| Morcovi                        | kg        | 0,250                          |



|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,100 |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,100 |
| Ceapă                           | kg | 0,150 |
| Ouă (3 albușuri)                | kg | 0,075 |
| Piper boabe                     | kg | 0,002 |
| Sare                            | kg | 0,025 |

**Gramaj produs finit = 2 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC – SUPA DE CARNE

##### Operații pregătitoare

Oasele se taie în bucăți, se opăresc și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se spală ; jumătate din cantitate se taie felii, iar restul se lasă întregi. Carnea se spală și se toacă cu mașina cu sită rară.

##### Tehnica preparării

Oasele se fierb în apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovii, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină și ceapă și se fierb 4—5 ore. Se răcește, se degresează și se strecoară prin sită. Carnea de vită tocată se amestecă cu albușuri și 50 ml apă rece, se adaugă în supă, împreună cu legumele tăiate felii și piper boabe.

Se fierb 10—15 minute și se continuă fierberea la foc moderat încă circa 50 minute. Se strecoară prin etamină umedă, se degresează din nou.

Intră în componența diferitelor sosuri.

Postat în [Rețete, Semipreparate](#) ☆ \_ |

#### [RULOU DIN FOIETAJ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 20 bucăți |
|---------------|----|-------------------------------|
| Foietaj crud* | kg | 0,600                         |
| Ouă           | kg | 0,050                         |
| Cașcaval      | kg | 0,050                         |
| Făină         | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj produs finit = 20 g o bucată**

#### PROCES TEHNOLOGIC – RULOU DIN FOIETAJ

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pentru omogenizare. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară foietajul, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Foietajul se întinde folosind făină în foaie grosă de circa 4 mm. Se taie în fâșii de 12—15 cm lungime și lățime de 2 cm. Fiecare fâșie se unge cu ou la una din margini, se rulează pe țevi metalice speciale de formă cilindrică ușor conică. Rulourile se ung la suprafață cu ou, se presară cu cașcaval ras, se așază pe o tavă stropită cu apă și se coc la cuptor la foc iute la început, apoi moderat. Rulourile coapte se scot de pe țeava metalică.

##### Prezentarea și servirea

Rulourile se folosesc pentru umplut cu diverse compoziții.

Postat în [Rețete, Semipreparate](#) ☆ \_ |

#### [RAZATURA DE LAMAIE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate bruta pt. 1kg |
|---------------|----|-------------------------|
| Lămâie*       | kg | 2,100                   |
| Zahăr         | kg | 0,700                   |
| Alcool        | l  | 0,020                   |

\*Lămâile fără coajă se folosesc la pregătirea altor preparate

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC – RAZATURA DE LAMAIE

*Operații pregătitoare*

Lămâile se spală.

*Tehnica preparării*

Lămâile se rad de coajă. Răzătura obținută se amestecă cu zahăr și alcool. Se păstrează la rece, în borcane închise ermetic.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#)  |

[PATEU DIN FICAT DE PORC](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate bruta pt. 1kg |
|----------------|----|-------------------------|
| Ficat de porc  | kg | 0,700                   |
| Ceapa          | kg | 0,300                   |
| Margarina      | kg | 0,300                   |
| Coniac         | kg | 0,030                   |
| Nucsoara       | kg | 0,001                   |
| Frisca lichida | kg | 0,100                   |
| Piper macinat  | kg | 0,002                   |
| Sare           | kg | 0,030                   |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC – PATEU DIN FICAT DE PORC

*Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ficatul se curăță, se spală și se taie bucăți mici. Nucsoara se rade.

*Tehnica preparării*

Ceapa și ficatul se înăbușă în margarină, se răcesc și se toacă cu mașina de 2—3 ori. Compoziția obținută se bate cu telul se adaugă frișcă, sare, coniac, piper și nucsoară.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece. Se poate folosi la prepararea rulourilor, sandvișurilor.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate bruta pt. 0,6 kg |
|--------------------------|----|----------------------------|
| Carne de porc calitate I | kg | 0,650                      |

|                        |    |         |
|------------------------|----|---------|
| Ulei                   | kg | 0,050   |
| Castraveti murati      | kg | 0,050   |
| Foi de dafin           | kg | 0,00025 |
| Mustar                 | kg | 0,025   |
| Smantana               | kg | 0,075   |
| Ceapa                  | kg | 0,050   |
| Gogosari rosii in otet | kg | 0,050   |
| Margarina              | kg | 0,050   |
| Piper macinat          | kg | 0,001   |
| Sare                   | kg | 0,020   |

**Gramaj produs finit = 0,6 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN CARNE DE PORC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de porc se spală, se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Castraveții murați se spală și se taie rondele. Gogoșarii se spală, se taie bucăți și se scot semințele.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în ulei și 100 ml apă. Se adaugă foi de dafin și se continuă înăbușirea. Carnea și ceapa se toacă prin mașină cu sită deasă, de 2—3 ori. La pasta de carne se adaugă margarina, smântână, sare, piper și muștar. Compoziția obținută se bate cu telul pentru omogenizare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat cu ajutorul unui poș cu șprîț. Se servește rece, cu decor din felii de gogoșari și castraveți murați. Se poate folosi la prepararea sandvișurilor.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#)



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 1kg</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------|
| Branza proaspata de vaci | kg        | 0,600                          |
| Branza telemea de oi     | kg        | 0,150                          |
| Unt                      | kg        | 0,150                          |
| Smantana                 | kg        | 0,100                          |
| Boia de ardei dulce      | kg        | 0,005                          |
| Salata verde             | kg        | 0,050                          |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN BRÎNZA „FĂGĂRAȘ”**

##### *Operații pregătitoare*

Branza telemea de oi se spală și împreună cu branza proaspătă de vaci se trec printr-o sită fină. Untul se alifiază. Salata se curăță de cotor, se îndepărtează frunzele depreciate și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

##### *Tehnica preparării*

Branza se amestecă cu unt, smântână și boia pînă se obține o pastă omogenă. Pasta obținută se montează pe foi de salată verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece. Se poate folosi și la prepararea sandvișurilor.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate bruta<br>pt. 1,2 kg |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Branza telemea de oi | kg | 0,450                         |
| Cascaval             | kg | 0,500                         |
| Unt                  | kg | 0,300                         |
| Boia de ardei dulce  | kg | 0,010                         |

**Gramaj produs finit = 1,2 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN BRANZA ȘI CAȘCAVAL

##### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Brinza se spală și se rade. Untul se bate cu telul pînă se alifiază.

##### Tehnica preparării

Branza și cașcavalul se amestecă cu boia și unt și se obține o pastă omogenă. Pasta se așază în hartie pergament sau celofan. Se rulează strans și se păstrează la re

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se folosește la umplerea rulourilor și la prepararea sandvișurilor.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate bruta<br>pt. 1kg |
|----------------------|----|----------------------------|
| Branza telemea de oi | kg | 0,800                      |
| Unt                  | kg | 0,200                      |
| Boia de ardei dulce  | kg | 0,005                      |
| Chimen               | kg | 0,002                      |
| Piper macinat        | kg | 0,001                      |

**Gramaj produs finit = 1 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN BRANZA CU BOIA

##### Operații pregătitoare

Brînza se spală și untul se alifiază.

##### Tehnica preparării

Brinza se toacă cu mașina cu sită deasă, se adaugă unt, piper, boia și chimen, amestecand până se formează o pastă omogenă.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se folosește la umplerea rulourilor și la prepararea sandvișurilor.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#)

#### [GOGOȘARI UMPLUȚI CU SALATA DE CRUDITĂȚI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate bruta |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|                             |    | <b>pt. 10 portii</b> |
|-----------------------------|----|----------------------|
| Gogosari kapia ( 10 bucati) | kg | 0,500                |
| Morcovi                     | kg | 0,150                |
| Telina radacina             | kg | 0,150                |
| Sfecla rosie                | kg | 0,150                |
| Ridichi                     | kg | 0,150                |
| Gulii                       | kg | 0,100                |
| Varza alba                  | kg | 0,150                |
| Lamai                       | kg | 0,050                |
| Branza telemea              | kg | 0,100                |
| Smantana                    | kg | 0,100                |
| Piper macinat               | kg | 0,0005               |
| Sare                        | kg | 0,015                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - GOGOȘARI UMPLUȚI CU SALATA DE CRUDITĂȚI**

##### *Operații pregătitoare*

Gogoșarii și ardeii kapia se spală și se curăță. Morcovii, țelina, sfecla roșie, ridichile, varza albă și guliile se curăță, se spală și se taie fișii foarte înguste (julien). Lămaia se spală și i se extrage sucul. Branza telemea se spală și se rade fin.

##### *Tehnica preparării*

Legumele tăiate se țin în suc de lămâie circa 30 minute. Se amestecă cu sare, piper, branză telemea și smantână. Cu această compoziție se umplu ardeii kapia și gogoșarii care se montează sub formă de ciupercă.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Din legume](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ciuperci proaspete   | kg        | 0,750                                |
| Ceapa                | kg        | 0,125                                |
| Pesmet               | kg        | 0,025                                |
| Ulei                 | l         | 0,100                                |
| Marar verde          | kg        | 0,050                                |
| Vin                  | l         | 0,050                                |
| Piper macinat        | kg        | 0,001                                |
| Cascaval             | kg        | 0,050                                |
| Usturoi              | kg        | 0,025                                |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Salata verde | kg | 0,050 |
| sare         | kg | 0,010 |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: ciuperci 65g + sos 10 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CIUPERCI UMPLUTE**

##### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală. Cozile de la ciuperci se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa și cozile de ciuperci se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă; când a scăzut din lichid se adaugă piper, pesmet, mărar verde, sare și usturoi. Se amestecă compoziția și se lasă să se răcească. Într-o tavă unsă cu ulei (50 g), se așează ciupercile umplute cu compoziția obținută. Se adaugă deasupra cașcaval și se introduce la cuptor circa 30 minute. Spre sfârșit, se stropesc cu vin și cu jiu rezultat de la frigere.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece sau cald.

Postat în [Din legume](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau conserva | kg<br>kg  | 0,950<br>0,475                       |
| Patrunjel verde                 | kg        | 0,025                                |
| Marar verde                     | kg        | 0,025                                |
| Vin alb                         | l         | 0,050                                |
| Ceapa                           | kg        | 0,150                                |
| Lamaie                          | kg        | 0,075                                |
| Ulei                            | kg        | 0,100                                |
| Piper macinat                   | kg        | 0,001                                |
| Sare                            | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: ciuperci 50g + sos 50 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CIUPERCI CU SOS DE LAMAIE (A LA GREC)**

##### *Operații pregătitoare.*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămaia se spală și se taie felii. De la o alta jumătate de lămaie se extrage sucul.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei și 50 ml apă ; se adaugă ciuperci, piper, zeama de la o jumătate de lămaie, mărar verde, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare și apă (circa 1 litru). Se continuă fierberea circa o oră. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din felii de lămaie și pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

Postat în [Din legume](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ardei grasi     | kg | 1,000                         |
| Vinete          | kg | 1,500                         |
| Ceapa           | kg | 0,150                         |
| Rosii proaspete | kg | 0,500                         |
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 150g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – ARDEI UMPLUȚI CU SALATA DE VINETE ȘI ROȘII**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală, se rade fin, se spală cu apă rece și se scurge de apă. Roșiile se spală, se opăresc, se de cojesc și se taie mărunț. Ardeii se spală și se curăță.

##### *Tehnica preparării*

Vinetele se coc, se curăță, se scurg de zeamă și se toacă foarte fin cu sațir de lemn. Se amestecă cu ulei, sare, ceapă și roșii. Ardeii se umplu cu salata obținută și se țin la frigider circa 30 minute. Se taie felii.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Din legume](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Branza telemea de oi | kg | 1,000                         |
| Chimen               | kg | 0,002                         |
| Boia de ardei dulce  | kg | 0,002                         |
| Piper macinat        | kg | 0,001                         |
| Salata verde         | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o portie de produs finit :100g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – LIPTAUER TIMSOREAN**

##### *Operații pregătitoare*

Branza se spală și se rade. Chimenul se macină. Salata verde se curăță de cotor, se îndepărtează frunzele depreciate și se spală fiecare frunză în mai multe ape.

##### *Tehnica preparării*

Brânza se amestecă cu piper, boia și chimen și se obține o pastă omogenă.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat pe frunze de salată verde. Se servește rece. Se poate folosi și la prepararea sandvișurilor.

Postat în [Din brânzeturi](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Branza telemea de oi     | kg        | 0,600                                |
| Branza proaspata de vaca | kg        | 0,300                                |
| Smantana                 | kg        | 0,050                                |
| Unt                      | kg        | 0,050                                |
| Piper macinat            | kg        | 0,001                                |
| Salata verde             | kg        | 0,050                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 100g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – LIPTAUER**

##### *Operații pregătitoare*

Branza telemea de oi se spală și împreună cu brinza proaspătă de vacă se trec printr-o sită fină. Untul se alifiază. Salata verde se curăță de cotor, se îndepărtează foile depreciate și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

##### *Tehnica preparării*

Branza se amestecă cu unt, piper, smantana și se omogenizează până ce se obține o pastă fină.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă ornat cu șprițul, pe frunze de salată verde, montat pe farfurie. Se servește rece. Se poate folosi la prepararea sandvișurilor.

Postat în [Din brânzeturi](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Branza telemea de vaca | kg        | 0,1000                               |
| Rosii proaspete        | kg        | 0,800                                |
| Ceapa                  | kg        | 0,200                                |
| Lamaie                 | kg        | 0,100                                |
| Ulei                   | kg        | 0,100                                |
| Boia de ardei dulce    | kg        | 0,005                                |
| Ardei iute             | kg        | 0,150                                |
| Piper macinat          | kg        | 0,003                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 180g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ICRE DIN BRINZA CU ROȘII**

##### *Operații pregătitoare*

Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămaia se spală și i se extrage sucul. Ardeiul iute se spală și se coace. Branza se spală și se rade.

##### *Tehnica preparării*

Branza se amestecă cu roșii, ulei, suc de lămaie, piper, ceapă și boia de ardei dulce.

##### *Prezentarea și servirea*



Pasta de brânză se prezintă porționată pe farfurie sau platou, cu decor de felii de roșii și ardei iute copt. Se servește la sandvișuri.

Postat în [Din brânzeturi](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Castraveți verzi     | kg | 1,000                         |
| Branza telemea de oi | kg | 0,300                         |
| Branza de vaci       | kg | 0,300                         |
| Unt                  | kg | 0,200                         |
| Ardei gras           | kg | 0,200                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120g**

#### PROCES TEHNOLOGIC – CASTRAVEȚI UMPLUȚI CU PASTA DE BRANZA

##### *Operații pregătitoare*

Castraveții se spală, se taie la cele două capete pe o lungime de 2 cm, apoi se taie în bucăți de circa 10 cm și se scoate miezul cu un cutit special. Ardeiul gras se spală, se curată și se taie marunt. Branza de vaci și branza telemea se trec prin sită. Untul se alifiăza.

##### *Tehnica preparării*

Pasta de branza și untul se amestecă până ce se omogenizează, se adaugă ardei gras. Castraveții se umplu cu pastă de brânză, se așază pe un platou și se introduc în frigider pentru 1—2 ore. Castraveții umpluți se taie în felii subțiri și se așază pe platou.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă, pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Din brânzeturi](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ceapa verde     | kg | 0,200                         |
| Rosii proaspete | kg | 0,500                         |
| Salata verde    | kg | 0,100                         |
| Smantana        | kg | 0,300                         |
| Oua             | kg | 0,200                         |
| Branza de vaci  | kg | 0,500                         |
| Piper macinat   | kg | 0,01                          |
| Sare            | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150g**

#### PROCES TEHNOLOGIC- BRANZA DE VACI CU OUA ȘI CEAPA

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi. Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Salate verde se curăță și se spală. Roșiile se curăță, se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Brinza de vaci se amestecă cu smantână, obținându-se o pastă omogenă. Pasta se amestecă cu sare, piper, ceapă și ouă. Salata verde se așează pe platou, deasupra se adaugă compoziția obținută și se execută un decor din felii de roșii.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în farfurie. Se servește rece.

Postat în [Din brânzeturi](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ardei gras           | kg        | 0,500                                |
| Brânză telemea de oi | kg        | 0,150                                |
| Brânză de vaci       | kg        | 0,150                                |
| Măsline              | kg        | 0,200                                |
| Unt                  | kg        | 0,200                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,0005                               |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ARDEI GRAS UMPLUT CU PASTĂ DE BRÂNZĂ ȘI MĂSLINE**

##### *Operații pregătitoare*

Ardeii se spală și se curăță. Măslinile se spală, se curăță de samburi și se taie mărunt. Brânza de vaci și brânza telemea se trec printr-o sită. Untul se alifiază.

##### *Tehnica preparării*

Pasta de brânza și untul se omogenizează, se adaugă măslinile, piper și se amestecă. Ardeii se umplu cu pasta de brânză, se așază într-o tavă și se introduc în frigider unde se țin 1—2 ore. Ardeii se taie în felii subțiri și se așază pe platou.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește rece.

Postat în [Din brânzeturi](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#) ★ |

[VOL-AU-VENT](#)



| <b>Materii prime</b>           | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 20 bucăți</b> |
|--------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| <a href="#">Foietaj crud *</a> | kg        | 1,100                                |
| Făină                          | kg        | 0,010                                |
| Ouă                            | kg        | 0,050                                |

**Gramaj produs finit = 20 g o bucată**

#### **PROCES TEHNOLOGIC VOL-AU-VENT**

##### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat pentru omogenizare.
- Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Foietajul crud se întinde în foaie groasă de 1,5 cm folosind făină, se decupează în 40 bucăți cu o formă rotundă cu diametrul de 7-8 cm.

- Jumătate din bucăți (20) se ung cu ou și se așază pe tava stropită cu apă.
- La bucățile rămase se decupează mijlocul cu o formă rotundă cu diametru de 3 c:m.
- Coroana de cerc rezultată se așază cât mai simetric pe bucățile de pe tavă și se ung cu ou.
- Căpăcelele rămase de la coroana de cerc se așază pe tavă, se ung cu ou și se introduce tava la cuptor la foc iute la început, apoi moderat, până ce capătă o culoare galben-aurie.
- Preparatul se umple cu diferite sosuri, carne, ciuperci ș.a.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#) ☆ \_ |

### [TARTE PENTRU UMPLUT](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 20 bucăți |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Unt                 | kg | 0,300                         |
| Făină               | kg | 0,450                         |
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050                         |
| Sare                | kg | 0,005                         |

Gramaj produs finit = 20 g o bucata

#### **PROCES TEHNOLOGIC – TARTE PENTRU UMPLUT**

##### *Operații pregătitoare*

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

##### *Tehnica preparării*

- Făina se amestecă cu gălbenușuri, sare, unt și circa 200 ml apă.
- Se frământă ușor, obținându-se un aluat fraged, omogen, de consistență potrivită, care se lasă la rece o oră și apoi se modelează în formă de tarte.
- Se coc la cuptor la o temperatură moderată.
- Se scot din forme, cu atenție fără să se sfărâme.

Postat în [Rețete](#), [Semipreparate](#) ☆ \_ |

### [OUA UMPLUTE CU PATEU DIN FICAT](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Oua               | kg | 0,500                         |
| Pateu din ficat * | kg | 0,350                         |
| Salata verde      | kg | 0,200                         |

\*se preia rețeta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 75 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - OUA UMPLUTE CU PATEU DIN FICAT**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie pe jumătate, în lungime. Se prepară pateul de ficat, folosind rețeta respectivă. Salata verde se curăță și se spală în mai multe ape, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Gălbenușurile se trec prin răzătoare fină, se amestecă cu pateu de ficat, se introduc într-un poș cu șpriț și se umplu jumătățile de ouă.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din ouă](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Oua                  | kg        | 0,500                                |
| Ceapa verde          | kg        | 0,100                                |
| Pasta de branza*     | kg        | 0,100                                |
| Mustar               | kg        | 0,010                                |
| Salata verde         | kg        | 0,050                                |
| Rosii proaspete      | kg        | 0,050                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OUA UMLUTE CU PASTA DIN BRÎNZA**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie pe jumătate în lungime și se separă gălbenușurile de albușuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape. Se prepară pasta de brînză, folosind rețeta respectivă. Roșia se curăță, se spală și se taie în diverse forme, pentru decor.

##### *Tehnica preparării*

Gălbenușurile de ou se amestecă cu pasta de brînză, ceapă verde și muștar. Cu compoziția obținută se umplu jumătățile de ou, cu ajutorul unui poș (prevăzut cu șpriț cu zimți mari).

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde și roșii. Se servește rece.

Postat în [Retete](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Oua                   | kg        | 0,500                                |
| Morcovi               | kg        | 0,150                                |
| Telina radacina       | kg        | 0,150                                |
| Cartofi               | kg        | 0,600                                |
| Mazare verde conserva | kg        | 0,100                                |
| Fasole verde conserva | kg        | 0,100                                |
| Rosii proaspete       | kg        | 0,500                                |
| Branza telemea de oi  | kg        | 0,100                                |
| Unt                   | kg        | 0,050                                |
| Smantana              | kg        | 0,050                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Patrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper macinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - OUA UMPLUTE CU LEGUME**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb fină ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două pe lungime. Morcovii, țelina, cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi mici. Roșiile se spală, se taie rondele cu grosimea de 1 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie mărunț. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece ; fasolea se taie bucăți mici. Brnza telemea se spală și se rade fin. Untul se alifiază.

##### *Tehnica preparării*

Gălbenușurile de ou se amestecă cu unt, smântină și sare obținând o pastă omogenă. Pasta obținută se amestecă cu cartofi, țelină, pătrunjel tăiat mărunț, morcovi, mazăre, fasole, piper, sare și brnza telemea. Cu această compoziție se umplu ouăle (albușurile fierte). Ouăle umplute se montează pe câte o felie de roșie și se ornează cu frunze de pătrunjel verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Rețete](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Oua                    | kg        | 0,500                                |
| Sos tartar *           | kg        | 0,400                                |
| Gogosari rosii in otet | kg        | 0,100                                |
| Patrunjel verde        | kg        | 0,050                                |
| Salata verde           | kg        | 0,100                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit:60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - OUA CU SOS TARTAR**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie pe jumătate, în lungime. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diverse forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci. Sosul tartar se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Jumătățile de ou se așază pe platou. Sosul tartar se adaugă peste jumătățile de ou și se execută un decor din frunze de pătrunjel verde și gogoșari.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Rețete](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
|----------------------|-----------|--------------------------------------|

|                |    |       |
|----------------|----|-------|
| Oua            | kg | 0,500 |
| Sunca presata  | kg | 0,350 |
| Aspic*         | kg | 0,800 |
| Salata verde   | kg | 0,100 |
| Masline        | kg | 0,030 |
| Gogosari rosii | kg | 0,050 |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 160 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - OUĂ CU ȘUNCĂ ÎN ASPIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare și se taie fiecare ou în jumătate. Șunca presată se taie fișii foarte înguste. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză, în mai multe ape. Măslinile și gogoșarii se taie în diferite forme pentru decor. Aspicul se topește la bain-marie.

##### *Tehnica preparării*

O parte din aspic se toarnă în forme și se introduce la frigider pentru a se întări. În fiecare formă se așază decorul format din măslinile și gogoșarii. Se adaugă jumătate de ou cu gălbenușul în jos și șuncă tăiată, de jur împrejurul oului. Se umple forma cu aspic rece (lichid) și se introduce la frigider. După gelificare, se scot din forme.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din ouă](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Oua                  | kg        | 0,500                                |
| Smantana             | kg        | 0,400                                |
| Mustar               | kg        | 0,100                                |
| Ceapa verde          | kg        | 0,200                                |
| Rosii proaspete      | kg        | 0,400                                |
| Patrunjel verde      | kg        | 0,030                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 130 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - OUĂ CU ROȘII ȘI CEAPA VERDE**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Se fierb pană ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două, pe lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile se spală și se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Jumătățile de ou se așază pe platou. Smantana se amestecă cu muștar, ceapă verde și sare. Sosul obținut se toarnă peste ouă.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din felii de roșii și pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

Postat în [Din ouă](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Oua             | kg | 0,250                         |
| Maioneza*       | kg | 0,200                         |
| Salata verde    | kg | 0,050                         |
| Patrunjel verde | kg | 0,020                         |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: oua = 35 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ CU MAIONEZĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două, pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Salata verde se curăță și se spală, fiecare frunză, cu multă apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Jumătățile de ou se așază pe platou și se ornează cu maioneză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț. Deasupra se execută un decor din frunze de patrunjel verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salata verde. Se servește rece.

Postat în [Din ouă](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Oua             | kg | 0,500                         |
| Mustar          | kg | 0,050                         |
| Unt             | kg | 0,030                         |
| Maioneza*       | kg | 0,050                         |
| Salata verde    | kg | 0,100                         |
| Salata franceza | kg | 1,000                         |
| Patrunjel verde | kg | 0,040                         |
| Piper macinat   | kg | 0,001                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: oua = 50 g, salata = 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OUA CAZINO**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie jumătăți în lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape. Se prepară maioneza și salata franceză, folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Gălbenușurile se amestecă cu unt, piper, sare, muștar și pătrunjel verde, până se formează o pastă omogenă. Cu această compoziție se umplu jumătățile de ou. Pe platou se montează salata franceză, deasupra ouă umplute și se ornează cu maioneză.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din ouă](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Sos tartar *        | kg | 0,600                         |
| Lapte               | l  | 0,600                         |
| Margarina           | kg | 0,100                         |
| Faina               | kg | 0,350                         |
| Oua                 | kg | 0,150                         |
| Oua pentru fiert    | kg | 0,250                         |
| Piper macinat       | kg | 0,001                         |
| <i>Pentru pane:</i> |    |                               |
| Oua                 | kg | 0,150                         |
| Faina               | kg | 0,075                         |
| Pesmet              | kg | 0,300                         |
| Untura              | kg | 0,200                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: crochete 2 buc =160 g, sos = 60 g**

**PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN OU CU SOS TARTAR**

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în bucăți mari. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește. Se prepară sosul tartar, folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării:*

Făina se amestecă cu laptele, se adaugă peste margarina topită și se fierb. Compoziția se răcește și se amestecă cu 150 g ouă nefierite, sare, piper și ouă fierte. Se formează crochete de circa 7—8 cm lungime și diametrul de 2—3 cm și se trec prin făină, ou și pesmet și se rumenesc în untură.

*Prezentarea și servirea*

Crochetele se prezintă pe platou, iar sosul tartar separat în sosieră. Se servesc reci.

Postat în [Din ouă](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Rosii proaspete | kg | 1,000                         |



|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Vinete        | kg | 1,000 |
| Ulei          | kg | 0,100 |
| Ceapa         | kg | 0,100 |
| Oua           | kg | 0,050 |
| Piper macinat | kg | 0,001 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 110g**

### PROCES TEHNOLOGIC – ROȘII UMPLUTE CU VINETE TOCATE

#### *Operații pregătitoare*

Vinetele se coc, se curăță de coajă, se scurg de lichid, se toacă cu un satâr din lemn. Roșiile se spală, se taie capacul, se scoate miezul, se așază pe un platou cu partea tăiată în jos pentru a se scurge de suc. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Vinetele tocate se amestecă cu sare, ulei, ceapă și piper. Cu această compoziție, se umplu roșiile.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește rece, cu decor de felii din ouă fierte.

Postat în [Din legume](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Rosii proaspete      | kg        | 0,900                                |
| Oua                  | kg        | 0,250                                |
| Patrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| Salata a la rus*     | kg        | 0,500                                |
| Maioneza*            | kg        | 0,150                                |
| Unt                  | kg        | 0,025                                |
| Salata verde         | kg        | 0,050                                |

\*Se preiau din rețelele respective

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 125g**

### PROCES TEHNOLOGIC – ROȘII UMPLUTE CU SALATA A LA RUS

#### *Operații pregătitoare*

Roșiile se aleg de mărime egală, se spală, se decupează partea opusă codiței, se scoate miezul și se așază pe platou să se scurgă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză. În mai multe ape reci. Maioneza și salata a la rus se prepară, folosind rețetele respective.

#### *Tehnica preparării*

Roșiile se umplu cu salată a la rus, se așază pe platou cu cate o jumătate de ou deasupra și se ornează cu unt, maioneză și frunze de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din legume](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Rosii proaspete       | kg        | 0,800                                |
| Fasole verde conserva | kg        | 0,100                                |
| Morcovi               | kg        | 0,150                                |
| Cartofi               | kg        | 0,250                                |
| Castraveti murati     | kg        | 0,100                                |
| Marar verde           | kg        | 0,050                                |
| Ulei                  | kg        | 0,100                                |
| Mustar                | kg        | 0,050                                |
| Piper macinat         | kg        | 0,002                                |
| Sare                  | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 100g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – ROȘII UMPLUTE CU SALATA DE LEGUME**

##### *Operații pregătitoare*

Roșiile se spală, se taie capacul și se scoate miezul. Cartofii și morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie fișii. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie bucăți mici. Castraveții murați se spală și se taie mărunț. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Legumele se amestecă cu muștar, mărar, ulei, piper și sare. Roșiile se umplu cu salata obținută. Se păstrează la frigider.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Din legume](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)

#### **[LIMBA DE VITĂ CU SOS TARTAR](#)**



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limba de vita fara slung | kg        | 1,000                                |
| Ceapa                    | kg        | 0,075                                |
| Morcovi                  | kg        | 0,100                                |
| Telina radacina          | kg        | 0,100                                |
| Sos tartar*              | kg        | 0,600                                |
| Salata verde             | kg        | 0,100                                |
| Sare                     | kg        | 0,020                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: limba 60 g, sos 60 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - LIMBA DE VITĂ CU SOS TARTAR**

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și țelină rădăcină se curăță, se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, cu multă apă rece. Sosul tartar se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Când este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină, morcovi și se fierb în continuare. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cate două la o porție). Peste feliile de limbă, se toarnă sosul tartar.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limba de vita fara slung | kg        | 1,000                                |
| Ceapa                    | kg        | 0,075                                |
| Morcovi                  | kg        | 0,100                                |
| Rosii proaspete          | kg        | 0,250                                |
| Telina radacina          | kg        | 0,100                                |
| Sos remulad*             | kg        | 0,600                                |
| Salata verde             | kg        | 0,050                                |
| Sare                     | kg        | 0,020                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: : limba 60 g, sos si rosii 70 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – LIMBA DE VITA CU SOS REMULAD ȘI ROȘII**

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Sosul remulad se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Limba se fierbe în apă cu sare, se spumează. Când este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină și morcovi și se fierb. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele, se taie felii (cate două la o porție). Peste feliile de limbă, se toarnă sosul remulad.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde și felii de roșii deasupra.

Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limba de vita fara slung | kg        | 1,000                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ceapa           | kg | 0,075 |
| Morcovi         | kg | 0,100 |
| Telina radacina | kg | 0,100 |
| Sos remulad*    | kg | 0,600 |
| Salata verde    | kg | 0,100 |
| Sare            | kg | 0,020 |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: limba 60 g, sos 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - LIMBA DE VITA CU SOS REMULAD**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Când este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină, morcovi. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (câte două la o porție). Peste feliile de limba se toarnă sosul remulad.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Creier de vita         | kg        | 1,000                                |
| Morcovi                | kg        | 0,100                                |
| Ceapa                  | kg        | 0,100                                |
| Foi de dafin           | kg        | 0,00025                              |
| Oțet 9 grade           | l         | 0,025                                |
| Aspic*                 | kg        | 0,300                                |
| Piper boabe            | kg        | 0,001                                |
| Salata verde           | kg        | 0,100                                |
| Gogosari rosii in otet | kg        | 0,100                                |
| Castraveti murati      | kg        | 0,050                                |
| Sare                   | kg        | 0,030                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: creier 70 g, aspic si decor 30 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CREIER DE VITA ÎN ASPIC**

##### *Operații pregătitoare*

Creierul se curăță de membrană, se spală și se ține în apă rece, pentru eliminarea sîngelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii roșii în oțet și castraveții murați se curăță, se spală și se taie în diferite forme. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în multe ape reci. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa și morcovii se fierb în apă, cu piper boabe, foi de dafin, oțet și sare, circa 20 minute. Se adaugă creierul și se continuă fierberea, circa 20 minute. Creierul se răcește în lichidul în care a fiert, se așază porționat pe platou ; se execută un decor din felii de gogoșari și castraveți și se înnapează în aspic.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>        | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|-----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Creier de vita              | kg        | 1,000                                |
| Ceapa                       | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                     | kg        | 0,100                                |
| Piper boabe                 | kg        | 0,001                                |
| Oțet 9 grade                | l         | 0,025                                |
| Sare                        | kg        | 0,015                                |
| Foi de dafin                | kg        | 0,00025                              |
| Lamaie                      | l         | 0,050                                |
| Sos de lamaie ( a la grec)* | kg        | 0,300                                |

\*se preia rețeta respectiva

**Gramaj pentru o porție de produs finit: creier 70 g, sos 30 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CREIER DE VITA CU SOS DE LĂMAIE (A LA GREC)**

##### *Operații pregătitoare*

Creierul se spală, se curăță de membrană și se ține în apă rece, pentru eliminarea sîngelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Lămaia se spală și se taie felii. Sosul de lămaie (a la grec) se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa și morcovii se fierb, circa 20 minute, în apă clocotită cu piper, oțet, foi de dafin și sare. Se adaugă creierul și se mai fierb împreună circa 20 minute. Creierul se răcește în lichidul de fierbere, se așază porționat pe platou. Se toarnă deasupra sosul de lămaie.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcovi și lămaie. Se servește rece.

Postat în [Rețete](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Creier de vita       | kg        | 0,500                                |
| Morcovi              | kg        | 0,050                                |
| Aspic*               | kg        | 0,200                                |
| Salata a la rus*     | kg        | 0,500                                |
| Piper boabe          | kg        | 0,001                                |

|              |    |         |
|--------------|----|---------|
| Ceapa        | kg | 0,050   |
| Foi de dafin | kg | 0,00025 |
| Oțet 9 grade | l  | 0,010   |
| Salata verde | kg | 0,050   |
| Maioneza*    | kg | 0,250   |
| Sare         | kg | 0,010   |

\*se preia rețeta respectiva

**Gramaj pentru o porție de produs finit: creier 35 g, salata a la rus in aspic 65 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CREIER DE VITA CU SALATA A LA RUS ÎN ASPIC**

##### *Operații pregătitoare*

Creierul se spală, se curăță de membrană și se ține în apă rece, pentru eliminarea sangelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa și morcovii se fierb circa 20 minute, în apă clocotită cu piper, oțet, foi, de dafin și sare. Se adaugă creierul și se mai fierb împreună circa 15 minute. Se răcește în lichidul de fierbere, se porționează, se execută un decor din felii de morcovi, se înnapează cu aspic și se așază peste salata a la rus montată pe platou și ornată cu maioneză.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ficat de porc                   | kg        | 0,500                                |
| Carne de porc calitate I        | kg        | 0,125                                |
| Grasimi bucati                  | kg        | 0,100                                |
| Creier de vita                  | kg        | 0,100                                |
| Oua                             | kg        | 0,050                                |
| Ciuperci proaspete sau conserva | kg        | 0,050<br>0,025                       |
| Piper macinat                   | kg        | 0,001                                |
| Rom                             | l         | 0,015                                |
| Vin alb                         | l         | 0,015                                |
| Sare                            | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 85 g**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se curăță de piele, se taie în bucăți, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge de zeamă și se răcește. Grăsimea se spală și se taie bucăți. Ficatul se spală, se curăță, se taie bucăți și se introduce împreună cu grăsimea în apă cu sare, se fierbe și se degresează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc și se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se

curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg. Creierul se spală, se curăță de pieluțe, se ține în apă rece pentru eliminarea sangelui, și se fierbe în apă cu sare.

#### *Tehnica preparării*

Carnea de porc, bucățile de grăsime, ficatul și creierul se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Pasta obținută se amestecă cu piper, rom, vin, pînă se omogenizează; se întinde pe o foaie de celofan umed. Deasupra se așază sferturi de ouă și ciuperci, aranjate ca un mozaic ; se rulează și se păstrează la rece.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Retete](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ficat de porc        | kg        | 0,600                                |
| Unt                  | kg        | 0,075                                |
| Smantana sau frisca  | kg<br>kg  | 0,075<br>0,050                       |
| Ceapa                | kg        | 0,100                                |
| Piper macinat        | kg        | 0,002                                |
| Oua                  | kg        | 0,100                                |
| Coniac               | l         | 0,030                                |
| Aspic*               | kg        | 0,350                                |
| Salata verde         | kg        | 0,050                                |
| Untura               | kg        | 0,050                                |
| Mazare conserva      | kg        | 0,050                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: pate din ficat 60 g, aspic si garniture 40 g**

#### *Operații pregătitoare*

Ficatul se curăță de vene, se spală și se taie în bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ce ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Mazărea conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Untul se alifiază.

#### *Tehnica preparării*

Ficatul se înăbușă împreună cu ceapa în untură și apă (100 ml), se lasă să se răcească și se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Se amestecă cu unt, smantână sau frișcă, coniac, piper, sare pînă se obține o pasta omogenă. Se așază într-o formă și se introduce în frigider. Se porționează și se execută un decor din rondele de ou și mazăre. Se înnapează cu aspic, se introduce la frigider. După răcire, se scoate din formă și se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Muschi de porc         | kg | 0,600                         |
| Salata a la rus *      | kg | 0,500                         |
| Aspic*                 | kg | 0,250                         |
| Ulei                   | kg | 0,050                         |
| Gogosari rosii in otet | kg | 0,050                         |
| Unt                    | kg | 0,025                         |
| Maioneza*              | kg | 0,175                         |
| Castraveti murati      | kg | 0,050                         |
| Salata verde           | kg | 0,050                         |
| Ceapa                  | kg | 0,050                         |
| Morcovi                | kg | 0,100                         |
| Sare                   | kg | 0,020                         |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: – carne 40 g, salata a la rus si aspic 75 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - MUȘCHI DE PORC CU SALATĂ A LA RUS ÎN ASPIC**

##### *Operații pregătitoare*

Mușchiul de porc, se curăță de piele și grăsime, se spală și se sarează. Morcovii și ceapa se spală, se curăță și se taie felii. Gogoșarii și castraveții se scurg, se curăță și se taie în diferite forme pentru decor. Untul se aliază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Aspicul, salata a la rus și maioneza se prepară, folosind rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

##### *Tehnica preparării*

Mușchiul de porc se rumenește pe plită, într-o tavă unsă cu ulei, se adaugă apă (100 ml), ceapă, morcovi și se introduce tava în cuptor, circa 15 minute. Se răcește și se porționează în felii foarte subțiri; se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înneapează cu aspic și se așază peste salata a la rus montată pe platou și ornată cu maioneză.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime                                    | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de curcan calitatea I fara cap si picioare | kg | 1,000                         |
| Morcovi  | kg | 0,100                         |
| Patrunjel radacina si pastarnac                  | kg | 0,100                         |
| Ceapa  | kg | 0,100                         |
| Oua (2 albusuri)                                 | kg | 0,050                         |



|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Gelatina               | kg | 0,050 |
| Telina radacina        | kg | 0,050 |
| Usturoi                | kg | 0,025 |
| Gogosari rosii in otet | kg | 0,050 |
| Salata verde           | kg | 0,050 |
| Sare                   | kg | 0,015 |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: carne fara os 50 g, piftie 75 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - PIFTIE DIN CARNE DE CURCAN**

##### *Operații pregătitoare*

Curcanul se curăță, se trece prin flacăra, se spală și se sarează. Morcovii, păstîrnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se curăță, se spală. Usturoiul se curăță, se spală și se zdrobește cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; se separă gălbenușurile de albușuri. Gelatina se înmoaie în apă rece. Gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstîrnac, țelină, ceapă și se continuă fierberea. Carnea se scoate separat în alt vas, se deosează și se taie fișii. În supă, se adaugă gelatină, albușurile, usturoi și se continuă fierberea circa 5 minute. Supa se strecoară prin etamină umezită. În forme se adaugă un strat de supă, se răcește în frigider, se execută un decor din gogoșari roșii și rondele de morcovi fierți, peste care se adaugă carne și restul de supă. Se ține la rece, în frigider, apoi se scot din forme.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Icre tarama               | kg        | 0,100                                |
| Gris sau paine alba       | kg        | 0,025<br>0,080                       |
| Ulei                      | kg        | 0,300                                |
| Lamaie sau Sare de lamaie | kg        | 0,050<br>0,002                       |
| Ceapa                     | kg        | 0,200                                |
| Masline                   | kg        | 0,050                                |
| Sifon                     | l         | 0,050                                |
| Salata verde              | kg        | 0,050                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: icre 50 g, ceapa 10 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – ICRE TARAMA**

##### *Operații pregătitoare*

Grișul se fierbe în apă și se răcește. Când se folosește paine albă, se înmoaie în apă și se stoarce. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămîia se spală și se extrage sucul. Dacă se folosește sare de lămîie se dizolvă în apă. Măslinile se spală, se scot samburii și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### *Tehnica preparării*

Icrele și grișul se bat cu telul, turnându-se treptat ulei, puțin câte puțin. Se adaugă sifon, suc de lămâie și se amestecă continuu, pentru omogenizare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde și măslina. Se servește rece, cu ceapă separat.

Postat în [Gustări reci](#), [Icre](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Icre                 | kg        | 0,125                                |
| Ulei                 | kg        | 0,400                                |
| Sifon                | l         | 0,150                                |
| Lamaie               | kg        | 0,200                                |
| Masline              | kg        | 0,050                                |
| Ceapa                | kg        | 0,200                                |
| Salata verde         | kg        | 0,050                                |
| Sare                 | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: icre 50 g, ceapa 10 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ICRE DE CRAP SAU ȘTIUCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Icrele se trec prin sită rară pentru a se curăța de pielițe. Lămâia se spală ; din 150 g se extrage sucul, iar restul se taie în felii. Dacă se folosește sare de lămaie, se dizolvă în apă 0,003g. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslina se spală, se scot samburii și se taie pentru decor.

##### *Tehnica preparării*

Icrele se amestecă cu sare, se bat cu telul și se adaugă ulei cate puțin ; cand încep să se întărească, se adaugă sifon. Spre sfârșit se adaugă suc de lămaie.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde, măslina și felii de lămaie. Se servește rece, cu ceapa separat.

Postat în [Gustări reci](#), [Icre](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)

#### **RULOU DIN PARIZER CU BRÎNZĂ**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Parizer              | kg        | 0,300                                |
| Branza telemea de oi | kg        | 0,700                                |
| Unt                  | kg        | 0,150                                |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,002                                |
| Chimen               | kg        | 0,002                                |
| Oua                  | kg        | 0,100                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 110 g**

## PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DIN PARIZER CU BRÎNZĂ

### Operații pregătitoare

Parizerul se curăță de membrană și se taie felii subțiri. Brînză se spală, se scurge de apă, se rade fin și se amestecă cu unt (125 g), boia și chimen. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Se alifiază 25 g unt.

### Tehnica preparării

Pe fiecare felie de parizer se așază pastă de brînză, cu ajutorul unui poș cu dui și se rulează. Rulourile se prind cu scobitori și se ornează cu felii de ou fiert și filigram de unt

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Rețete gustări](#), [Rulouri](#)



| Materii prime                             | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioara (pulpa) | kg | 0,600                         |
| Oua                                       | kg | 0,500                         |
| Aspic*                                    | kg | 0,250                         |
| Ulei                                      | kg | 0,050                         |
| Salata verde                              | kg | 0,050                         |
| Gogosari rosii in otet                    | kg | 0,050                         |
| Sare                                      | kg | 0,020                         |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 35 g, oua 40 g, aspic 20 g**

## PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DIN CARNE DE PORC CU OUA ÎN ASPIC

### Operații pregătitoare

Carnea se spală în apă rece și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc și se curăță de coajă. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape. Gogoșarii se spală, se curăță de semințe și se taie în diferite forme.

### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă la cuptor în 50 g ulei și 100 ml apă, se răcește și se taie felii subțiri. Fiecare ou se învelește în felii de carne, se așază pe platou, pe care în prealabil s-a turnat un strat subțire de aspic. Se execută, un decor din gogoșari și se înnapează cu aspic, fiecare porție. Preparatul se ține la rece, în frigider.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Rețete gustări](#), [Rulouri](#)



| Materii prime        | UM  | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|----------------------|-----|-------------------------------|
| Rulouri din foietaj* | buc | 10                            |
| Sunca presata        | kg  | 0,080                         |
| Unt                  | kg  | 0,075                         |
| Smantana             | kg  | 0,070                         |

|               |    |         |
|---------------|----|---------|
| Piper macinat | kg | 0,00025 |
| Sare          | kg | 0,005   |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 40 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULOU CU PASTA DIN ȘUNCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Șunca se taie în bucăți și se toacă cu mașina cu sită rară. Untul se afiliază.

##### *Tehnica preparării*

Șunca tocată se amestecă cu unt și smântână, se adaugă sare și piper, amestecînd continuu, pînă se omogenizează. Cu compoziția formată se umple rulourile.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Rețete gustări](#), [Rulouri](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Rulouri din foietaj* | buc.      | 10                                   |
| Pateu din ficat*     | Kg        | 0,200                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 40 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULOU CU PATEU DIN FICAT**

##### *Operații pregătitoare*

Rulourile din foietaj și pateul din ficat se prepară, folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Rulourile se umple cu pateu din ficat, cu ajutorul unui poș prevăzut cu dui.

##### *Prezentarea și servirea*

Rulourile se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc reci.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Rețete gustări](#), [Rulouri](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Rulouri din foietaj* | buc.      | 10                                   |
| Pasta de branza*     | Kg        | 0,200                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 40 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - RULOU CU PASTĂ DIN BRANZĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Se prepară rulourile și pasta de branză, folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Rulourile se umple cu pastă de branză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Rețete gustări](#), [Rulouri](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Oua                  | kg        | 0,300                                |
| Rosii proaspete      | kg        | 0,400                                |
| Spanac               | kg        | 2,000                                |
| Sunca presata        | kg        | 0,200                                |
| Smantana             | kg        | 0,200                                |
| Piper macinat        | kg        | 0,001                                |
| Ulei                 | kg        | 0,100                                |
| Salata verde         | kg        | 0,020                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 80 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - RULADA DIN OMLETA CU SPANAC**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală și se taie rondele cu grosimea de 0,5 cm. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape. Șunca se taie felii subțiri. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în parte, cu multă apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Spanacul se fierbe în apă clocotită cu sare, se răcește sub jet de apă rece, se scurge de apă și se taie foarte mărunț; se pune într-un castron, se adaugă smantână, sare, piper și se amestecă până se obține un pireu bine omogenizat.

Din ouă, ulei și sare se prepară o omletă care se taie în două. Pe fiecare omletă se întinde jumătate din cantitatea de pireu de spanac, deasupra se așază felii de șuncă, peste care se pune restul de spanac. Omletele se rulează strâns într-un șervet din pînză, legînd capetele cu ață. Rulourile obținute se introduc în frigidei- unde se țin 1—2 ore pentru a se întări. După răcire, se scoate șervetul din pînză, rulada se taie în felii (cîte una la o porție) cu grosimea de 1—5 cm și se așează pe platou pe cîte o rondea de roșie.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Rulouri](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Sunca presata          | kg        | 0,400                                |
| Unt                    | kg        | 0,075                                |
| Smantana               | kg        | 0,075                                |
| Piper macinat          | kg        | 0,001                                |
| Aspic*                 | kg        | 0,250                                |
| Sare                   | kg        | 0,020                                |
| Coniac                 | l         | 0,030                                |
| Patrunjel verde        | kg        | 0,050                                |
| Gogosari rosii in otet | kg        | 0,050                                |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Oua          | kg | 0,100 |
| Salata verde | kg | 0,050 |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 80 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PASTA DIN SUNCA IN ASPIC**

##### *Operații pregătitoare*

Șunca se taie în bucăți și se toacă de 2—3 ori cu mașina cu sită deasă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung la consistență tare. Se răcesc, se curăță de coajă și se taie rondele. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Untul se alifiază. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Gogoșarii se curăță de semințe, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță și se spală, fiecare frunză, cu multă apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Șunca se amestecă cu unt, smantînă, coniac, piper și sare, pînă se obține o pastă omogenă. Compoziția se așează într-o formă, se introduce în frigider, se scoate pe un platou și se execută un decor din rondele de ou, frunze de pătrunjel verde și gogoșari. Se înneapează cu aspic și se introduce la frigider.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Sunca presata          | kg        | 0,300                                |
| Oua                    | kg        | 0,100                                |
| Gogosari rosii in otet | kg        | 0,100                                |
| Patrunjel verde        | kg        | 0,050                                |
| Aspic*                 | kg        | 0,700                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 80 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - MULE DE ȘUNCA IN ASPIC**

##### *Operații pregătitoare*

Șunca presată se taie felii; 100 g șuncă se taie în fașii înguste iar restul se taie în cuburi mici. Ouale se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă, rece, se fierb de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în cuburi. Gogoșarii roșii, se spală și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Aspicul se prepară folosindu-se rețeta respectivă și se topește în baie de apă fierbinte.

##### *Tehnica preparării.*

În fiecare formă se toarnă 20 g aspic și se ține la rece. După ce se încheagă aspicul, se execută un decor din gogoșari roșii, pătrunjel verde, fașii înguste de șuncă așezate sub formă de grile. Apoi se adaugă cuburile de ou, cuburile de șuncă și de gogoșari și restul de aspic. Se introduc la frigider. După răcire, se scot din forme prin scufundarea lor în apă caldă.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Margarina            | kg        | 0,125                                |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Faina               | kg | 0,200 |
| Oua                 | kg | 0,150 |
| Lapte               | l  | 0,600 |
| Sunca presata       | kg | 0,250 |
| Sare                | kg | 0,030 |
| <i>Pentru pane:</i> |    |       |
| Oua                 | kg | 0,150 |
| Pesmet              | kg | 0,150 |
| Faina               | kg | 0,075 |
| Ulei                | kg | 0,200 |
| Sos tartar*         | kg | 0,600 |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: crochete 140 g, sos 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CROCHETE DIN ȘUNCĂ CU SOS TARTAR**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie în cuburi mici. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește. Se prepară sosul tartar, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Margarina se topește într-un vas, se adaugă făina dizolvată în lapte, se fierb, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răcește și se adaugă 150 g ouă, sare, șuncă, amestecând bine pînă la omogenizare. Din această compoziție, se fac crochete de circa 7—8 cm lungime și diametru de 2—3 cm. Se trec prin făină, ouă și pesmet. Se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tartar separat în sosieră. Se servesc reci.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Muschi de vita         | kg        | 0,600                                |
| Ulei                   | kg        | 0,050                                |
| Morcovi                | kg        | 0,100                                |
| Ceapa                  | kg        | 0,100                                |
| Aspic*                 | kg        | 0,300                                |
| Salata verde           | kg        | 0,050                                |
| Castraveti murati      | kg        | 0,075                                |
| Gogosari rosii in otet | kg        | 0,075                                |
| Unt                    | kg        | 0,025                                |
| Sare                   | kg        | 0,030                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, aspic 25 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – MUȘCHI DE VITA ÎN ASPIC**

#### *Operații pregătitoare*

Mușchiul de vită se curăță de piele și grăsime, se spală și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii roșii în oțet, se scurg, se curăță de semințe, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Castraveții murați se spală și se taie felii subțiri pentru decor. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Untul se alifiază.

#### *Tehnica preparării*

Mușchiul de vită se așază într-o tavă unsă cu ulei și se rumenește pe plită. Se adaugă apă (100 ml), ceapă, morcovi și se introduce în cuptor circa 45 minute, astfel încât mușchiul să rămână în sange. Se răcește și se porționează în felii foarte subțiri. Peste feliile de mușchi, se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înneapează cu aspic și se introduce în frigider.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Muschi de vita         | kg        | 0,600                                |
| Morcovi                | kg        | 0,100                                |
| Ceapa                  | kg        | 0,100                                |
| Salata a la rus*       | kg        | 0,500                                |
| Ulei                   | kg        | 0,050                                |
| Aspic*                 | kg        | 0,250                                |
| Maioneza*              | kg        | 0,175                                |
| Gogosari rosii in otet | kg        | 0,050                                |
| Castraveti murati      | kg        | 0,050                                |
| Unt                    | kg        | 0,025                                |
| Salata verde           | kg        | 0,050                                |
| Sare                   | kg        | 0,010                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, salata a la rus si aspic 75 g**

#### *Operații pregătitoare*

Mușchiul de vită se spală, se curăță de piele și grăsime și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Gogoșarii și castraveții se spală, se curăță, se taie în diferite forme pentru decor. Untul se alifiază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Aspicul, maioneza și salata à la rus se prepară după rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### *Tehnica preparării*

Mușchiul de vită se rumenește pe plită într-o tavă unsă cu ulei. Se adaugă apă (100 ml), ceapă și morcovi și se introduce la cuptor, circa 45 minute, astfel încât mușchiul să rămână în sange. Se răcește, se porționează în felii foarte subțiri și se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se înneapează cu aspic și se așază peste salata à la rus, montată pe platou și ornată cu maioneză.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)





| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limba de vita fara slung | kg        | 1,000                                |
| Ceapa                    | kg        | 0,075                                |
| Morcovi                  | kg        | 0,100                                |
| Telina radacina          | kg        | 0,100                                |
| Castraveti murati        | kg        | 0,200                                |
| Gogosari rosii in otet   | kg        | 0,100                                |
| Aspic*                   | kg        | 0,350                                |
| Unt                      | kg        | 0,050                                |
| Salata verde             | kg        | 0,100                                |
| Sare                     | kg        | 0,020                                |

\*se preia reteta respectiva

**Gramaj pentru o portie de produs finit: limba 60 g, aspic 30 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - LIMBA DE VITĂ ÎN ASPIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și țelina se curăță și se spală. Limba de vită se spală, se opărește și se spală din nou ou apă rece. Untul se alifiază. Castraveții murați și gogoșarii în oțet se curăță, se spală și se taie în diferite forme. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci.

##### *Tehnica preparării*

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează. Cind este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate separat în apă rece, se curăță de piele și se taie felii (cîte două la o porție). Pe platou sau în forme speciale se toarnă un strat de 0,3 cm de aspic lichid și se lasă cîteva minute la rece pentru a se gelifica. Peste aspic, se execută un decor din gogoșari, castraveți și filigram de unt. Se toarnă aspic topit și se așază deasupra feliile de limbă. Se toarnă restul de aspic lichid și se menține la rece, în frigider cîteva minute, apoi se scoate din forme.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#), [Gustări reci](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)

#### SALATĂ ITALIANĂ



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 portii</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Salam                     | kg        | 0,400                                |
| Mazăre conservă           | kg        | 0,300                                |
| Morcovi                   | kg        | 0,300                                |
| Castraveți murați         | kg        | 0,300                                |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg        | 0,300                                |
| Piper măcinat             | kg        | 0,001                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,025 |
| Sare            | kg | 0,010 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 110 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ ITALIANĂ

#### Operații pregătitoare

- Salamul se curăță de membrană; 50 g se taie triunghiuri pentru decor și 250 g se taie fișii subțiri (julien).
- Morcovii se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare ; după fierbere, se îndepărtează apa și se lasă să se răcească ; 50 g se taie rondele, iar restul fâșii subțiri (julien).
- Castraveții se curăță de coajă și semințe ; 50 g se taie rondele, iar restul se taie mărunt.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- La mazărea conservă se îndepărtează lichidul și se spală în apă rece.

#### Tehnica preparării

- Cantitatea de salam tăiată fâșii subțiri (julien) se amestecă cu morcovi, mazăre, castraveți, sare, piper și jumătate din cantitatea de maioneză.
- Se așează pe platou, se ornează cu maioneza rămasă, salam triunghiuri, rondele de morcovi și castraveți.

#### Prezentarea și servirea

- Se prezintă pe platou sau salatiere, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește rece

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### SALATĂ FRANCEZĂ



| Materii prime                 | UM   | Cantitate brută pt. 10 portii |
|-------------------------------|------|-------------------------------|
| Cașcaval                      | kg   | 0,175                         |
| Mazăre conservă sau proaspătă | kgkg | 0,5000,800                    |
| Morcovi                       | kg   | 0,700                         |
| Smântână                      | kg   | 0,200                         |
| Gogonele murate               | kg   | 0,200                         |
| Ouă                           | kg   | 0,100                         |
| Piper macinat                 | kg   | 0,001                         |
| Sare                          | kg   | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ FRANCEZĂ

#### Operații pregătitoare

Morcovii se spală, se curăță, se spală din nou, se fierb, se răcesc și se taie cuburi mici. Cașcavalul se curăță de coajă: 3/4 din cantitate se taie cuburi mici și 1/4 se rade. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Când se folosește mazăre proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Gogonelele murate se spală și se taie cuburi mici.

#### Tehnica preparării

Mazărea boabe fiartă se amestecă cu morcovi, cuburi de cașcaval, smântână, sare, piper și gogonele.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă în salatiere sau farfurie, cu cașcaval ras deasupra și decor de felii de ou. Se servește rece.

Postat în [Rețete](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Fasole verde proaspătă | kg | 2,200                         |
| Usturoi                | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade           | kg | 0,050                         |
| Ulei                   | kg | 0,100                         |
| Mărar verde            | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,001                         |
| Sare                   | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- SALATĂ DE FASOLE VERDE**

##### *Operatii pregătitoare*

- Fasolea verde se curăță, se spală, și se fierbe în apă cu sare.
- După fierbere, se îndepărtează lichidul, se lasă să se răcească și se taie bucăți de circa 4 cm.
- Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Oțetul se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

- Fasolea verde se așază în salatiere.
- Se adaugă usturoi, ulei, oțet, piper, sare și se amestecă.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau în salatiere, cu mărar verde deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) |

#### **SALATĂ DE FASOLE BOABE**



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|---------------|----|-------------------------------|
| Fasole boabe  | kg | 1,000                         |
| Ceapă         | kg | 0,300                         |
| Oțet 9 grade  | kg | 0,050                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat | kg | 0,002                         |
| Mărar verde   | kg | 0,050                         |
| Sare          | kg | 0,025                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE FASOLE BOABE

#### Operații pregătitoare

- Fasolea boabe se alege de impurități, se spală, se lasă în apă rece circa 12 ore, se fierbe în apă cu sare.
- După primele clocote, se îndepărtează lichidul și se schimbă cu altă apă fierbinte.
- După fierbere, se strecoară și se lasă să se răcească.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Oțetul se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

- Fasolea se așază în platou sau salatiară, se adaugă ceapă, oțet, sare, piper și ulei.
- Se amestecă bine.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau în salatiere, cu decor de mărar verde deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU MERE](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Mere            | kg | 0,500                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,300                         |
| Morcovi         | kg | 0,200                         |
| Salată verde    | kg | 0,150                         |
| Smântână        | kg | 0,200                         |
| Lămâi           | kg | 0,100                         |
| Sare            | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU MERE

#### Operații pregătitoare

- Lămâile se spală și li se extrage sucul.
- Morcovii se curăță, se spală și se taie fâșii foarte subțiri (julien).
- Țelina se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri (julien), se stropește cu suc de lămâie.
- Merele se spală, se curăță de coajă și se taie 10 rondele iar restul cantității se taie fâșii subțiri (julien), se stropește cu suc de lămâie.
- Salata verde se curăță, se spală, se rețin 10 frunze pentru decor, iar restul cantității se taie fâșii subțiri.

#### Tehnica preparării

- Morcovii, țelina și merele se amestecă cu sare și smântână.
- Se așează în cupe, deasupra se pun rondele de măr și câte o frunză de salată verde.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în cupe. Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU SOS KETCHUP](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Morcovi              | kg        | 0,500                                |
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,200                                |
| Sfecla roșie         | kg        | 0,200                                |
| Varză albă           | kg        | 0,200                                |
| Mere                 | kg        | 0,500                                |
| Gulii                | kg        | 0,200                                |
| Varză roșie          | kg        | 0,200                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 0,500                                |
| Ardei gras           | kg        | 0,200                                |
| Lămâi                | kg        | 0,150                                |
| Smântână             | kg        | 0,250                                |
| Sos ketchup          | kg        | 0,250                                |
| Piper macinat        | kg        | 0,002                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU SOS KETCHUP**

#### *Operații pregătitoare*

- Morcovii, țelina, sfecla roșie, guliile, varza albă, varza roșie, merele și ardeii grași se curăța, se spală și se taie fâșii foarte subțiri (julien).
- Roșiile se spală și se taie felii.
- Lămâile se spală și li se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

- Legumele se amestecă ușor, adăugând sare, piper și suc de lămâie.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu smântână și sos ketchup.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) |

[SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU LIMBĂ DE VITĂ SAU PORC](#)



| <b>Materii prime</b>              | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 portii</b> |
|-----------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limba de vită sau porc fără slung | kg        | 1,000                                |
| Rosii proaspete                   | kg        | 0,500                                |
| Ardei grași                       | kg        | 0,300                                |
| Ceapă                             | kg        | 0,200                                |

|                 |    |         |
|-----------------|----|---------|
| Lamâi           | kg | 0,200   |
| Pătrunjel verde | kg | 0,100   |
| Piper măcinat   | kg | 0,001   |
| Piper boabe     | kg | 0,001   |
| Foi de dafin    | kg | 0,00025 |
| Sare            | kg | 0,025   |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DIN CRUDITĂȚI CU LIMBĂ DE VITĂ SAU PORC

#### Operatii pregătitoare

- Limba de vită sau porc se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se fierbe în apă cu sare, piper boabe și foi de dafin.
- Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece și se curăță de pieleț.
- Roșiile se spală, se taie rondele și felii pentru decor.
- Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie fișii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri (peștișori) și se spală din nou cu apă.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii.
- Lămâile se spală și li se extrage suc.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

- Jumătate din cantitatea de limbă se taie felii subțiri, iar restul se taie fișii subțiri (julien).
- Limba tăiată fișii subțiri (julien) se amestecă cu ceapă, rondele de roșii și ardei gras.
- Se așează pe platou și se ornează cu felii de roșii, de limbă și ou.
- Separat se prepară un sos de lămâie din suc de lămâie, piper măcinat, sare, pătrunjel verde și se adaugă peste salată.
- Se păstrează la rece.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DE CRUDITĂȚI CU IAURT](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Țelină rădăcină | kg | 1,200                         |
| Morcovi         | kg | 0,800                         |
| Mere            | kg | 0,800                         |
| Iaurt           | kg | 0,500                         |
| Lamâi           | kg | 0,200                         |
| Piper macinat   | kg | 0,001                         |
| sare            | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATA DE CRUDITĂȚI CU IAURT

#### Operații pregătitoare

- Țelina, morcovii și merele se curăță, se spală și se taie fâșii foarte subțiri.
- Lămâile se spală și li se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

- Morcovii, țelina și merele se amestecă cu iaurt, sare, piper și suc de lămâie.

#### Prezentarea și servirea

- Salata se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DE CRUDITĂȚI CU ȘUNCĂ ȘI BRÂNZĂ TELEMEA](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Salată verde         | kg | 0,075                         |
| Țelină rădăcină      | kg | 0,075                         |
| Morcovi              | kg | 0,150                         |
| Ardei gras           | kg | 0,250                         |
| Varză albă proaspătă | kg | 0,500                         |
| Roșii proaspete      | kg | 0,500                         |
| Ceapă                | kg | 0,150                         |
| Ardei iute           | kg | 0,025                         |
| Pătrunjel verde      | kg | 0,050                         |
| Lămâi                | kg | 0,100                         |
| Suncă presată        | kg | 0,250                         |
| Ouă                  | kg | 0,500                         |
| Brânză telemea de oi | kg | 0,250                         |
| Smântână             | kg | 0,150                         |
| Muștar               | kg | 0,025                         |
| Piper măcinat        | kg | 0,001                         |
| Ulei                 | kg | 0,050                         |
| Sare                 | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit:200 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CRUDITĂȚI CU ȘUNCĂ ȘI BRÂNZĂ TELEMEA

#### Operații pregătitoare

- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă rece și se taie fâșii subțiri.
- Țelina se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Morcovii se curăță, se spală și se rad fin.
- Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri.

- Varza se curăță și se taie fâșii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).
- Roșiile se spală și se taie sferturi.
- Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie rondele.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Lămâile se spală ; jumătate din cantitate se taie felii subțiri, iar din restul cantității se extrage sucul.
- Șunca presată se taie fâșii subțiri (julien).
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii.
- Brânza telemea de oi se spală și se rade.

#### *Tehnica preparării*

- Legumele tăiate și șunca presată se așază pe platou în straturi alternative suprapuse.
- Smântâna se amestecă cu muștar, piper, suc de lămâie, sare, pătrunjel verde obținând un sos care se adaugă peste salată.
- Deasupra se presară telemea rasă și se execută un decor din felii de roșii, ouă și lămâie.
- Se păstrează la rece.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### SALATĂ DE CRUDITĂȚI



| Materii prime   | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Morcovi         | kg | 0,750                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,750                         |
| Mere            | kg | 0,300                         |
| Ulei            | kg | 0,100                         |
| Lămâie          | kg | 0,100                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |
| Salată verde    | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CRUDITĂȚI**

#### *Operații pregătitoare*

- Morcovii, țelina și merele se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri (julien).
- Lămâia se spală.
- La jumătate din cantitate se extrage sucul, iar cealaltă jumătate se taie rondele, pentru decor.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

#### *Tehnica preparării*

- Merele, țelina și morcovii se amestecă cu ulei, sare și sucul de lămâie.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau în cupe, cu decor din frunze de salată verde și rondele de lămâie pe marginea cupei.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |



## SALATĂ BEUF



| Materii prime             | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi                   | kg | 1,500                         |
| Carne de vită calitate I  | kg | 0,350                         |
| Muștar                    | kg | 0,100                         |
| Castraveți murați         | kg | 0,500                         |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,400                         |
| Gogoșari roșii în oțet    | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Salată verde              | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,002                         |
| Sare                      | kg | 0,025                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ BEUF**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se spumează, se răcește și se taie cuburi mici.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă.
- Gogoșarii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor.

#### *Tehnica preparării*

- Jumătate din cantitatea de maioneză, se amestecă cu muștar, cartofi, castraveți, carne, piper și sare.
- Salata obținută se montează pe platou sau farfurioare.
- Se ornează cu restul de maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoșari și frunze de salată verde.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) |

## RULOU DIN ȘUNCĂ CU SALATĂ A LA RUS ÎN ASPIC



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Suncă presată    | kg | 0,200                         |
| Salată a la rus* | kg | 0,700                         |
| Aspic*           | kg | 0,225                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,050                         |

|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Maioneză               | kg | 0,100 |
| Gogoșari rosii in oțet | kg | 0,050 |
| Salatăverde            | kg | 0,050 |

\*se preia rețeta respectiv

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 115 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DIN ȘUNCĂ CU SALATĂ A LA RUS ÎN ASPIC**

#### *Operații pregătitoare*

Șunca presată se taie în 10 felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală. Gogoșarii se spală, se curăță și se taie în diferite forme. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Salata à la rus, aspicul și maioneza se prepară, folosind rețetele respective. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### *Tehnica preparării*

Pe feliile de șuncă se așază salata à la rus și se rulează. Capetele ruloului se acoperă cu maioneză. Se așază ruloul umplut pe platou și se execută un decor din frunze de pătrunjel verde și gogoșari. Se înnapează în aspic și se introduce la frigider.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salata verde. Se serveste rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Rețete gustări](#), [Rulouri](#) ☆ |

### [SALATĂ A LA RUS](#)



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi                    | kg        | 1,800                                |
| Morcovi                    | kg        | 0,300                                |
| Mazăre conservă            | kg        | 0,400                                |
| Piper macinat              | kg        | 0,002                                |
| Muștar                     | kg        | 0,075                                |
| <a href="#">Maioneză</a> * | kg        | 0,450                                |
| Pătrunjel verde            | kg        | 0,050                                |
| Sare                       | kg        | 0,010                                |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:200 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ A LA RUS**

#### *Operații pregătitoare*

- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie cuburi mici.
- Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și se taie cuburi mici.
- Mazărea se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunț, iar restul se lasă frunze pentru decor.
- Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

- Cartofii se amestecă cu morcovi, mazăre, piper, muștar, pătrunjel verde tăiat mărunț, 300 g maioneză și sare.
- Se ornează cu maioneză și frunze de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ |

#### [SALATĂ A LA PRAGA](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Salam vânătoresc          | kg | 0,400                         |
| Mazăre conservă           | kg | 0,150                         |
| Morcovi                   | kg | 0,300                         |
| Castraveți murați         | kg | 0,300                         |
| Muștar                    | kg | 0,020                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Ardei gras                | kg | 0,200                         |
| Roșii proaspete           | kg | 0,250                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,200                         |
| Sare                      | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - SALATA A LA PRAGA

##### Operații pregătitoare

- Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi mici.
- Morcovii se curăță, se spală, se fierb și se taie cuburi.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi.
- Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece sub jet de apă rece.
- Ardeii grași se curăță, se spală și se taie în careuri mici.
- Roșiile se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie rondele și jumătate în felii subțiri pentru decor.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

- Maioneza se amestecă cu salam, morcovi, castraveți, mazăre, ardei gras, muștar, piper și sare.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere, cu decor de roșii și pătrunjel verde.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ |

#### [SALATĂ DE PASĂRE ÎN ASPIC](#)



| Materii prime | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Salată de pasare       | kg | 0,750 |
| <a href="#">Aspic*</a> | kg | 0,275 |
| Salată verde           | kg | 0,050 |

Gramaj pentru o portie de produs finit: 100 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – SALATA DE PASĂRE ÎN ASPIC

##### Operații pregătitoare

- Aspicul se topește în baie cu apă fierbinte.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

##### Tehnica preparării

- Se montează pe platou sau farfurie salata de pasăre, se înnepează cu aspic și se introduce în frigider.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. cu decor din frunze de salată verde.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ |

#### [SALATĂ DE PASĂRE](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap si picioare | kg | 0,400                         |
| Cartofi                                       | kg | 0,650                         |
| Țelină rădăcină                               | kg | 0,200                         |
| Mere  | kg | 0,250                         |
| Piper macinat                                 | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Maioneză*</a>                     | kg | 0,200                         |
| Muștar  | kg | 0,025                         |
| Lămâie  | kg | 0,050                         |
| Salată verde                                  | kg | 0,025                         |
| Sare  | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o portie de produs finit:100 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE PASĂRE

##### Operații pregătitoare

- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii subțiri.
- Merele și țelina se curăță, se spală, se taie fâșii subțiri (julien) și se țin în apă rece cu suc de lămâie pentru a nu se oxida.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză, în mai multe ape reci.
- Maioneza se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

- Puii se fierb în apă clocotită cu sare se spumează.

- Puiul fiert și răcit se dezosează, se îndepărtează pielea și se taie felii subțiri; se reține o parte din piept pentru decor, care se taie felii subțiri.
- Cartofii, merele, țelina, muștarul, sarea, piperul, carnea de pui, jumătate din cantitatea de maioneză se amesteca ușor, până se omogenizează compoziția.
- Salata se așează estetic pe platou sau farfurie.
- Deasupra se așează feliile de piept și se ornează cu maioneză, cu ajutorul unui poș prevăzut cu șprîț.

*Prezentarea și servirea*

- Salata se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ | [SALATĂ DIN OUĂ CU MAIONEZĂ \(GERMANĂ\)](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Ouă                       | kg | 1,000                         |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,500                         |
| Zahar pudră               | kg | 0,025                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,005                         |
| Suncă presată             | kg | 0,100                         |
| Lămâie                    | kg | 0,050                         |
| Salată verde              | kg | 0,150                         |
| Sare                      | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

**PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN OUĂ CU MAIONEZĂ (GERMANĂ)**

*Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se fierb până ajung de consistență tare.
- Se răcesc, se curăță de coajă și se taie în sferturi.
- Șunca se taie felii subțiri.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se taie fișii subțiri (julien).
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.

*Tehnica preparării*

- Ouăle se amestecă cu șuncă, salată verde, maioneză, zahăr, piper și sare.
- Se potrivește gustul cu suc de lămâie.

*Prezentarea și servirea*

- Salata se prezintă în salatiere.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ | [SALATĂ ORIENTALĂ CU MAIONEZĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Cartofi                   | kg | 1,800 |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,350 |
| Muștar                    | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050 |
| Piper măcinat             | kg | 0,002 |
| Ceapă                     | kg | 0,200 |
| Castraveți murați         | kg | 0,200 |
| Măsline                   | kg | 0,200 |
| Sare                      | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ ORIENTALĂ CU MAIONEZĂ

#### Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, în coaja, se scurg de apă, se curăță coaja, se taie felii rotunde subțiri.
- Castraveții se curăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Măslinile se spală în apă.

#### Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă cu 150 g maioneză, muștar, castraveți, ceapă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se așază pe platou.
- Se orneaza cu restul de maioneză, măslinile și pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

- Salata se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ |

### [SALATĂ ORIENTALĂ DE IARNĂ](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi           | kg | 2,300                         |
| Ceapă             | kg | 0,400                         |
| Castraveți murați | țg | 0,400                         |
| Ulei              | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade      | kg | 0,075                         |
| Măsline           | kg | 0,200                         |
| Ouă               | kg | 0,250                         |
| Pătrunjel verde   | kg | 0,050                         |
| Gogoșari in oțet  | kg | 0,200                         |
| Sare              | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

## PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ ORIENTALĂ DE IARNĂ

### Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).
- Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Măslinile se spală în apă.
- Gogoșarii roșii se curăță, se spală, se taie în diferite forme pentru decor.

### Tehnica preparării

- Cartofii se amestecă cu castraveți, ceapă, măslinile, pătrunjel verde, ulei, oțet și sare.

### Prezentarea și servirea

- Salata se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de ou fiert și gogoșari roșii.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ |

## [SALATĂ ORIENTALĂ DE VARĂ](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi          | kg | 2,000                         |
| Ceapă            | kg | 0,200                         |
| Castraveți verzi | kg | 0,250                         |
| Ardei gras       | kg | 0,250                         |
| Măslinile        | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete  | kg | 1,000                         |
| Ouă              | kg | 0,100                         |
| Ulei             | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade     | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat    | kg | 0,001                         |
| Sare             | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

## PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ ORIENTALĂ DE VARĂ

### Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii rotunde.
- Ceapa se curăță, se spală, și se taie felii subțiri (peștișori).
- Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii.
- Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri.
- Roșiile se spală, se taie rondele.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Măslinile se spală în apă.

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

- Cartofii se amestecă cu ardei gras, castraveți, jumătate din cantitatea de roșii, pătrunjel verde, ceapă, oțet, ulei, piper și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau în raviere, cu decor de roșii, măsline și ou.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ ORIENTALĂ DE PRIMĂVARĂ](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Cartofi         | kg | 2,300                         |
| Ceapă verde     | kg | 0,250                         |
| Salată verde    | kg | 0,400                         |
| Ridichi de lună | kg | 0,500                         |
| Mărar verde     | kg | 0,100                         |
| Ouă             | kg | 0,250                         |
| Măsline         | kg | 0,150                         |
| Ulei            | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade    | kg | 0,075                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ ORIENTALĂ DE PRIMĂVARĂ**

#### *Operații pregătitoare*

- Cartofii se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg de apă, se curăță de coajă și se taie felii rotunde.
- Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Ridichile se curăță, se spală și se taie felii subțiri (rondele).
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare și se taie în sferturi.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci și se taie fâșii.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Măslinile se spală în apă.

#### *Tehnica preparării*

- Cartofii, ceapa verde, ridichiile, salata și mărarul, se amestecă ușor împreună cu sare, ulei și oțet.
- Se așază estetic pe platou, cu decor de salată verde, măsline și sferturi de ouă.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat la raviere.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ A LA MOSCOVA](#)





| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne mânzat calitate I   | kg | 0,850                         |
| Castraveți murați         | kg | 0,500                         |
| Salată verde              | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete           | kg | 0,300                         |
| Țelină radacină           | kg | 0,350                         |
| Muștar                    | kg | 0,050                         |
| Mărar verde               | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,500                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ A LA MOSCOVA

#### Operatii pregătitoare

- Carnea de mânzat se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma.
- După fierbere, carnea se răcește și se taie mărunț.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri.
- Salata verde se curăță, se desfac frunzele și se spală fiecare frunză, cu multe ape reci.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Țelina se spală, se curăță, se spală și se taie rondele.
- Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele.
- Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

- Carnea tăiată mărunț se amestecă cu castraveți, țelina, maioneză, muștar și sare.
- Se aranjează salata pe platou, cu rondele de roșii și mărar verde deasupra.

#### Prezentarea și servirea

- Salata se prezintă în salatiere, cu decor din frunze de salată verde.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DE LEGUME PROASPETE CU MAIONEZĂ](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi          | kg | 1,500                         |
| Castraveți verzi | kg | 0,500                         |
| Ardei gras       | kg | 0,300                         |
| Morcovi          | kg | 0,500                         |
| Roșii proaspete  | kg | 0,600                         |
| Ouă              | kg | 0,100                         |

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Muștar                    | kg | 0,050 |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,500 |
| Piper măcinat             | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050 |
| Sare                      | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE LEGUME PROASPETE CU MAIONEZĂ

#### Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii rotunde.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă, se taie rondele.
- Ardeii grași se curăță, se spală și se tăie fâșii.
- Morcovii se curăță, se spală, se fierb și se taie cuburi.
- Roșiile se spală și se taie felii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunț, iar restul se lasă frunze pentru decor.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.

#### Tehnica preparării

- Cartofii, castraveții, ardeii grași, morcovii, roșiile, pătrunjelul verde tăiat mărunț se amestecă cu sare și maioneză.

#### Prezentarea și servirea

- Salata se prezintă pe platou, cu decor din frunze de pătrunjel verde și felii de ou.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN LEGUME](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Conopidă              | kg | 0,500                         |
| Mazăre verde conservă | kg | 0,200                         |
| Fasole verde conservă | kg | 0,200                         |
| Cartofi               | kg | 0,500                         |
| Salată verde          | kg | 0,200                         |
| Roșii proaspete       | kg | 0,400                         |
| Ardei gras            | kg | 0,400                         |
| Morcovi               | kg | 0,400                         |
| Oțet 9 grade          | kg | 0,030                         |
| Ulei                  | kg | 0,100                         |
| Muștar                | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat         | kg | 0,001                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN LEGUME

#### Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță și se taie cuburi.
- Conopida se curăță, se spală și se ține în apă rece cu sare, circa 10 minute.
- Morcovii se spală, se curăță și se spală din nou.
- Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză; jumătate din cantitate se taie fâșii subțiri.
- Roșiile se spală și se taie felii subțiri.
- Ardeiul gras se spală și se taie fișii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Mazărea și fasolea verde se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

- Conopida și morcovii se fierb separat în apă cu sare.
- Morcovii, după fierbere, se răcesc și se taie cuburi, iar conopida se desface buchețele și se taie cuburi mici.
- Fasolea verde se taie bucăți mici.
- Morcovii, cartofii, fasolea se amestecă cu mazărea, conopida, ardeiul gras și salata verde tăiată.
- Din ulei, oțet, muștar, sare și piper se prepară sosul, care se adaugă peste legume și se amestecă.

#### Prezentarea și servirea

- Salata se prezintă în salatiere.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ |

### [SANDVIȘ CU SALAM](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Pâine albă        | kg | 0,300                         |
| Salam             | kg | 0,150                         |
| Castraveți murați | kg | 0,150                         |
| Unt               | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU SALAM

#### Operații pregătitoare

Pâinea se taie în 10 felii. Salamul se curăță de membrană și se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Castraveții murați se spală și se taie rondele.

#### Tehnica preparării

Feliile de pâine se ung cu unt, peste care se așază câte o felie de salam. Se ornează cu rondele de castraveți și cu filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 portii</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă             | kg        | 0,300                                |
| Parizer                | kg        | 0,300                                |
| Gogoșari roșii în oțet | kg        | 0,075                                |
| Unt                    | kg        | 0,050                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU PARIZER**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Parizerul se curăță de membrană și se taie în 10 felii. Gogoșarii roșii în oțet se spală, se curăță de semințe și se taie în diferite forme. Untul se alifiază.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se ung cu unt, peste care se așează câte o felie de parizer. Se ornează cu gogoșari roșii și filigram de unt.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b>                                 | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 portii</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă   | kg        | 0,300                                |
| Svaițer  | kg        | 0,225                                |
| Roșii proaspete sau<br>castraveți verzi<br>proaspeți | kg<br>kg  | 0,100<br>0,150                       |
| Unt  | kg        | 0,050                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 55 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU ȘVAIȚER**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Șvaițerul se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Roșiile proaspete se spală, se taie felii sau rotonde. Gogoșarii roșii în oțet se spală, se scot semințele și se taie în diferite forme.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se ung cu unt (40 g), peste care se așează câte o felie de șvaițer. Se ornează cu felii sau rotonde de roșii sau gogoșari roșii și filigram de unt.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă           | kg        | 0,300                                |

|                            |    |       |
|----------------------------|----|-------|
| Pastă de brânză<br>Făgăraș | kg | 0,250 |
| Ouă                        | kg | 0,050 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU PASTĂ DE BRÂNZĂ „FĂGĂRAȘ”**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în 10 rondele.

##### *Tehnica preparării*

Pe fiecare felie de pâine se așează pasta de brânză cu ajutorul unui poș prevăzut cu șprîț. Se ornează cu câte o rondela de ou.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b>                           | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 portii</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă                                     | kg        | 0,300                                |
| Cașcaval                                       | kg        | 0,200                                |
| Măsline  | kg        | 0,030                                |
| Roșii proaspete sau castraveți verzi proaspeți | kg        | 0,100                                |
| Unt  | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU CAȘCAVAL**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Cașcavalul se curăță de coajă și se taie după mărimea feliilor de pâine. Untul se alifiază. Roșiile se spală, se taie felii subțiri sau rondele. Măslinile se curăță de sămburi și se taie rondele. Când se folosesc castraveți verzi, se spală și se taie rondele.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se ung cu unt. Deasupra se așează felia de cașcaval și se ornează cu felii de roșii sau castraveți și măslinile.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă           | kg        | 0,300                                |
| Brânza telemea de oi | kg        | 0,250                                |
| Unt                  | kg        | 0,050                                |

|  |    |       |
|--|----|-------|
| Roșii proaspete sau castraveți verzi proaspeți | kg | 0,100 |
|--|----|-------|

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

### PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU BRÂNZĂ TELEMEA

#### Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Brânza telemea se spală, se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Roșiile se spală și se taie rotonde. Castraveții verzi se spală și se taie rotonde.

#### Tehnica preparării

Feliile de pâine se ung cu unt (40 g) peste care se așază o felie de brânza telemea. Se ornează cu roșii sau castraveți și filigram de unt.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Pâine albă           | kg | 0,300                         |
| Brânză telemea de oi | kg | 0,200                         |
| Maioneza*            | kg | 0,050                         |
| Ouă                  | kg | 0,050                         |
| Salată verde         | kg | 0,030                         |

\*se preia reteta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

### PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU BRÂNZĂ ȘI MAIONEZĂ

#### Operații pregătitoare

Pâinea albă se taie în 10 felii. Brânza telemea se spală și se taie în 10 felii, de mărimea feliilor de pâine. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ce ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Pe fiecare felie de pâine se așază câte o felie de brânză, se ornează cu maioneză și cu câte o felie de ou.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Vinete          | kg | 2,000                         |
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Roșii proaspete | kg | 0,500                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: vinete cu ceapă 110 g, roșii 40 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE VINETE CU ROȘII

#### Operații pregătitoare

- Vinetele se coc pe flacăra sau pe plită, la foc iute.
- După ce s-au răcit, se curăță de coajă și se lasă pe un fund de lemn pentru a se scurge.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele.

#### Tehnica preparării

- Vinetele se toacă cu satir de lemn.
- Vinetele tocate se amestecă cu o lingură de lemn, turnând ulei puțin câte puțin, până se albesc și se adaugă sare.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere cu decor din roșii.
- Ceapa tăiată mărunt se servește separat sau în salată de vinete.
- Preparatul se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ |

### [SALATĂ DE VINETE](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Vinete          | kg | 2,000                         |
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Roșii proaspete | kg | 0,100                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE VINETE

#### Operații pregătitoare

- Vinetele se coc pe flacăra sau pe plită la foc iute, se răcesc, se curăță de coajă și se lasă să se scurgă pe un fund de lemn.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Roșiile se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

- Vinetele se toacă cu satâr de lemn, se amestecă cu o lingură de lemn, turnând ulei puțin câte puțin, până se albesc, se adaugă sare și ceapă.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere cu decor din roșii.
- Ceapa tăiată mărunt se poate servi și separat.
- Preparatul se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ |

### [SALATĂ DE TELINĂ CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Țelină rădăcină           | kg | 1,500 |
| Smântână                  | kg | 0,200 |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,200 |
| Lămâie                    | kg | 0,050 |
| Sare                      | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ȚELINĂ CU SMÂNTÂNĂ

#### Operații pregătitoare

- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Țelina se curăță, se spală și se taie fâșii foarte înguste; se freacă cu sare și suc de lămâie.
- Maioneza se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

- Țelina se scurge și se amestecă cu maioneză și smântână.

#### Prezentarea și servirea

- Salata se prezintă pe platou sau în salatiară.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DE ȚELINĂ](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate bruta pt. 10 portii |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Țelină rădăcină           | kg | 1,500                         |
| Iaurt                     | kg | 0,200                         |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,400                         |
| Lămâie                    | kg | 0,050                         |
| Sare                      | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE ȚELINĂ

#### Operații pregătitoare

- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Țelina se curăță, se spală, se taie fâșii foarte subțiri (julien) și se ține în apă rece cu suc de lămâie pentru a nu oxida.

#### Tehnica preparării

- Țelina se scurge de apă și se amestecă cu maioneză, sare și iaurt.

#### Prezentarea și servirea

- Salata se prezintă pe platou sau în salatiară.
- Se servește rece.

Postat în [Retete](#), [Retete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DE SPAGHETE CU SOS VINEGRET](#)





| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Spaghete                      | kg | 0,300                         |
| Șuncă presată                 | kg | 0,250                         |
| Ciuperci conservă             | kg | 0,250                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos vinegret*</a> | kg | 0,500                         |
| Sare                          | kg | 0,015                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 170 g**

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE SPAGHETE CU SOS VINEGRET

#### Operații pregătitoare

- Spaghetele se fierb în apă clocotită cu sare 12 minute, se răcesc cu apă rece și se taie bucăți de 5-6 cm lungime.
- Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame.
- Șunca presată se taie fâșii subțiri (julien).
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Sosul vinegret se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

- Spaghetele se amestecă cu șuncă, ciuperci, pătrunjel verde și sos vinegret.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiară.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [CHIFTELE DIN VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Varză albă    | kg | 2,200                         |
| Unt           | kg | 0,150                         |
| Făină         | kg | 0,400                         |
| Ouă           | kg | 0,100                         |
| Smântână      | kg | 0,350                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat | kg | 0,002                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 125 g**

### PROCES TEHNOLOGIC - CHIFTELE DIN VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ

#### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor și de foile depreciate, se spală, se introduce în apă clocotită cu sare, se opărește, se scurge și se toacă prin mașină. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Făina (150 g) se înăbușă în 100 g unt infierbântat, se adaugă 100 g smântână, sare și varză. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se răcește și se adaugă ouă, piper și se amestecă pentru uniformizare. Din această compoziție, cu restul de făină se modelează bucăți egale sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână și unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 1,500                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Făină                | kg        | 0,150                                |
| Ulei                 | kg        | 0,200                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,002                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chiftele (2 buc) 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CHIFTELE DIN CARTOFI**

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă, se scurg de apă, se răcesc și se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Cartofii se toacă cu mașina, se frământă cu jumătate din cantitatea de făină, ouă, sare și piper. Compoziția obținută se porționează în bucăți, se modelează cu făină în formă de chiftele, care se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Gustări reci](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi               | kg        | 1,500                                |
| Mazăre verde conservă | kg        | 0,150                                |
| Fasole verde conservă | kg        | 0,150                                |
| Ciuperci conservă     | kg        | 0,100                                |
| Costiță afumată       | kg        | 0,050                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Morcovi         | kg | 0,150 |
| Unt             | kg | 0,100 |
| Ulei            | kg | 0,100 |
| Ouă             | kg | 0,100 |
| Roșii proaspete | kg | 0,150 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – CARTOFI UMPLUȚI CU LEGUME**

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii de mărime egală se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se fasonează dând formă rotundă și se scoate miezul cu un cuțit special. Costița se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile și fasolea conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Morcovii se fierb în apă cu sare. În unt, se înăbușă ciupercile, fasolea și mazărea. Se răcește și se adaugă ouă, sare, costiță și morcovi. Cu această compoziție se umplu cartofii care se așază într-o tavă cu ulei și 200 ml apă. Pe fiecare cartof se pune câte o felie de roșie. Se introduce tava la cuptor la o temperatură moderată, circa 30 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minuturi](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg        | 1,800                                |
|                                 | kg        | 0,900                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,150                                |
| Margarină                       | kg        | 0,250                                |
| Faină                           | kg        | 0,250                                |
| Cașcaval                        | kg        | 0,150                                |
| Ouă                             | kg        | 0,250                                |
| Lapte                           | kg        | 0,700                                |
| Pesmet                          | kg        | 0,030                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,002                                |
| Sare                            | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN CIUPERCİ**

#### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. Cind se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie marunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în jumătate din cantitatea de margarină împreună cu ceapă, piper măcinat și sare. Se adaugă circa 400 ml apă fierbinte și se fierb înăbușit până scade lichidul. Separat se topește margarina (75 g), se adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte cald, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă și restul de lapte fierbinte, continuându-se fierberea circa 10 minute. Se adaugă gălbenușurile amestecate, uniformizându-se compoziția și se retrage vasul de pe foc. Albușurile se bat spumă, se amestecă cu sosul alb obținut și ciupercile înăbușite, rezultând o compoziție uniformă. Într-o cratiță unsă cu margarină și tapetată cu pesmet se toarnă compoziția, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor. După gratinare, se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Cartofi       | kg | 1,250                         |
| Făină         | kg | 0,300                         |
| Ouă           | kg | 0,100                         |
| Pesmet        | kg | 0,100                         |
| Ulei          | kg | 0,075                         |
| Sare          | kg | 0,15                          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – BASTONAȘE DIN CARTOFI**

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Pasta din cartofi se amestecă cu făina, oua, sare și se frământă. Din această compoziție, se formează bastonașe cu lungimea de 4 cm și diametru de 2 cm. Se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb. Bastonașele din cartofi se dau prin pesmet amestecat cu ulei încălzit.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Pâine albă        | kg | 0,300                         |
| Friptură de porc  | kg | 0,400                         |
| Unt               | kg | 0,050                         |
| Castraveți murați | kg | 0,150                         |

|        |    |       |
|--------|----|-------|
| Muștar | kg | 0,050 |
|--------|----|-------|

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ SPECIAL CU FRIPTURĂ DE PORC**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Castraveții murați se spală, se taie rondele. Friptura de porc se taie în 10 felii. Untul se alifiază.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se ung cu 40 g unt, peste care se așază felii de friptură. Se ornează cu câte două rondele de castraveți și cu muștar sub formă de filigram.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă             | kg        | 0,300                                |
| Piept de pui la tavă*  | kg        | 0,435                                |
| Unt                    | kg        | 0,050                                |
| Gogoșari roșii în oțet | kg        | 0,050                                |
| Salată verde           | kg        | 0,030                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU FRIPTURĂ DE PASĂRE**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Gogoșarii roșii se spală, se scot semințele, se taie în diferite forme. Salata verde se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Pieptul de pui fript se dezosează și se taie în 10 felii.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se ung cu 40 g unt, peste care se așază felii de piept de pui. Se ornează cu gogoșari roșii și filigram de unt.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă           | kg        | 0,300                                |
| Sardele              | kg        | 0,200                                |
| Unt                  | kg        | 0,050                                |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Măsline      | kg | 0,060 |
| Lămâie       | kg | 0,100 |
| Salată verde | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU SARDELE**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifiază. Măslinile se spală, se scot sâmburii și se taie sferturi. Lămâile se spală, se taie în felii subțiri. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de piine se ung cu 40 g unt, se așază sardele, se ornează cu felii de lămâie, măslinile și filigram de unt.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de frunze din salată verde. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă           | kg        | 0,300                                |
| Tobă albă            | kg        | 0,300                                |
| Unt                  | kg        | 0,015                                |
| Castraveți murați    | kg        | 0,200                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 80 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU TOBĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Toba albă se curăță de membrană și se taie în 10 felii. Castraveții murați se spală, se taie evantai sau rotunde. Untul se alifiază.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de tobă se așază pe feliile de piine și se ornează cu rotunde de castraveți și filigram de unt.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă             | kg        | 0,300                                |
| Suncă presată          | kg        | 0,200                                |
| Unt                    | kg        | 0,125                                |
| Rom                    | l         | 0,020                                |
| Gogoșari roșii în oțet | kg        | 0,050                                |

|                                       |    |       |
|---------------------------------------|----|-------|
| Roșii proaspete sau castraveți murați | kg | 0,050 |
| Măsline                               | kg | 0,025 |
| Salată verde                          | kg | 0,020 |
| Piper măcinat                         | kg | 0,001 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU PASTĂ DE ȘUNCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Șunca presată se toacă de 2—3, ori cu mașina cu sită deasă. Pâinea albă se taie în 10 felii. Untul se alifază. Gogoșarii se curăță de semințe, se spală, se taie în bucăți. Castraveții murați se spală, se taie rotunde. Măslinile se spală, se scot sîmburii și se taie mărunt. Salata verde se curăță și se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Roșiile se spală și se taie felii subțiri sau rotunde.

##### *Tehnica preparării*

Șunca tocată se amestecă cu 100 g unt, rom, piper, pînă se omogenizează. Feliile de pâine se ung cu restul de 25 g unt, peste care se așază pasta de șuncă, cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpriț. Se ornează cu rotunde de roșii sau de castraveți murați, gogoșari roșii și măslinile tăiate.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b>               | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă                         | ăg        | 0,400                                |
| Sunca presată                      | kg        | 0,200                                |
| Unt                                | kg        | 0,050                                |
| Castraveti murati                  | kg        | 0,050                                |
| Gogosari rosii sau rosii proaspete | kg        | 0,050                                |
| Salata verde                       | kg        | 0,050                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SANDVIȘ CU ȘUNCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea și șunca se taie felii. Castraveții și gogoșarii se spală, se taie în diferite forme (pentru decor) și li se scot semințele. Roșiile se spală și se taie felii. Untul se alifază. Salata verde se curăță și se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se ung cu unt, deasupra se așază feliile de șuncă și se ornează cu castraveți și gogoșari sau felii de roșii.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Sandvișuri](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate</b> |
|----------------------|-----------|------------------|
|----------------------|-----------|------------------|

|                |    | <b>brută pt. 10 porții</b> |
|----------------|----|----------------------------|
| Pâine albă     | kg | 0,300                      |
| Salam de sibiu | kg | 0,210                      |
| Salată verde   | kg | 0,030                      |
| Unt            | kg | 0,100                      |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SANDVIȘ CU SALAM DE SIBIU**

##### *Operatii pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 fetii. Salamul de Sibiu se curăță de membrană și se taie în 20 felii subțiri. Untul se alifiază. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se ung cu 85 g unt, peste care se așază felii de salam de Sibiu. Se ornează cu filigram de unt (15 g).

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci](#), [Retete](#), [Rețete gustări](#), [Sandvișuri](#)

#### **BUDINCĂ DIN CAȘCAVAL**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate bruta pt. 10 portii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Margarină            | kg        | 0,125                                |
| Ulei                 | kg        | 0,050                                |
| Smântână             | kg        | 0,175                                |
| Lapte                | l         | 1,200                                |
| Pesmet               | kg        | 0,100                                |
| Ouă                  | kg        | 0,250                                |
| Făină                | kg        | 0,300                                |
| Sare                 | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit:200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN CAȘCAVAL**

##### *Operatii pregătitoare*

Cașcavalul se curăță de coajă ; jumătate din cantitate se taie cuburi și restul .se rade. Laptele se fierbe și se răcește. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

##### *Tehnica preparării*

Albușurile se bat spumă. Făina se amestecă cu 500 ml lapte rece și se adaugă peste 100 g mărșarina încălzită. Se adaugă restul de lapte și se fierbe pe foc moderat. Compoziția obținută se răcește. Pesmetul se rumenește puțin în ulei. Compoziția se amestecă cu gălbenușurile de ou, sare, cașcaval (ras și cuburi) si albușurile bătute spumă. Într-o tavă unsă cu 25 g margarină și tapetată cu pesmet se toarnă compoziția si se introduce la cuptor cu temperatură moderată, 30 minute. După gratinare, se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*



Budinca se prezintă porționată pe farfurie. Se servește caldă cu smântână deasupra.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Mazăre proaspătă sau Conservă | kg        | 1,650                                |
|                               | kg        | 1,000                                |
| Vol – au – vent *             | buc       | 20                                   |
| Unt                           | kg        | 0,100                                |
| Zahăr                         | kg        | 0,050                                |
| Mărar verde                   | kg        | 0,030                                |
| Sare                          | kg        | 0,030                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: mazăre 90 g, pateuri (2 buc) 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - VOL-AU-VENT CU MAZĂRE**

##### *Operații pregătitoare*

Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe și se scurge de apă. În cazul folosirii de mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Mazărea se înăbușă în unt topit și apă, se adaugă zahăr, sare și mărar verde. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Vinete               | kg        | 1,250                                |
| Arpacaș              | kg        | 0,200                                |
| Ardei kapia          | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                | kg        | 0,150                                |
| Morcovi              | kg        | 0,150                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 0,200                                |
| Țelina rădăcină      | kg        | 0,150                                |
| Costiță afumată      | kg        | 0,150                                |
| Ouă                  | kg        | 0,100                                |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Smântână      | kg | 0,250 |
| Sos tomat*    | kg | 0,500 |
| Ulei          | kg | 0,150 |
| Piper măcinat | kg | 0,001 |
| Sare          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: vinete 200 g, sos și smântână 75 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - VINETE UMPLUTE CU LEGUME ȘI ARPACAȘ**

##### *Operații pregătitoare*

Vinetele se spală. se taie în două pe lungime. Li se scoate miezul care se taie mărunt. Ardeiul kapia, morcovii, țelina și ceapa, se curăță, se spală și se taie în fișii subțiri (julien). Costița afumată se taie în fișii subțiri. Roșiile se spală și se taie mărunt. Arpacașul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Vinetele se așază într-o tavă cu 50 g ulei, se stropesc cu 25 g ulei și se introduc la cuptor circa 10—15 minute. Arpacașul se fierbe în apă cu sare și se răcește. Ceapa, morcovii, țelina, ardeiul kapia și roșiile se înăbușă în 75 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sare, costiță, se continuă înăbușirea 5 minute și se lasă să se răcească. Se amestecă cu arpacaș, ouă și piper. Cu această compoziție se umplu vinetele, se toarnă sos tomat deasupra și se introduce tava la cuptor circa 20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Vinete               | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                |
| Ardei gras           | kg        | 0,200                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 0,250                                |
| Vin alb              | l         | 0,100                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,150                                |
| Usturoi              | kg        | 0,030                                |
| Suc de roșii         | kg        | 0,750                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,002                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - VINETE UMPLUTE CU LEGUME**

##### *Operații pregătitoare*

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime și se scoate miezul care se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri (julien).

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei gras, miez de la vinete, usturoi, roșii, sare, piper și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu vinetele care se așează într-o tavă unsă cu ulei (50 g). Deasupra se toarnă suc de roșii, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor la o temperatură moderată, circa 30 minute. Cu 5 minute înainte de sfârșitul frigerii se adaugă vin.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Vinete        | kg | 1,500                         |
| Ouă           | kg | 0,250                         |
| Cașcaval      | kg | 0,300                         |
| Suncă presată | kg | 0,300                         |
| Făină         | kg | 0,200                         |
| Ulei          | kg | 0,250                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

**PROCES TEHNOLOGIC – VINETE PANE CU ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL**

*Operații pregătitoare*

Vinetele se spală, se curăță de coajă, se taie felii și se sarează. Cașcavalul se curăță de coajă; 100 g se rade. Șunca și cașcavalul rămas se taie felii subțiri de mărimea celor de vinete. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas, se bat și se amestecă cu cașcavalul ras. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Feliile de vinete se trec prin 75 g făină și se lasă 2—3 minute pentru a absorbi făina. Fiecare felie de vînătă se așază între o felie de cașcaval și o felie de șuncă, apoi se trec prin restul de făină, compoziție de ou și se prăjesc în ulei pe foc moderat.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Varză dulce   | kg | 1,500                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Morcovi             | kg | 0,800 |
| Telină radacină     | kg | 0,500 |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,300 |
| Ceapă verde         | kg | 0,300 |
| Ardei gras          | kg | 0,200 |
| Roșii proaspete     | kg | 0,500 |
| Conopidă            | kg | 0,250 |
| Ceapă               | kg | 0,300 |
| Ulei                | kg | 0,175 |
| Ouă                 | kg | 0,100 |
| Branzătelemea de oi | kg | 0,100 |
| Vin alb             | kg | 0,100 |
| Piper măcinat       | kg | 0,001 |
| Mărar verde         | kg | 0,050 |
| Smântână            | kg | 0,300 |
| Sare                | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: varză umplută 300 g, smântână 30 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - VARZĂ UMPLUTĂ CU LEGUME**

##### *Operații pregătitoare*

Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se fierbe în apă cu sare ; mijlocul verzei se taie fin. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină, ceapa, ceapa verde, ardeiul gras se curăță, se spală și se taie mărunt. Conopida se curăță, se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare și se opărește în apă clocotită cu sare. Roșiile se spală; jumătate din cantitate se opăresc, se decojesc și se taie felii, restul cantității de roșii se taie jumătăți pentru decor. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Brânza telemea se spală și se rade.

##### *Tehnica preparării*

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, ceapa se înăbușă în 150 g ulei cu 100 ml apă; se adaugă ardei gras, roșii tăiate felii, ceapă verde, conopidă, apă (200 ml) și se continuă înăbușirea. Cind legumele sînt fierte se retrage vasul de pe foc, se adaugă 50 ml vin, telemea, mărar, ouă, piper și se amestecă. Se alege cîte 2—3 foi de varză pentru fiecare porție, se așază în mijloc compoziția din legume și se împachetează dând forma verzei. Într-o tavă unsă cu ulei (20 g) se așază un strat de varză tăiată fin peste care se adaugă verzele umplute, se adaugă circa 300 ml apă fiartă, restul cantității de vin și se fierb 5—10 minute, apoi se introduc la cuptor cu foc moderat 20—30 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 1,000                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Untură          | kg | 0,100 |
| Costiță afumată | kg | 0,125 |
| Ceapă           | kg | 0,250 |
| Faină           | kg | 0,350 |
| Ouă             | kg | 0,100 |
| Cașcaval        | kg | 0,050 |
| Bicarbonat      | kg | 0,001 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,010 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 140 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – RULADA DIN CARTOFI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie sferturi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se lasă să se răcească. Costița (100 g) se taie în fâșii înguste, iar 25g se taie în fâșii lungi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Bicarbonatul se dizolvă în puțină apă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 75 g untură și 100 ml apă, se adaugă 100 g costiță, piper și se amestecă pentru uniformizare. Cartofii fierți se pasează (sau se toacă prin mașină), se amestecă cu făină, ouă (75 g), bicarbonat, sare și se frământă până se obține un aluat, care se întinde pe planșetă, în foaie de 2 cm. Peste aluatul întins se așază compoziția de costiță cu ceapă, se rulează, se unge deasupra cu gălbenușul de ou rămas. Se așază deasupra fâșii din costiță și se presară cu cașcaval ras. Rulada se așază într-o tavă unsă cu untură și se introduce la cuptor, circa 20 minute. După ce s-a copt, se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg        | 1,500                                |
|                                 | kg        | 0,750                                |
| Ulei                            | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,500                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| Vin alb                         | l         | 0,100                                |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,075                                |
| Lămâie                          | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                |
| Sare                            | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 125 g**

## PROCES TEHNOLOGIC – IAHNIE DIN CIUPERCI

### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează. Lămâia se spală și se taie felii.

### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă ceapă, pastă de tomate, pătrunjel verde, sare, piper și apa necesară. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei      | kg | 1,000                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Unt           | kg | 0,050                         |
| Făină         | kg | 0,200                         |
| Lapte         | kg | 0,750                         |
| Cașcaval      | kg | 0,150                         |
| Suncă presată | kg | 0,150                         |
| Ouă           | kg | 0,100                         |
| Smântână      | kg | 0,300                         |
| Mărar verde   | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat | kg | 0,001                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: dovlecei 150 g, smantana 30 g**

## PROCES TEHNOLOGIC – DOVLECEI UMPLUȚI CU LEGUME

### Operații pregătitoare

Dovleceii mici de mărime egală se spală, se rad de coajă și li se scoate miezul. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Șunca presată se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina cernă. Laptele se fierbe.

### Tehnica preparării

Miezul de la dovlecei se înăbușă în 75 g ulei cu 50 ml apă. În untul înfierbântat se adaugă făina dizolvată în 200 ml lapte rece, restul de lapte, amestecând continuu și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se răcește, se amestecă cu șuncă, ouă, miezul de la dovlecei, sare, unt, piper, mărar și jumătate din cantitatea de cașcaval. Cu această compoziție se umplu dovleceii, care se așează într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Deasupra se presară cașcaval ras și se introduc la cuptor circa 15 minute pentru gratinare.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Dovleci proaspeți    | kg        | 2,000                                |
| Făină                | kg        | 0,200                                |
| Ulei                 | kg        | 0,200                                |
| Usturoi              | kg        | 0,050                                |
| Mărar verde          | kg        | 0,050                                |
| Lămâi                | kg        | 0,100                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: dovleci 150 g, sos 35 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – DOVLECI ȚĂRĂNEȘTI**

#### *Operații pregătitoare*

Dovleci se spală, se răzuie de coajă și se taie rondele groase de circa 3 mm. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă 200 ml apă și se strecoară. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâile se spală și li se extrage sucul. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Rondelele de dovleci se trec prin făină și se prăjesc în ulei (150 g). Din mujdeiul de usturoi, suc de lămâie, 50 g ulei, mărar și sare, se prepară un sos.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se servește cald sau rece.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minaturi](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pesmet                          | kg        | 0,150                                |
| Făină                           | kg        | 0,200                                |
| Ulei                            | kg        | 0,250                                |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg        | 0,500                                |
| Ouă                             | kg        | 0,300                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,030                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,003                                |
| Sare                            | kg        | 0,015                                |
| Sos de smântână*                | kg        | 1,000                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - CROCHETE DIN CIUPERCI CU SOS DE SMINTÎNĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală, schimbând de mai multe ori apa și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Se prepară sosul ele smântână folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă sare, piper și pătrunjel verde. Se prepară compoziția pentru crochete astfel: se adaugă făina în apă clocotită (150 ml) cu ulei (50 g) și sare și se amestecă pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția se răcește și se adaugă treptat ouă (130 g). Se amestecă cu ciuperci înăbușite ; compoziția se împarte în bucăți egale (cîte 2—3 bucăți la o porție), și se modelează, dând forme de crochete lungi, de 5—6 cm și cu diametrul de 2 cm. Crochetele se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Crochetele se prezintă pe platou, cu sos de smântână deasupra. Sosul se poate servi și separat în sosieră. Se servesc calde.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minuturi](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi                       | kg        | 0,500                                |
| Făină                         | kg        | 0,100                                |
| Cașcaval                      | kg        | 0,050                                |
| Mazăre proaspătă sau conservă | kg<br>kg  | 0,165<br>0,100                       |
| Ouă                           | kg        | 0,100                                |
| Ulei                          | kg        | 0,100                                |
| Pesmet                        | kg        | 0,100                                |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,001                                |
| Sare                          | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 50 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN CARTOFI ȘI MAZĂRE**

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se răcesc și se curăță de coajă. Făina și pesmetul se cern. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Mazărea proaspătă se curăță, se spală în mai multe ape și se fierbe. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Cartofii și mazărea se toacă cu mașina, se adaugă cașcaval, piper, sare și se frământă pentru omogenizare. Compoziția obținută se împarte în bucăți egale, se modelează cu făină în formă de crochete ele circa 4 cm lungime și 2 cm grosime, se trec prin ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Gustări calde și minuturi](#)

### **CROCHETE DIN GRIȘ**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate</b> |
|----------------------|-----------|------------------|
|----------------------|-----------|------------------|



|               |    | <b>brută pt.<br/>10 porții</b> |
|---------------|----|--------------------------------|
| Griș          | kg | 0,200                          |
| Lapte         | l  | 0,500                          |
| Ouă           | kg | 0,150                          |
| Pesmet        | kg | 0,150                          |
| Faină         | kg | 0,050                          |
| Ulei          | kg | 0,150                          |
| Cașcaval      | kg | 0,050                          |
| Unt           | kg | 0,030                          |
| Piper măcinat | kg | 0,001                          |
| Sare          | kg | 0,020                          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN GRIȘ**

#### *Operatii pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### *Tehnica preparării*

Laptele se fierbe și când clocotește se adaugă treptat grișul, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se răcește și se amestecă cu cașcaval ras, sare, piper și un ou. Din compoziția obținută se fac crochete lungi de circa 5—6 cm, se trec prin făină, ouă și pesmet. Se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde, cu unt topit deasupra.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>                  | <b>UM</b> | <b>Cantitate<br/>brută pt.<br/>10 porții</b> |
|---------------------------------------|-----------|--|
| Ciuperci proaspete<br>sau<br>conservă | kg        | 0,500  |
|                                       | kg        | 0,250  |
| Faină                                 | kg        | 0,500  |
| Ouă                                   | kg        | 0,200  |
| Lapte                                 | l         | 0,800  |
| Ulei                                  | kg        | 0,150  |
| Ceapă                                 | kg        | 0,200  |
| Unt                                   | kg        | 0,100  |
| Mărar verde                           | kg        | 0,050  |
| Smântână                              | kg        | 0,200  |

|         |    |       |
|---------|----|-------|
| Vin alb | l  | 0,100 |
| Sare    | kg | 0,025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CLATITE CU CIUPERCI**

##### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie felii. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește și se îndepărtează apa. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Din făină, lapte, ouă și ulei, se prepară 20 foi de clătite. În untul înfierbîntat, se înăbușă ceapă și ciuperci, se adaugă vin, mărar și sare. Această compoziție se răcește și se amestecă cu smântână. Se umplu foile de clătite și se rulează, introducînd capetele în interior pentru a nu ieși umplutura. Se așază pe platou metalic și se introduc 5 minute, la cuptor.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu smântână deasupra.

Postat în [din paste făinoase și crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg        | 0,500                                |
|                                 | kg        | 0,250                                |
| Margarină                       | kg        | 0,100                                |
| Macaroane                       | kg        | 0,200                                |
| Cașcaval                        | kg        | 0,150                                |
| Ouă                             | kg        | 0,050                                |
| Sos Madera*                     | kg        | 0,300                                |
| Sare                            | kg        | 0,020                                |
| Foietaj crud*                   | kg        | 1,000                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: – bușeuri (2 buc) 70g, macaroane și ciuperci 100g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – BUȘEURI CU MACAROANE ȘI CIUPERCI**

##### *Operații pregătitoare*

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală, schimbînd de mai multe ori apa și se taie în lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie în lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec pe sub jet de apă rece. Se prepară foietajul și sosul Madera, folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Bușeurile se prepară astfel : foietajul se întinde în foaie groasă de 2 cm și se decupează în bucăți de formă rotundă cu diametrul de 7—8 cm : jumătate din cantitate se așază în tava stropită cu apă, iar cealaltă jumătate, se decupează mijlocul cu o formă rotundă cu diametrul de circa 3 cm. Coroana de cerc se așază simetric peste bucățile întregi și se unge suprafața cu ou. Se coc până capătă o culoare galbenă-aurie. Ciupercile se înăbușă cu margarina, se adaugă sare, sos Madera și se fierb împreună timp de 10 minute. Se retrage vasul

de pe foc, se adaugă macaroane și se amestecă. Cu această compoziție se umplu bușeurile, se presară deasupra cașcaval ras și se gratinează la cuptor, 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Bușeurile se prezintă pe platou sau farfurie și se servesc calde.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Margarină            | kg        | 0,200                                |
| Mamaligă românească* | kg        | 2,000                                |
| Brânză telemea de oi | kg        | 0,800                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit:350 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – BULZ (COCOLOȘ) CIOBĂNESC CU BRÂNZĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Brânza se frământă. Se prepară mămăliga fiartă (românească), folosind rețeta respectivă (din mălai extra).

##### *Tehnica preparării*

Se ia cu o formă o cantitate de circa 200 g mămăligă formându-se un cocoloș, în care se introduce brânză 80 g în mijloc. Bulzii formați se așează în tavă cu bucățele de margarină deasupra și se gratinează la cuptor.

#### *Prezentarea și servirea*

Bulzii se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calzi.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Șvaițer              | kg        | 0,500                                |
| Sos alb*             | kg        | 1,100                                |
| Margarină            | kg        | 0,050                                |
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |
| Sare                 | kg        | 0,025                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit:180 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – SUFLEU DIN ȘVAIȚER**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg și se separă albușurile de gălbenușuri. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Sosul alb se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

În sosul alb pregătit se adaugă gălbenușuri, șvaițer, sare, piper și albușurile bătute spumă. Se amestecă ușor pentru a nu se lăsa albușurile. Compoziția obținută se așează în forme unse cu margarină și se introduce în cuptor la loc iute, pentru gratinare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în forma în care a fost pregătit. Se servește fierbinte.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Faină                | kg        | 0,500                                |
| Untură               | kg        | 0,050                                |
| Branză telemea de oi | kg        | 0,800                                |
| Ouă                  | kg        | 0,300                                |
| Griș                 | kg        | 0,100                                |
| Smântână             | kg        | 0,100                                |
| Ulei                 | kg        | 0,050                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULADA CU BRĂNZĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Brinza se frământă, se amestecă cu smântână, ouă (130 g) și griș.

##### *Tehnica preparării*

Se frământă o cocă dc consistență potrivită, din făină (450 g), untură, sare, ouă (100 g) și apă (150 ml). Coca se unge cu ulei (25 g) și se lasă în repaus circa 20 minute. Coca se împarte în 2 bucăți și se întinde în foi subțiri pudrindu-se cu făină. Pe foi, se așază compoziția de brânză și se rulează. Rulourile obținute se așează în tava unsă cu ulei, se ung la suprafață cu ou bătut, se introduce tava la cuptor. Rulada se coace, se răcește, se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Branză de vaci       | kg        | 1,000                                |
| Griș                 | kg        | 0,150                                |
| Faină                | kg        | 0,150                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Smântână             | kg        | 0,500                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: galuște 175 g, smântână 50 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUȘTE DIN BRÎNZĂ DE VACI ȘI SMÂNTÂNĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Grișul se fierbe și se răcește.

#### *Tehnica preparării*

Brânza de vaci se amestecă cu ouă, sare, făină, griș și se omogenizează. Din compoziția obținută se porționează bucăți mici cu ajutorul linguriței și se introduc într-un vas cu apă clocotită. Se fierb și se scot pe un platou metalic.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald cu smântână deasupra.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Branză de vaci       | kg        | 0,500                                |
| Griș                 | kg        | 0,150                                |
| Faină                | kg        | 0,050                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Șvaițer              | kg        | 0,100                                |
| Margarină            | kg        | 0,100                                |
| Sare                 | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUȘTE DIN BRINZĂ DE VACI**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Grișul se fierbe și se răcește.

##### *Tehnica preparării*

Șvaițerul se amestecă cu făină, griș, ouă și brânză de vaci. Pasta obținută se taie cu o lingură de masă, bucăți, care se fierb în apă clocotită cu sare.

##### *Prezentarea și servirea*

Găluștele se prezintă pe platou sau farfurie, cu margarina topită deasupra. Se servesc calde.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cașcaval             | kg        | 0,175                                |
| Margarină            | kg        | 0,050                                |
| Ulei                 | kg        | 0,100                                |
| Ouă                  | kg        | 0,050                                |
| Faină                | kg        | 0,050                                |
| Lapte                | l         | 0,200                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Sare         | kg | 0,010 |
| Pentru pane: |    |       |
| Făină        | kg | 0,050 |
| Ouă          | kg | 0,050 |
| Pesmet       | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 35 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CROCIETE DIN CAȘCAVAL**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Laptele se fierbe și se răcește.

##### *Tehnica preparării*

Într-o tavă, se topește margarina și se pune făină dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă 100 ml lapte, sare și se continuă fierberea circa 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă ouă, se amestecă, se pune cașcaval ras și piper. Din compoziția obținută, se fac crochete lungi de circa 4—5 cm și cu un diametru de 2 cm. Se trec prin făină, ouă, pesmet și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Crochetele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cașcaval             | kg        | 1,000                                |
| Ouă                  | kg        | 0,500                                |
| Făină                | kg        | 0,150                                |
| Unt                  | kg        | 0,050                                |
| Ulei                 | kg        | 0,200                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- CAȘCAVAL SUFLE**

##### *Operații pregătitoare*

Cașcavalul se curăță de coajă, se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cern.

##### *Tehnica preparării*

Albușurile se bat spumă, se adaugă sare, gălbenușurile, unul câte unul și se amestecă ușor, adăugând treptat făina. Prin această compoziție, se trec feliile de cașcaval și se prăjesc în ulei încins (fără a se întoarce felia de cașcaval). În timpul prăjirii, se adaugă o lingură de ulei fierbinte, pe suprafața fiecărei felii de cașcaval.

##### *Prezentarea și servirea*

Cașcavalul sufle se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte cu unt topit deasupra.

NOTA : Produsul se poate executa și cu cașcaval tăiat în bastonașe sau ras, care se amestecă cu compoziția de ou. În acest caz, se așază în țambal uns cu unt și se introduce în cuptorul încins.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cașcaval             | kg        | 1,000                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Făină                | kg        | 0,080                                |
| Pesmet               | kg        | 0,250                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- CAȘCAVAL PANE**

##### *Operații pregătitoare*

Cașcavalul se curăță de coajă și se taie cite două bucăți la porție. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de cașcaval se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc in ulei pe ambele părți.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cașcaval             | kg        | 1,000                                |
| Unt                  | kg        | 0,100                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CAȘCAVAL LA CAPAC**

##### *Operații pregătitoare*

Cașcavalul se curăță de coajă și se taie bucăți mici.

##### *Tehnica preparării*

Untul se topește in căpăcele, se adaugă cașcavalul tăiat și se rumenește la foc moderat.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac de inox. Se servește fierbinte.

Postat în [din brânzeturi](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)

#### **JUMĂRI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Costiță afumată      | kg        | 0,250                                |
| Untură               | kg        | 0,050                                |
| Sare                 | kg        | 0,005                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 110 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – JUMĂRI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Costița afumată se curăță și se taie în cuburi.

#### *Tehnica preparării*

Costița afumată se prăjește puțin în untură, se adaugă ouăle bătute (cîte 2 pentru o porție), sare, se amestecă, se rumenește pe ambele părți și se rulează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>               | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Tarte pentru umplut*               | buc       | 20                                   |
| Macaroane                          | kg        | 0,300                                |
| Margarină                          | kg        | 0,150                                |
| Ciuperci proaspete<br>sau Conservă | kg<br>kg  | 0,600<br>0,300                       |
| Pastă de tomate                    | kg        | 0,100                                |
| Cașcaval                           | kg        | 0,200                                |
| Piper măcinat                      | kg        | 0,002                                |
| Sare                               | kg        | 0,020                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – TARTE CU MACAROANE ȘI CIUPERCI**

#### *Operații pregătitoare*

Macaroanele se rup și se fierb în apa clocotită cu sare. Se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se tale lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pasta de tomate se diluează în 200 ml de apă. Tartele se prepară folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Macaroanele fierte se tale mărunt. Ciupercile se înăbușă în margarină, se adaugă pastă dc tomate, sare și piper, se fierb 10 minute. Sosul obținut, se adaugă peste macaroane, se amestecă cu cașcaval ras (50 g). Cu această compoziție se umplu tartele, se presară cașcaval ras și se introduc la cuptor 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Suncă presată        | kg        | 0,400                                |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,025                                |



|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ceapă           | kg | 0,100 |
| Pâine albă      | kg | 0,800 |
| Griș            | kg | 0,100 |
| Lapte           | kg | 0,100 |
| Morcovi         | kg | 0,150 |
| Ouă             | kg | 0,200 |
| Țelină rădacină | kg | 0,100 |
| Ulei            | kg | 0,100 |
| Sare            | kg | 0,015 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rulada 200 g, sos 80 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULADA DE PÂINE ALBĂ ȘI ȘUNCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se curăță de coajă și se taie în cuburi mari. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie fâșii subțiri (julien). Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală și se taie fâșii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Grișul se fierbe în lapte, se adaugă miez de pâine, continuând fierberea 5 minute. Se răcește, se adaugă ouă (150 g), amestecând până se formează o pastă omogenă de consistență tare. Se întinde o foaie cu grosimea de 3 cm, deasupra se așează șuncă tăiată și se rulează. Ruloul obținut se așează în tava unsă cu ulei (50 g), deasupra se unge cu ou bătut. Se introduce în cuptor circa 30 minute. Se răcește și se porționează. Morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în ulei, se adaugă apă (800 ml), pastă de tomate, sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sosul separat în sosieră. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase și crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Faină albă           | kg        | 0,600                                |
| Jumări de porc       | kg        | 0,300                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Vin                  | l         | 0,100                                |
| Drojdie comprimată   | kg        | 0,025                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,003                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 45 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – POGACI CU JUMĂRI**

##### *Operații pregătitoare*

Făina se cerne. Sarea se dizolvă în apă. Jumările se toacă cu mașina. Drojdia se dizolvă în apă caldă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Făina se aşază pe planşetă, în mijloc se sparg 2 ouă, se adaugă vin, sare, drojdie, se amestecă şi se frământă o cocă tare care se lasă în repaus 20 minute. Se întinde o foaie, peste care se aşază jumările amestecate cu piper, se împătureşte şi se întinde din nou. Se repetă operaţia de 2 ori. Cu o formă rotundă se porţionează 20 bucăţi, se ung cu ou bătut şi se introduc la cuptor, până se rumenesc.

#### *Prezentarea şi servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde şi minaturi](#), [Reţete](#), [Reţete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porţii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă           | kg        | 1,000                                |
| Lapte                | l         | 0,500                                |
| Margarină            | kg        | 0,100                                |
| Brânză de vaci       | kg        | 0,500                                |
| Smântână             | kg        | 0,150                                |
| Ulei                 | kg        | 0,030                                |
| Faină                | kg        | 0,100                                |
| Pesmet               | kg        | 0,025                                |
| Ouă                  | kg        | 0,200                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porţie de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – MUSACA DIN PÂINE ALBĂ ŞI BRÂNZĂ**

##### *Operaţii pregătitoare*

Pâinea se curăţă de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte, se stoarce. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Pesmetul şi făina se cern.

##### *Tehnica preparării*

Brânza de vaci se amestecă cu pâine înmuiată în lapte, smântână (75 g), ouă (100 g), sare, piper şi făină (50 g). Compoziţia obţinută se aşază în tava unsă cu ulei şi tapetată cu pesmet. Se nivelează suprafaţa, se adaugă o compoziţie preparată din cantităţile rămase de făină, ouă şi smântână. Deasupra se adaugă bucăţi de margarină (50 g), se introduce la cuptor 30 minute. După gratinare se porţionează în bucăţi pătrate sau dreptunghiulare.

##### *Prezentarea şi servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald, cu margarină topită deasupra.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde şi minaturi](#), [Reţete](#), [Reţete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porţii</b> |
|-----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Mămăligă fiartă românească* | kg        | 2,000                                |

|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Brânză telemea de vacă | kg | 0,500 |
| Unt                    | kg | 0,200 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit:270 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – MĂMĂLIGĂ CU UNT ȘI BRÂNZĂ**

*Operații pregătitoare*

Brânza se spală și se rade fin. Se prepară mămăliga fiartă (românească), din mălai extra, folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Mămăliga obținută se porționează. cu ajutorul unui polonic. Deasupra se adaugă brânza telemea și unt.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Mămăligă prăjită*    | kg        | 2,000                                |
| Branză de vaci       | kg        | 1,000                                |
| Unt                  | kg        | 0,200                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit:320 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ DE VACI ȘI UNT**

*Operații pregătitoare*

Mălaiul se cerne. Se prepară mămăliga prăjită din mălai extra, folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Mămăliga obținută se porționează, cu ajutorul unui polonic. Deasupra se adaugă brânza de vaci cu unt.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Mămăligă fiartă românească* | kg        | 2,000                                |
| Ouă                         | kg        | 1,000                                |
| Brânză telemea de vacă      | kg        | 0,500                                |
| Margarină                   | kg        | 0,200                                |
| Cașcaval                    | kg        | 0,100                                |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 320 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – MĂMĂLIGĂ CU BRÂNZĂ ȘI OU LA CUPTOR**

#### *Operații pregătitoare*

Brânza se spală și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară mămăliga fiartă (românească), folosind rețeta respectivă (cu mălai extra).

#### *Tehnica preparării*

În tava unsă cu margarină (50 g), se așază un strat de mămăligă și un strat de brânză rasă. Operația se repetă de trei ori, în așa fel încât deasupra să fie mămăliga. În ultimul strat se fac 10 goluri cu ajutorul unui polonic în care se așază câte două ouă și câte 15 g margarină. Se presară deasupra cașcaval ras și se introduce tava la cuptor 15 minute, pentru gratinare. După gratinare, se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie și se servește cald.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Faină                | kg        | 0,400                                |
| Ouă                  | kg        | 0,700                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,200                                |
| Untură               | kg        | 0,250                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |
| Sare                 | kg        | 0,015                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 140 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – GOGOȘI PRIPITE CU CAȘCAVAL**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Se fierbe apă (400 ml) cu ulei și sare; când clocotește apa, se adaugă făină în bloc și se amestecă pentru uniformizarea compoziției, se răcește puțin și se adaugă ouăle, amestecând continuu pentru omogenizare. Se adaugă cașcaval (150 g) și piper. Compoziția obținută se ia cu lingurița și se pune la prăjit în untură.

#### *Prezentarea și servirea*

Gogoșile se prezintă pe platou sau farfurie, cu cașcaval ras deasupra. Se servesc calde.



Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
|----------------------|-----------|--------------------------------------|

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Cartofi       | kg | 1,500 |
| Faină         | kg | 0,300 |
| Ulei          | kg | 0,300 |
| Ouă           | kg | 0,250 |
| Piper măcinat | kg | 0,001 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: (4 buc) 140 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GOGOȘI DIN CARTOFI**

##### *Operatii pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă, se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Uleiul (100 g) se amestecă cu o cantitate dublă de apă și se fierbe. Se adaugă 250 g făină și se continuă fierberea 5 minute. Se răcește, se adaugă ouă (unul câte unul) și se amestecă pentru omogenizare. Se adaugă cartofi, sare și piper. Din această compoziție, se modelează bucăți rotunde de cocă, folosind făină și se pune la foc într-o tavă cu ulei înfierbîntat.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, 4 bucăți la o porție.



Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Făină                | kg        | 0,500                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Untură               | kg        | 0,050                                |
| Sare                 | kg        | 0,015                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GĂLUȘTE UNGUREȘTI**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Făina se așază pe planșetă. În mijlocul cantității de făină se face un gol, în care se adaugă ouă, apă (150 ml) și sare. Se amestecă, încorporând treptat făina și se frământă până se obține o cocă omogenă de consistență moale. Din aceasta, se taie bucăți mai mari și se așază pe o planșetă. Din fiecare bucată se taie cu cuțitul bucăți mici care se introduc într-un vas cu apă clocotită și sare. Se fierb circa 10 minute. Găluștele fierte se răcesc în apă, se scurg și se introduc într-un vas cu untură fierbinte, ținându-se la cald.

##### *Prezentarea și servirea*

Găluștele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate</b> |
|----------------------|-----------|------------------|
|----------------------|-----------|------------------|

|   |    | <b>brută pt.<br/>10 porții</b> |
|---|----|--------------------------------|
| Griș                                      | kg | 0,500                          |
| Lapte                                     | l  | 1,000                          |
| Ouă                                       | kg | 0,300                          |
| Untură                                    | kg | 0,200                          |
| Zahăr                                     | kg | 0,100                          |
| Faină                                     | kg | 0,075                          |
| Pesmet                                    | kg | 0,200                          |
| Unt                                       | kg | 0,100                          |
| Mazăre verde<br>proaspătă sau<br>conservă | kg | 0,825                          |
|   | kg | 0,500                          |
| Mărar verde                               | kg | 0,020                          |
| Sare                                      | kg | 0,020                          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete 200 g, mazăre 50 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CROCHETE DIN GRIȘ CU MAZĂRE**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe cu 50 g zahăr și sare. Făina și pesmetul se cern. Mazărea verde proaspătă se curăță și se spala. Când se folosește mazăre verde conservă, se scurge de lichid și se trece sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Grișul se adaugă treptat în laptele clocotit se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se fierbe până se îngroașă și se răcește. Se adaugă ouă (200 g), sare, zahăr (25 g) și se amestecă pentru omogenizare.

Din compoziția obținută se fac crochete în formă de bastonașe cu lungimea de 4—5 cm ; se trec prin făină, ou bătut (100 g), pesmet. Se prăjesc în untură. Mazărea se sotează în unt, se adaugă zahăr, sare și mărar verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre sote. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase si crupe](#), [Gustări calde și minuturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)

#### OCHIURI ROMÂNEȘTI ÎN TARTE PE PIREU DE SPANAC



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate<br/>brută pt.<br/>10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Tarte pentru umplut  | buc       | 20   |
| Pireu de spanac      | kg        | 1,100  |
| Ouă                  | kg        | 1,000  |
| Unt                  | kg        | 0,050  |
| Oțet 9 grade         | kg        | 0,010  |
| Piper boabe          | kg        | 0,001  |

|              |    |        |
|--------------|----|--------|
| Foi de dafin | kg | 0,0005 |
| Sare         | kg | 0,020  |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 220 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - OCHIURI ROMÂNEȘTI ÎN TARTE PE PIREU DE SPANAC**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară tartele și pireul de spanac, folosind rețetele respective.

#### *Tehnica preparării*

Ouăle se sparg unul câte unul și se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare, oțet și foi de dafin. Se fierb 5 minute. Pireul de spanac (800 g) se așază în cojile de tarte, deasupra câte un ou, o boabă de piper pe gălbenuș și se ornează de jur împrejur cu pireu de spanac, cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpritz.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte cu unt topit deasupra.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Oțet 9 grade         | kg        | 0,025                                |
| Unt                  | kg        | 0,050                                |
| Mămăligă românească* | kg        | 2,000                                |
| Sare                 | kg        | 0,015                                |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: oua 80 g, mamaliga 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI ROMÂNEȘTI CU MAMALIGĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară mămăliga, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ouăle se sparg unul câte unul, se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet. Se fierb 5 minute. Se scot cu ajutorul unei palete, se scurg, se așază pe platou fierbinte și se stropesc cu unt topit.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu mămăligă.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,800                                |
| Untură sau ulei*     | kg        | 0,100                                |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Oțet 9 grade        | kg | 0,015 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,001 |
| Sare                | kg | 0,025 |

*\*numai cand nu există untură*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, roșii 70 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI ROMÂNEȘTI CU CEAPĂ**

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.

*Tehnica preparării*

Ouăle se sparg, unul câte unul și se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită cu sare și oțet. Se fierb 5 minute. Ceapa se înăbușă în untură și 100 ml apă, se adaugă boia. Se retrage vasul de pe foc. Pe platou se așază un strat subțire de ceapă și deasupra ochiuri.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Oțet 9 grade         | kg        | 0,025                                |
| Sare                 | kg        | 0,025                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 80 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI ROMÂNEȘTI**

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

*Tehnica preparării*

Ouăle se sparg, unul câte unul, se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită cu sare și oțet. Se fierb 5 minute, se scot cu ajutorul unei palete, se scurg și se așază pe platou fierbinte.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Suncă presată        | kg        | 0,200                                |
| Untură sau ulei*     | kg        | 0,100                                |
| Sare                 | kg        | 0,015                                |

*\*numai cand nu exista untura*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU ȘUNCĂ LA CAPAC**

*Operații pregătitoare*



Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca se taie fâșii subțiri (julien).

#### *Tehnica preparării*

Untura se topește în capace, se adaugă fâșii de șuncă, ouă și sare și se prepară ochiuri.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 1,250                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: oua 80 g, rosii 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU ROȘII LA CAPAC**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii și se scurg de suc. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) și 100 ml apă, se adaugă roșii, pătrunjel verde, sare și piper continuând înăbușirea. Uleiul se înfierbîntă în capace, se adaugă ouă, se prepară ochiuri și între ele se așază din compoziția de roșii cu ceapă.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Parizer              | kg        | 0,300                                |
| Untură               | kg        | 0,150                                |
| Sare                 | kg        | 0,005                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, parizer 25 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU PARIZER LA CAPAC**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Parizerul se curăță de membrană și se taie fâșii subțiri.

##### *Tehnica preparării*

Parizerul (câte 30 g la o porție) se prăjește într-un capac cu untură. Deasupra se adaugă ouă, se presară sare și se pregătesc ochiuri.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Costiță afumată | kg | 0,500                         |
| Untură          | kg | 0,100                         |
| Ouă             | kg | 1,000                         |
| Piper boabe     | kg | 0,001                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, costiță 40 g**

**PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU COSTIȚĂ LA CAPAC**

*Operații pregătitoare*

Ouale se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Costița se taie fâsii subțiri.

*Tehnica preparării*

Costița (câte 50 g la o porție), se frige pe ambele părți într-un capac uns cu untură. Se adaugă ouăle peste feliile de costiță, se presară sare și se pregătesc ochiuri.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac. cu boabe de piper pe fiecare ou ochi. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Ouă                             | kg | 1,000                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 1,000                         |
|                                 | kg | 0,500                         |
| Patrunjel verde                 | kg | 0,050                         |
| Untură                          | kg | 0,100                         |
| Unt                             | kg | 0,100                         |
| Sare                            | kg | 0,020                         |
| Piper măcinat                   | kg | 0,001                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, ciuperci 50 g**

**PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU CIUPERCI LA CAPAC**

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurge lichidul, se spală și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în unt (100 g), se adaugă sare, piper și pătrunjel verde (jumătate din cantitate). În capace, se înfierbîntă 100 g untură și se prăjesc ouă ochiuri, și între ele se așază ciupercile înăbușite.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,400                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Sare                 | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 110 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU CAȘCAVAL LA CAPAC**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se taie cuburi mici.

##### *Tehnica preparării*

Uleiul se înfierbîntă în capac, se adaugă cașcaval, deasupra se sparg ouăle, se sarează și se introduc în cuptor circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă la capac. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                |
| Untură sau ulei*     | kg        | 0,200                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,030                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |

\*numai în cazul când nu există untură

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – JUMĂRI CU ROȘII (PORTUGHEZE)**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii, se scurg de suc. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură împreună cu roșiile, ou bătut, piper, sare și pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Jumările se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servesc fierbinți.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 1,000                                |
| Untură               | kg        | 0,100                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

### **PROCES TEHNOLOGIC – JUMĂRI CU ROȘII**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele, se taie felii și se scurg de suc.

#### *Tehnica preparării*

Ouăle bătute (câte 2 la porție) se amesteca cu roșiile, sare și se rumenesc în untură pe ambele părți.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)

### **OMLETĂ ȚĂRĂNEASCĂ**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Costiță afumată      | kg        | 0,400                                |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                |
| Cartofi              | kg        | 1,500                                |
| Untură sau ulei*     | kg        | 0,150                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,030                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,002                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

\*numai când nu există untură

**Gramaj pentru o porție de produs finit:250 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ ȚĂRĂNEASCĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu apă, se amestecă cu cartofi și se continuă înăbușirea. Costița se prăjește în tigaie și se adaugă la cartofi împreună cu sare, piper, pătrunjel verde, ouă bătute și se prepară omleta, care se rulează.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ouă           | kg | 1,000                         |
| Ulei          | kg | 0,050                         |
| Suncă presată | kg | 0,200                         |
| Sare          | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:110 g**

**PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU ȘUNCĂ**

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca presată se taie cuburi sau fișii subțiri (julien).

*Tehnica preparării*

Ouăle (câte 2 la o porție) se sparg într-un vas, se adaugă sare și se bat. Șunca tăiată se prăjește în ulei, se adaugă ouăle. Se rumenește pe ambele părți și se rulează.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Ouă              | kg | 1,000                         |
| Roșii proaspete  | kg | 0,400                         |
| Untură sau ulei* | kg | 0,150                         |
| Ardei gras       | kg | 0,200                         |
| Ceapă verde      | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,040                         |
| Piper măcinat    | kg | 0,002                         |
| Sare             | kg | 0,020                         |

\*numai când nu există untură

**Gramaj pentru o porție de produs finit:120 g**

**PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU ROȘII ȘI ARDEI GRAS**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se spală, se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele și se taie pătrate mici.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa, roșiile, ardeii grași, pătrunjel verde (jumătate din cantitate), piper și sare, se înăbușă în untură sau ulei. Deasupra compoziției obținute se adaugă ouă bătute și se introduce vasul în cuptor circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 1,000                                |
| Untură sau ulei*     | kg        | 0,150                                |
| Sare                 | kg        | 0,025                                |

\*numai când nu există untură

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU ROȘII**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se opăresc, se decojesc, se taie felii, se scot semințele și se scurg de suc.

#### *Tehnica preparării*

Roșiile se înăbușă în untură sau ulei, se adaugă ouă bătute, sare și se rumenesc pe ambele părți. Omleta se rulează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Untură               | kg        | 0,050                                |
| Mușchi țigănesc      | kg        | 0,200                                |
| Sare                 | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 110 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU MUȘCHI ȚIGĂNESC**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mușchiul țigănesc se taie în cuburi mici.

#### *Tehnica preparării*

Ouăle se sparg, se bat și se adaugă sare. Mușchiul țigănesc se înăbușă în untură. Se adaugă ouăle bătute, se rumenesc pe ambele părți și se rulează.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Ouă                                 | kg | 1,000                         |
| Ulei                                | kg | 0,100                         |
| Mazăre verde proaspătă sau conservă | kg | 0,500                         |
|                                     | kg | 0,300                         |
| Sare                                | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU MAZĂRE**

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe.

*Tehnica preparării*

Mazărea se înăbușă în ulei, se adaugă ouă bătute cu sare, se amestecă și se rumenește pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Ouă                                 | kg | 1,000                         |
| Margarină                           | kg | 0,150                         |
| Morcovi                             | kg | 0,125                         |
| Fasole verde proaspătă sau conservă | kg | 0,180                         |
|                                     | kg | 0,100                         |
| Cartofi                             | kg | 0,250                         |
| Pătrunjel verde                     | Kg | 0,030                         |
| Piper măăinat                       | kg | 0,001                         |
| Sare                                | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU LEGUME**

*Operații pregătitoare*

Cartofii și morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie cuburi mici. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă clocotită cu sare, se scurge și se taie mărunț. Când se folosește fasole conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Legumele fierte (morcovi, cartofi, fasole verde) se înăbușă în 50 g margarină, se adaugă piper și pătrunjel verde. Ouăle se sparg, se bat, se adaugă sare și se prăjesc în margarină. Omleta se așază pe platou, deasupra se pun legumele înăbușite și se rulează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ouă           | kg | 1,000                         |
| Ficat de pui  | kg | 0,400                         |
| Sos Madera*   | kg | 0,200                         |
| Untură        | kg | 0,125                         |
| Piper măcinat | kg | 0,001                         |
| Sare          | kg | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU FICĂȚEI DE PASĂRE**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Ficatul de pui se curăță, se spală și se taie în bucăți.

#### *Tehnica preparării*

Ficatul de pui se înăbușă în untură (25 g), se adaugă sare și piper. În untura înfierbântată se adaugă ouă bătute și se prepară omleta. Omleta se așază pe platou, se adaugă ficat și sos Madera deasupra.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Ouă                             | kg       | 1,000                         |
| Untură sau ulei*                | kg       | 0,125                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | Kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Sare                            | kg       | 0,020                         |

\*numai când nu există untură

**Gramaj pentru o porție de produs finit:**



## PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU CIUPERCI

### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă și se taie lame.

### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în untură (25 g) și se amestecă cu sare și ouă bătute. Din această compoziție se prepară omlete (câte una la porție) care se rumenesc pe ambele părți în untură sau ulei. Fiecare omletă obținută se rulează.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Ouă                    | kg | 1,000                         |
| Ulei                   | kg | 0,100                         |
| Brânză telemea de vacă | kg | 0,400                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g**

## PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU BRÂNZĂ

### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, și se trec printr-un jet de apă rece. Brânza se spală și se rade.

### Tehnica preparării

Ouăle (cite două la o porție) se bat, se amesteca cu brânză și se rumenesc în ulei pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ouă           | kg | 1,000                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: – oua ( 2 buc) 80 g**

## PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ

### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

### Tehnica preparării

Ouăle (cite două la o porție) se sparg, se bat cu sare, se adaugă în ulei și se rumenesc pe ambele părți. Omleta obținută se rulează.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ouă           | kg | 1,000                         |
| Unt           | kg | 0,100                         |
| Smântână      | kg | 0,200                         |
| Sare          | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: – ouă ( 2 buc) 80 g, smântână 20 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OCHIURI CU SMÂNTÂNAĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Intr-o tigaie specială (cu alveole) se prepară ochiurile în unt fierbinte și se adaugă sare.

##### *Prezentarea și servirea*

Ochiurile se prezintă pe farfurie sau în ceașcă. Se servesc calde cu smântână deasupra.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)

#### **CROCHETE DIN CREIER CU SOS TARTAR**



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Creier          | kg | 0,660                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Făină           | kg | 0,075                         |
| Ouă             | kg | 0,150                         |
| Pesmet          | kg | 0,200                         |
| Sos tartar*     | kg | 0,550                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete 55 g, sos 50 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN CREIER CU SOS TARTAR**

##### *Operații pregătitoare*

Creierul se spală, se curăță de pielețe, într-un vas cu apă rece se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare, pentru eliminarea sângelui și se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se răcește, se scurge de apă și se taie bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se scurge și se taie mărunț. Sosul tartar se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Creierul se piperează, se trece prin pătrunjel verde, se modelează în formă de crochete, care se dau prin făină, ou, pesmet și se rumenesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tartar. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#) ☆ | [CREIER DE VITĂ PANE](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Creier de vită         | kg        | 0,850                                |
| Făină                  | kg        | 0,200                                |
| Ouă                    | kg        | 0,150                                |
| Pesmet                 | kg        | 0,150                                |
| Ulei                   | kg        | 0,150                                |
| Pentru fiert creierul: |           |                                      |
| Ceapă                  | kg        | 0,050                                |
| Morcovi                | kg        | 0,100                                |
| Foi de dafin           | kg        | 0,00025                              |
| Piper boabe            | kg        | 0,001                                |
| Oțet 9 grade           | kg        | 0,020                                |
| Sare                   | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: creier 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CREIER DE VITĂ PANE**

##### *Operații pregătitoare*

Creierul se curăță de pielițe, într-un vas cu apă rece. După curățire, se spală și se ține 20 minute în apă rece cu sare pentru eliminarea sângelui. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina cern.

##### *Tehnica preparării*

Morcovii ceapa se fierb cu piper boabe, oțet, sare, foi de dafin ; se îndepărtează spuma, se fierb 20 minute. Se adaugă creierul și se fierb împreună încă 20 minute. Se lasă să se răcească în apa în care a fiert. După ce s-a răcit creierul, se porționează în 10 porții. Fiecare porție se trece prin făină, ou bătut și pesmet, se modelează în formă lunguiață, se rumenește în ulei fierbinte.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#) ☆ | [CHIFTELUȚE SEMIVEGETARIENE](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt.</b> |
|----------------------|-----------|----------------------------|
|----------------------|-----------|----------------------------|

|                          |    | <b>10 porții</b> |
|--------------------------|----|------------------|
| Carne de vită calitate I | kg | 0,200            |
| Carne de porc calitate I | kg | 0,100            |
| Morcovi                  | kg | 0,200            |
| Țelină radacină          | kg | 0,100            |
| Pătrunjel rădăcină       | kg | 0,100            |
| Ceapă                    | kg | 0,050            |
| Cartofi                  | kg | 0,300            |
| Ouă                      | kg | 0,100            |
| Piper măcinat            | kg | 0,001            |
| Pătrunjel verde          | kg | 0,050            |
| Făină                    | kg | 0,100            |
| Ulei                     | kg | 0,100            |
| Sare                     | kg | 0,020            |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g (2 bucați)**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CHIFTELUȚE SEMIVEGETARIENE**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie bucăți. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în patru. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet dec apă rece. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și cartofii se fierb în apă cu sare. Se răcesc și se toacă cu mașina împreună cu carnea. Se amestecă cu ceapă, ouă, pătrunjel verde, sare, piper și se frământă pentru uniformizare. Compoziția obținută se împarte în bucăți, câte două la porție, se modelează dând formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#) ☆ |

#### CHIFTELUȚE SPECIALE



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitate I | kg        | 0,440                                |
| Carne de porc calitate I | kg        | 0,440                                |
| Ceapă                    | kg        | 0,250                                |
| Cartofi                  | kg        | 0,300                                |

|                 |    |        |
|-----------------|----|--------|
| Ouă             | kg | 0,100  |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050  |
| Făină           | kg | 0,100  |
| Piper măcinat   | kg | 0,001  |
| Untură sau ulei | kg | 0,250  |
| Sare            | kg | 0,0020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: (5 bucati) – 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CHIFTELUTE SPECIALE**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se curăță de pielețe, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie bucăți mai mari. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei și 100 ml apă și împreună cu carnea se toacă cu mașina. Compoziția obținută, se amestecă cu cartofii rași, ouă, pătrunjel verde, piper și sare. Se amestecă pentru uniformizare, se modelează cu ajutorul făinii, chiftelute mici, rotunde, care se prăjesc în untură sau ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minuturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#) ★ |

#### CHIȘ -LOREN (QUICHE-LORRAINE)



| <b>Materii prime</b>                | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Făină                               | kg        | 0,400                                |
| Unt                                 | kg        | 0,250                                |
| Ouă                                 | kg        | 0,350                                |
| Costiță afumată sau Slănină afumată | kg        | 0,170                                |
| Suncă presată                       | kg        | 0,170                                |
| Cașcaval                            | kg        | 0,100                                |
| Smântână                            | kg        | 0,400                                |
| Sare                                | kg        | 0,0020                               |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CHIȘ-LOREN (QUICHE-LORRAINE)**

##### *Operații pregătitoare*

- Costița sau slămina afumată se taie felii mici.
- Șunca presată se taie felii subțiri și cuburi mici.
- Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Costița se înăbușă în 25 g unt.
- Se scoate separat.
- In grăsimea rămasă se înăbușă șunca, se amestecă cu costița sau slănină și se lasă să se răcească.
- Făina se frământă cu 200 g unt, sare, ouă (100 g) și puțină apă, obținând un aluat de consistență moale, care se lasă 15 minute în repaus.
- Aluatul se întinde în foaie cu grosimea de 3 cm și se așază într-o tavă unsă.
- Peste foaie se așază șuncă și costița sau slănină.
- Separat, 250 g ouă se bat cu smântână, se adaugă cașcaval, 25 g unt încălzit și sare.
- Compoziția obținută se toarnă peste foaia cu șuncă și costiță.
- Se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minute. Se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#) ☆ | [BUDINCĂ CU ȘUNCĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Suncă presată | kg | 0,350                         |
| Margarină     | kg | 0,200                         |
| Faină         | kg | 0,400                         |
| Lapte         | kg | 1,000                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Smântână      | kg | 0,250                         |
| Pesmet        | kg | 0,050                         |
| Cașcaval      | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat | kg | 0,002                         |
| Sare          | kg | 0,0020                        |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ CU ȘUNCĂ

##### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Șunca se taie în cuburi. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește.

##### Tehnica preparării

Într-un vas se topește margarina (150 g), se adaugă făină dizolvată în lapte, sare și piper. Se fierbe până se îngroașă compoziția, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se răcește și se adaugă ouă bătute, șuncă și cașcaval. Compoziția formată se toarnă într-o tavă unsă cu margarină și tapetată cu pesmet. Deasupra se toarnă smântână și se introduce la cuptor circa 40 minute. Se răcește puțin și se porționează.

##### Prezentarea și servirea

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește caldă.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#) ☆ | [OUĂ MOI ÎN TARTE „ZINGARA”](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Tarte pentru umplut*            | buc       | 10                                   |
| Sos Madera*                     | kg        | 0,800                                |
| Ouă                             | kg        | 1,000                                |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kgkg      | 1,0000,500                           |
| Ulei                            | kg        | 0,050                                |
| Suncă presată                   | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                |
| Sare                            | kg        | 0,020                                |

\*se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit:125 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ MOI ÎN TARTE „ZINGARA”**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc și se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Șunca presată se taie fâșii subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară sosul Madera și tartele, folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în ulei și apă (50 ml), se adaugă sosul Madera și se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă piper și sare. Șunca presată se înăbușă în uleiul rămas de la ciuperci, se adaugă la sosul cu ciuperci, se fierb împreună circa 5 minute. Tartele se aranjează pe tavă. În fiecare tartă se așază câte un ou, peste acesta, sos cu ciuperci și șuncă, pătrunjel verde, iar deasupra cașcaval ras. Se gratinează 10 minute la cuptor.

##### *Prezentarea și servirea*

Tartele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc fierbinți.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Tarte pentru umplut* | buc       | 20                                   |
| Sos alb*             | kg        | 0,800                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,100                                |
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |

\*se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit:180 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ MOI ÎN TARTE GRATINATE**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc și se curăță de coajă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară tartele și sosul alb, folosind rețetele respective.

*Tehnica preparării*

Cojile de tarte se aranjează pe tavă. În fiecare tartă se așază câte un ou, peste care se toarnă sos alb amestecat cu piper, deasupra se adaugă cașcaval și se gratinează circa 10 minute la cuptor.

*Prezentarea și servirea*

Tartele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc fierbinți.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Tarte pentru umplut*            | buc       | 20                                   |
| Sos alb*                        | kg        | 0,800                                |
| Ouă                             | kg        | 1,000                                |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg        | 1,000                                |
| Lămâie                          | kg        | 0,050                                |
| Unt                             | kg        | 0,100                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                |
| Sare                            | kg        | 0,020                                |

\*se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

**PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ MOI ÎN TARTE CU CIUPERCI**

*Operații pregătitoare*

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență moale, se răcesc și se curăță de coajă. Lămâia se spală și se extrage sucul. Se prepară sosul alb și tartele pentru umplut, folosind rețetele respective.

*Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă sare, piper, suc de lămâie, sos alb și se fierb împreună 10 minute. Cojile de tarte se aranjează pe platou. În fiecare tartă, se așază câte un un ou și se acoperă cu compoziția de sos alb și ciuperci.

*Prezentarea și servirea*

Tartele se prezintă pe platou. Se servesc calde.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Creier de porc       | kg        | 0,500                                |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                |



|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Untură          | kg | 0,150 |
| Ouă             | kg | 1,000 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,030 |
| Cartofi         | kg | 0,900 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ CU CREIER**

##### *Operații pregătitoare*

Creierul se ține în apă rece, pentru eliminarea sângelui, se curăță de piele, se taie felii în lățime, se sarează și se piperează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură (50 g) și apă (50 ml), se adaugă creierul și se continuă înăbușirea. Separat se prepară ouă ochiuri în untură (100 g).

##### *Prezentarea și servirea*

Creierul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ouă ochiuri deasupra, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 0,500                                |
| Sare                 | kg        | 0,005                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 40 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – OUĂ FIERTE MOI**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Ouăle cu coajă se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb 3 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Se prezintă în pahar. Se servesc calde.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Ulei                 | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,200                                |
| Sare                 | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:105 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ CU VERDEAȚĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ouăle (câte două la porție) se sparg, se adaugă sare și pătrunjel verde, se bat cu telul și se rumenesc în ulei pe ambele părți. Omlete obținută se rulează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din ouă](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#)

### [TARTINE CALDE „NEPTUN”](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brutăpt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|
| Pâine albă           | kg        | 0,400                               |
| Ouă                  | kg        | 0,500                               |
| Ciuperci conservă    | kg        | 0,200                               |
| Faină                | kg        | 0,050                               |
| Lapte                | l         | 0,400                               |
| Ulei                 | kg        | 0,025                               |
| Suncă presată        | kg        | 0,200                               |
| Cașcaval             | kg        | 0,200                               |
| Lămâie               | kg        | 0,050                               |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,0005                              |
| Oțet 9 grade         | l         | 0,010                               |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                               |
| Sare                 | kg        | 0,020                               |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:150 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - TARTINE CALDE „NEPTUN”**

#### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se curăță de coajă, se taie în 10 felii și se scoate miezul pe un diametru de 2—3 cm fără să se perforizeze. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă. Șunca presată și cașcavalul se taie în 10 felii de mărimea celor de pâine. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Lămâia se spală și se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

În laptele fierb se adaugă făină, se fierbe la foc moderat, circa 15 minute, adăugând sare, piper, ciuperci și suc de lămâie. Ouăle se prepară ochiuri românești în apă clocotită cu sare și oțet. Feliile de pâine se umplu cu compoziția cu ciuperci. Deasupra se așază câte un ou ochi, câte o felie de șuncă și una de cașcaval. Se așază într-o tavă unsă cu ulei și se introduc la cuptor circa 15 minute, pentru gratinare. Deasupra se presară boia de ardei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Tartine calde](#) |

## TARTINE CALDE (MUREȘENE)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă           | kg        | 0,300                                |
| Unt                  | kg        | 0,125                                |
| Salam de vară        | kg        | 0,400                                |
| Ouă                  | kg        | 1,000                                |
| Slănină afumată      | kg        | 0,200                                |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,005                                |
| Salată verde         | kg        | 0,300                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 1,000                                |
| Ardei gras           | kg        | 1,000                                |
| Sare                 | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: tartine 150 g, garnitură de legume 180 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC- TARTINE CALDE (MUREȘENE)**

#### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 20 felii. Slănina se taie cuburi. Salamul se curăță de membrană și se taie în 40 felii. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Roșiile și ardeii grași se curăță, se spală și se taie runde. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se prăjesc, apoi se ung cu 50 g unt. Slănina se prăjește fără grăsime. Ouăle se prepară omletă din 75 g unt și sare. Pe feliile de franzelă se așază câte 2 felii de salam apoi omleta, peste aceasta slănina, deasupra se presară boia. Tartinele, câte două la o porție, se așază pe frunze de salată verde, în jur se pun runde de roșii și ardei gras.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#), [Tartine calde](#) |

## TARTINE CALDE CU LEGUME



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pâine albă            | kg        | 0,300                                |
| Morcovi               | kg        | 0,500                                |
| Ciuperci conservă     | kg        | 0,100                                |
| Mazăre verde conservă | kg        | 0,200                                |
| Mere                  | kg        | 0,400                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Cașcaval        | kg | 0,200 |
| Unt             | kg | 0,125 |
| Salată verde    | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,020 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – TARTINE CALDE CU LEGUME**

##### *Operații pregătitoare*

Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc și se taie cuburi. Mazărea și ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece ; ciupercile se taie lame. Merele se spală, se curăță de coajă, se taie rondele, se îndepărtează casa seminală și se opăresc. Cașcavalul se curăță de coajă, se taie felii apoi rondele de mărimea celor de măr decupând mijlocul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Pâinea albă se taie în 20 felii.

##### *Tehnica preparării*

Ciupercile, morcovii și mazărea se înăbușă în 100 g unt, se amestecă cu sare, piper și pătrunjel verde. Compoziția obținută se așază pe felii de pâine, deasupra se pune câte o rondea de măr și una de cașcaval. Se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt și se gratineză la cuptor circa 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din frunze de salată verde. Se servește cald.

Postat în [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#), [Tartine calde](#) ☆ |

#### **RULOU CU CRENVUȘTI**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Crenvuști            | kg        | 0,750                                |
| Foietaj crud*        | kg        | 0,700                                |
| Ouă                  | kg        | 0,050                                |
| Ulei                 | kg        | 0,030                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULOU CU CRENVUȘTI**

##### *Operații pregătitoare*

Ouale se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Crenvuștii se crestează.

##### *Tehnica preparării*

Crenvuștii se prăjesc 10 minute la cuptor, în ulei și se lasă să se răcească. Foietajul se întinde în foaie de grosime de 3—5 mm, se taie în fâșii lungi de 20—25 cm și late de 2—3 cm. În aceste fâșii se rulează crenvuștii, se așază în tava în care s-au prăjit, se ung cu ou deasupra și se coc la cuptor, la foc iute la început, apoi la foc moderat.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#) ☆ |

#### **RULOU CU CARNE DE PORC ȘI CIUPERCİ**



| <b>Materii prime</b>              | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-----------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară | kg        | 1,000                                |
| Untură sau ulei                   | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                             | kg        | 0,300                                |
| Ciuperci proaspete sau conservă   | kg        | 0,800<br>kg 0,400                    |
| Piper măcinat                     | kg        | 0,002                                |
| Patrunjel verde                   | kg        | 0,020                                |
| Smântână                          | kg        | 0,200                                |
| Boia de ardei dulce               | kg        | 0,002                                |
| Făină                             | kg        | 0,050                                |
| Sare                              | kg        | 0,0020                               |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou 80 g, sos 120 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULOU CU CARNE DE PORC ȘI CIUPERCI**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 20 bucăți, se bat puțin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă ciupercile sînt conservă se scurg de lichid și se taie lame. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei și 50 ml apă. Se adaugă ciuperci, sare, piper și pătrunjel verde și se continuă înăbușirea încă 10 minute. Bucățile de carne se acoperă cu compoziția obținută, se rulează, se așază într-o tavă unsă cu 50 g untură sau ulei, se introduc la cuptor și se stropesc continuu cu apă. Făina se dizolvă în apă rece, se adaugă boia și smântână, se pun într-un vas cu 100 g untură sau ulei și se dau în fiert. Sosul obținut, se strecoară peste rulouri și se mai fierb încă 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Rulourile se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Retete gustări](#) |

#### [RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU OUĂ UMLUTE](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,800                                |
| Ulei                      | kg        | 0,100                                |
| Făină                     | kg        | 0,150                                |
| Lapte                     | l         | 0,300                                |
| Ouă                       | kg        | 0,400                                |

|                 |    |        |
|-----------------|----|--------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050  |
| Ceapă           | kg | 0,150  |
| Pâine albă      | kg | 0,300  |
| Iaurt           | kg | 0,500  |
| Piper măcinat   | kg | 0,001  |
| Sare            | kg | 0,0020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rulada 120 g, sos 50 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU OUĂ UMPLUTE**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de pielețe și flaxuri, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece; 6 bucăți se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie la capete și se scot gălbenușurile separat. Pâinea se înmoaie în lapte și se stoarce bine.

##### *Tehnica preparării*

200 g carne tocată se înăbușă împreună cu 50 g ceapă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml). Se lasă să se răcească și se amestecă cu un ou, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și sare. Cu această compoziție se umplu albușurile de ou. Restul de carne tocată (600 g) se amestecă cu gălbenușurile fierte, pătrunjel verde, un ou bătut, pâine, piper, făină și sare și se frământă bine. Compoziția obținută se întinde în strat de 2 cm grosime pe masa unsă cu ulei. Ouăle umplute se așează pe compoziția de carne (în lungimea stratului) și se rulează. Rulada obținută se așază într-o tavă unsă cu ulei. Suprafața ruladei se unge cu ulei și se introduce tava la cuptor, cu temperatură moderată. Rulada coaptă se lasă să se răcească și se taie felii, câte două la porție.

##### *Prezentarea și servirea*

Rulada se prezintă pe platou sau farfurie, cu diferite garnituri (cartofi natur, pireu de cartofi, pilaf ș. a.). Se servește caldă.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minituri](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#) ★ |

#### **RINICHI DE VITĂ PRĂJIT**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Rinichi de vită      | kg        | 0,200                                |
| Făină                | kg        | 0,080                                |
| Untură sau ulei*     | kg        | 0,100                                |
| Sare                 | kg        | 0,005                                |
| Oțet 9 grade         | l         | 0,010                                |

\*numai cand nu exista untura

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RINICHI DE VITĂ PRĂJIT**

##### *Operații pregătitoare*

Rinichii se spală, se taie în jumătăți pe lungime, se curăță de capsule, se mențin în apă cu oțet 10 minute. Se spală în mai multe ape, se scurg de apă și se sarează. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Rinichii se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#) ☆ | [PARIZER PANE](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Parizer          | kg | 1,000                         |
| Ouă              | kg | 0,150                         |
| Pesmet           | kg | 0,200                         |
| Făină            | kg | 0,080                         |
| Untură sau ulei* | kg | 0,100                         |
| Sare             | kg | 0,005                         |

\*numai când nu există untură

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PARIZER PANE**

##### *Operații pregătitoare*

Parizerul se curăță de membrană și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat. Pesmetul și făina se cern.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de parizer se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se rumenesc în untură sau ulei, pe ambele părți.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#) ☆ | [INIMĂ DE PORC PRĂJITĂ](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Inimă de porc    | kg | 0,850                         |
| Untură sau ulei* | kg | 0,100                         |
| Făină            | kg | 0,050                         |
| Sare             | kg | 0,020                         |

\*numai când nu există untură

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – INIMĂ DE PORC PRĂJITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Inima de porc se spală, se curăță de vene și sânge, se porționează și se sarează. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile ele inimă se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sa farfurie. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#) ☆ | [2 Comentarii »](#)

## FICAT DE PORC PRĂJIT CU CEAPĂ (LIONEZ)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 portii |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc   | kg | 0,400                         |
| Ceapă           | kg | 0,800                         |
| Untură sau ulei | kg | 0,400                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,200                         |
| Făină           | kg | 0,200                         |
| Cartofi         | kg | 0,300                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,150                         |
| Sare            | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, garnitură și sos 150 g, ceapă 40 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – FICAT DE PORC PRĂJIT CU CEAPĂ (LIONEZ)**

#### *Operații pregătitoare*

- Ficatul se spală și se porționează în 10 bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).
- Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

- Bucățile de ficat se trec prin făină și se rumenesc în 100 g untură sau ulei.
- După prăjire, bucățile se trec într-un vas separat.
- În grăsimea rămasă se adaugă apă fiartă (500 ml), piper, sare și se fierbe 10 minute, apoi se strecoară peste bucățile de ficat.
- Ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă și se adaugă peste ficat la servire.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe plalou sau farfurie, cu ceapă deasupra împreună cu cartofi natur și pătrunjel verde.
- Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#) |

## DROB DIN MĂRUNTAIE DE PORC



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc   | kg | 0,400                         |
| Plămâni de porc | kg | 0,800                         |
| Limbă de porc   | kg | 0,400                         |
| Splină de porc  | kg | 0,200                         |
| Ulei            | kg | 0,200                         |



|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ceapă           | kg | 0,300 |
| Făină           | kg | 0,150 |
| Ouă             | kg | 0,200 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Mărar verde     | kg | 0,100 |
| Sare            | kg | 0,025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – DROB DIN MĂRUNTAIE DE PORC**

##### *Operații pregătitoare*

Ficatul, plămâni, limba și splina de porc se spală, se fierb în apă clocotită cu sare și se îndepărtează spuma. După fierbere, se scurg de lichid, se răcesc și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se scurge apa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cern.

##### *Tehnica preparării*

Compoziția de organe se înăbușă în ulei cu puțină apă, împreună cu ceapă. Se răcește, se amestecă cu piper, sare, pătrunjel și mărar. Compoziția formată se porționează în 10 bucăți, de formă rotundă, aplatizată. Se trec prin ou și făină și se rumenesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minaturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#) ☆ |

#### **CROCHETE DIN ȘUNCĂ**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Suncă presată        | kg        | 0,130                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Făină                | kg        | 0,125                                |
| Pesmet               | kg        | 0,050                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,050                                |
| Ouă                  | kg        | 0,100                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,0005                               |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete 40 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN ȘUNCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Șunca se taie cuburi mici. Cașcavalul curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Uleiul (50 g) se fierbe în circa 100 ml apă cu sare ; când fierbe, se adaugă 100 g făină, se amestecă și se răcește puțin. În compoziția formată, se adaugă cașcaval, șuncă, ouă (50 g) și piper măcinat. Se formează 10 crochete și se trec prin restul de făină, ouă (50 g), pesmet și se rumenesc în ulei (100 g).

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din carne și preparate din carne](#), [Gustări calde și minuturi](#), [Retete](#), [Retete gustări](#) ☆ | [SUPĂ CU CONOPIDĂ](#)



| Materii prime      | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----------|-------------------------------|
| Conopidă           | kg       | 1,600                         |
| Ulei               | kg       | 0,050                         |
| Smântână sau iaurt | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Lapte              | kg       | 0,300                         |
| Făină              | kg       | 0,050                         |
| Orez               | kg       | 0,100                         |
| Supă de oase*      | kg       | 2,500                         |
| Pătrunjel verde    | kg       | 0,050                         |
| Piper măcinat      | kg       | 0,001                         |
| Sare               | kg       | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Conopida se curăță, se spală și se ține în apă cu sare. Laptele se fierbe și se răcește. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu conopida. Din făină, ulei, lapte rece și smântână se prepară o compoziție care se adaugă la supa de oase, amestecându-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Când conopida este aproape fiartă, se adaugă orez, piper, sare și se continuă fierberea 5 minute.

### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ | [SUPĂ CU CIUPERCI ȘI OREZ](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,450<br>0,225                |
| Supă de oase*                   | kg       | 3,500                         |
| Smântână sau                    | kg       | 0,100                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| iaurt               | kg | 0,200 |
| Ulei                | kg | 0,050 |
| Făină               | kg | 0,050 |
| Orez                | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002 |
| Sare                | kg | 0,020 |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în ulei. Supa de oase se fierbe, se adaugă ciuperci. Se prepară o compoziție formată din făină, smântână, boia de ardei și sare, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări și se adaugă în supa cu ciuperci, împreună cu orezul. Se fierb circa 5 minute.

*Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

[SUPĂ DE CIUPERCI CU GĂLUȘTE](#)

☆

| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,800<br>0,400                |
| Supă de oase*                   | kg       | 3,300                         |
| Smântână sau Iaurt              | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Ouă                             | kg       | 0,100                         |
| Făină                           | kg       | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,030                         |
| Boia de ardei dulce             | kg       | 0,002                         |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,001                         |
| Sare                            | kg       | 0,020                         |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în ulei împreună cu boia de ardei, piper și se fierb în supa de oase. Din făină, ouă și sare se prepară o cocă, din care cu ajutorul unei lingurițe se formează găluște, care se fierb separat, în supă de oase. Se trec prin jet de apă rece și se introduc în supa cu ciuperci. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână sau iaurt.

#### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ CU CHIMEN



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Supă de oase*       | kg | 4,000                         |
| Unt                 | kg | 0,050                         |
| Făină               | kg | 0,150                         |
| Pâine albă          | kg | 0,300                         |
| Chimen              | kg | 0,025                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,003                         |
| Sare                | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Chimenul se usucă și se macină. Făina se cerne. Pâinea se taie în cuburi, care se stropesc cu 25 g unt topit și se rumenesc la cuptor. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe. Se adaugă făina dizolvată în apă rece și se continuă fierberea circa 15 minute. Se adaugă chimen, boia de ardei, sare și se continuă fierberea 5 minute. Când se retrage vasul de pe foc, se adaugă unt la suprafață pentru a împiedica formarea crustei.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte, cu crutoane.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ CU CARTOFI ȘI CIUPERCI



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi            | kg | 1,000                         |
| Ciuperci proaspete | kg | 0,500                         |
| Morcovi            | kg | 0,200                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Pătrunjel rădăcină            | kg | 0,200 |
| Păstârnac                     | kg | 0,200 |
| Ceapă                         | kg | 0,200 |
| Roșii                         | kg | 0,300 |
| Pastă de tomate               | kg | 0,025 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Ulei                          | kg | 0,050 |
| Iaurt sausmântână             | kg | 0,400 |
|                               | kg | 0,200 |
| Ouă (3 galbenusuri)           | kg | 0,075 |
| Făină                         | kg | 0,050 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 3,000 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001 |
| Sare                          | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi.
- Ciupercile se curăță, se spală și se taie lame.
- Ceapa se curăță, se spală și se opărește.
- Morcovii, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii.
- Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii rotunde.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Se separă albușurile de gălbenușuri.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se înăbușă în ulei și 200 g supă de oase și se fierb cu supa de oase, împreună cu cartofi, ciuperci, piper și sare circa 30 minute.
- Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă roșiile, pastă de tomate, făina dizolvată în iaurt sau smântână și amestecată cu gălbenușurile de ou și puțină supă.
- Se fierb 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

- Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ |

#### [SUPĂ BULION CU OREZ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ulei          | kg | 0,050                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pastă de tomate | kg | 0,200 |
| Făină           | kg | 0,050 |
| Orez            | kg | 0,150 |
| Zahăr           | kg | 0,050 |
| Patrunjel verde | kg | 0,050 |
| Supa de oase*   | kg | 3,500 |
| Sare            | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Pasta ele .tomate se diluează cu 400 g supă. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în apă și se trece sub jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu făina dizolvată, pasta de tomate, orez, ulei, sare. Spre sfârșitul fierberii se adaugă zahăr.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ |

#### [SUPĂ ITALIANĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Fasole albă          | kg        | 0,400                                |
| Morcovi              | kg        | 0,200                                |
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,150                                |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,075                                |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                |
| Macaroane            | kg        | 0,100                                |
| Costița afumată      | kg        | 0,200                                |
| Usturoi              | kg        | 0,025                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Fasolea se alege, se spală și se înmoaie în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Morcovii, țelina și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița se taie cuburi care se introduc 5 minute la cuptor. Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se țin în apă rece circa 10 minute, se trec prin jet ele apă rece și se taie în bucăți de circa 2—3 cm. Usturoiul se curăță și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă rece circa 15 minute, se îndepărtează lichidul și se înlocuiește cu altă apă fierbinte. Când fasolea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovii, țelina și ceapa și se continuă fierberea. Se adaugă sare, costiță afumată și se fierb circa 20 minute. Se adaugă macaroanele fierte separat, usturoi, piper măcinat, pastă de tomate și sare. Se fierb împreună 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și fructe](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ CU VIȘINE



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Vișine              | kg | 1,500                         |
| Smântână            | kg | 0,200                         |
| Făină               | kg | 0,100                         |
| Zahăr               | kg | 0,100                         |
| Ouă (3 gălbenușuri) | kg | 0,075                         |
| Răzătură de lămâie* | kg | 0,005                         |
| Scorțișoară         | kg | 0,00025                       |
| Sare                | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit:400g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Vișinile se curăță de codițe și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri, scorțișoara se pisează. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Se fierb circa 4 l apă, se adaugă zahăr, scorțișoară, sare și făină dizolvată în apă rece. Se continuă fierberea circa 15 minute, se adaugă vișinile și se dă în fiert. Se răcește puțin și se adaugă treptat smântâna amestecată cu gălbenușurile de ou și răzătură de lămâie.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește rece.

Postat în [din legume și fructe](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ CU MERE



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Mere          | kg | 2,000                         |
| Lămâie        | kg | 0,050                         |

|          |    |       |
|----------|----|-------|
| Smântână | kg | 0,200 |
| Făină    | kg | 0,100 |
| Ouă      | kg | 0,200 |
| Zahăr    | kg | 0,050 |
| Sare     | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Merele se curăță de coajă, se scot cotoarele și se taie felii. Lămâia. se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Merele se fierb în apă cu zahăr și puțină sare. După 10 minute de fierbere, se adaugă compoziția formată din ouă, făina, smântână și rondele de lămâie și se mai fierbe circa 5 minute,

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, servește rece.

Postat în [din legume și fructe](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

#### [SUPĂ CU FASOLE BOABE ȘI COSTIȚĂ](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Fasole boabe                    | kg | 0,500                         |
| Ceapă                           | kg | 0,200                         |
| Morcovi                         | kg | 0,150                         |
| Țelină radacină                 | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină | kg | 0,100                         |
| Rosii conservă                  | kg | 0,250                         |
| Costiță afumată                 | kg | 0,400                         |
| laurt                           | kg | 0,300                         |
| Făină                           | kg | 0,025                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Morcovii, țelină, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*



Fasolea se fierbe circa 15 minute, se îndepărtează apa, se înlocuiește cu altă apă fierbinte și se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și se continuă fierberea. Costița afumată se înăbușă în 100 ml apă și se adaugă în supă, împreună cu roșiile. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă făina amestecată cu iaurt și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și fructe](#), [Preparate lichide calde](#) ★ \_ |

#### [TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI, ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Pâine albă    | kg | 0,300                         |
| Suncă presată | kg | 0,300                         |
| Cașcaval      | kg | 0,300                         |
| Ulei          | kg | 0,025                         |
| Ouă           | kg | 0,500                         |
| Unt           | kg | 0,050                         |
| Piper boabe   | kg | 0,0005                        |
| Sare          | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI, ȘUNCĂ ȘI CAȘCAVAL**

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Cașcavalul se curăță de coajă. Șunca și cașcavalul se taie în 10 felii de mărimea celor de pâine. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se prăjesc pe plită, se așază într-o tavă unsă cu ulei. Pe fiecare felie se așază cate o felie de șuncă și una de cașcaval și se introduce tava la cuptor la foc iute, circa 5 minute, pentru a se rumeni (gratina). Ouăle se pregătesc ochiuri în unt. Se așază câte un ou ochi peste fiecare felie de cașcaval cu câte un bob de piper deasupra.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [Gustări calde și minaturi](#), [Rețete](#), [Rețete gustări](#), [Tartine calde](#) ★ \_ |

#### [TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI ȘI SARDELE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Pâine alba    | kg | 0,300                         |
| Ouă           | kg | 0,500                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |

|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Sardele                | kg | 0,120 |
| Gogoşari roşii în oţet | kg | 0,075 |
| Sare                   | kg | 0,010 |

**Gramaj pentru o porţie de produs finit:100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC – TARTINE CALDE CU OUĂ OCHIURI SI SARDELE**

#### *Operaţii pregătitoare*

Pâinea albă se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează şi se trec prin jet de apă rece. Gogoşarii se curăţă, se spală şi se taie diferite forme pentru decor. Sardelele se scurg de ulei.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de pâine se prăjesc în 50 g ulei. Ouăle se pregătesc ochiuri cu restul de ulei cu sare. Ouăle ochiuri se aşază pe feliile de pâine, deasupra se pun sardele şi un decor din gogoşari roşii.

#### *Prezentarea şi servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald.

Postat în [Gustări calde şi minaturi](#), [Reţete](#), [Reţete gustări](#), [Tartine calde](#) ☆ |

### [SUPĂ DIN CARTOFI](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porţii</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                |
| Ulei                 | kg        | 0,050                                |
| Făină                | kg        | 0,050                                |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,005                                |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,050                                |
| Chimen               | kg        | 0,001                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |
| Ţelină rădăcină      | kg        | 0,100                                |
| Morcovi              | kg        | 0,100                                |
| Păstârnac            | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel rădăcină   | kg        | 0,100                                |
| Varză albă           | kg        | 0,200                                |
| Supă de oase*)       | kg        | 3,000                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| laurt sau Smântână   | Kg        | 0,400                                |
|                      | kg        | 0,200                                |
| Ouă (3 gălbenuşuri)  | kg        | 0,075                                |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi. Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Făina se cerne. Chimenul se usucă și se macină. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Varza se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii, țelina, varza, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Cartofii se introduc în supă de oase și se fierb. Când sunt fierți pe jumătate, se adaugă legumele înăbușite, boia de ardei, chimen, piper și sare, continuându-se fierberea. Se adaugă făina dizolvată în iaurt sau smântână, împreună cu gălbenușurile, pasta de tomate și se mai fierb circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

[SUPĂ CU VARZĂ](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Varză albă         | kg | 2,000                         |
| Ceapă              | kg | 0,200                         |
| Morcovi            | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină    | kg | 0,100                         |
| Ulei               | kg | 0,050                         |
| Fidea              | kg | 0,100                         |
| Supa de oase*      | kg | 2,000                         |
| Smântână sau iaurt | kg | 0,150<br>0,300                |
| Sare               | kg | 0,020                         |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Varza se curăță, se spală și se taie fâșii. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie fâșii foarte înguste (julien). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Fidea se fierbe și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Varza, morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă restul de supă, sare și se fierb împreună. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă fidea.

*Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

### [SUPĂ CU TĂIȚEI ȘI CARTOFI](#)



| Materii prime              | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----------|-------------------------------|
| Cartofi                    | kg       | 1,000                         |
| Supă de oase*              | kg       | 2,500                         |
| Tăiței de casă* sau tăiței | kg       | 0,300                         |
| Ceapă                      | kg       | 0,150                         |
| Ulei                       | kg       | 0,050                         |
| Pastă de tomate            | kg       | 0,050                         |
| Pătrunjel verde            | kg       | 0,050                         |
| Smântână sau iaurt         | kg<br>kg | 0,100<br>0,200                |
| Sare                       | kg       | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Supa de oase și tăițeiii de casă se prepară, folosindu-se rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Cartofii se fierb în supa de oase circa 15 minute. Tăițeiii se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se răcesc și se introduc în supă, continuându-se fierberea. Ceapa se înăbușă în ulei și 100 g supă, se adaugă pastă de tomate, piper și sare și se toarnă în supă, continuându-se fierberea circa 10 minute. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână sau iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

### [SUPĂ CU TAITEI](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Tăiței de casă* sau tăiței | kg | 0,350                         |
| Supă de oase*              | kg | 3,500                         |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,030 |
|------|----|-------|

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Supa de oase și tăițeiii de casă se prepară, folosindu-se rețetele respective. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Tăițeiii se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se răcesc și se introduc în supa de oase și se fierb circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ CU PRAZ ȘI CARTOFI



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Praz          | kg | 1,700                         |
| Cartofi       | kg | 0,800                         |
| Ulei          | kg | 0,075                         |
| Pâine albă    | kg | 0,300                         |
| Cașcaval      | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat | kg | 0,001                         |
| Supă de oase* | kg | 3,500                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

*\*se preia rețeta respectivă ( ca preparat de post, se folosește apă în loc de supă de oase)*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Prazul se curăță, se spală și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Pâinea albă se taie felii subțiri, se stropesc cu 25 g ulei și se rumenesc la cuptor. Cașcavalul se curăță și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Prazul se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă. Supa de oase se fierbe cu cartofi și prazul înăbușit. Spre sfârșitul fierberii se adaugă sare. Când supa este fiartă, se toarnă în boluri sau căni metalice, se adaugă piper, feliile de pâine și cașcaval ras deasupra. Se introduc la cuptor circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol sau cană. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și fructe](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ DE PRAZ (GERMANĂ)



| Materii prime | UM | Cantitate |
|---------------|----|-----------|
|---------------|----|-----------|

|                 |    | <b>brută pt. 10 porții</b> |
|-----------------|----|----------------------------|
| Praz            | kg | 1,700                      |
| Cartofi         | kg | 0,300                      |
| Iaurt           | kg | 0,400                      |
| Lapte           | l  | 1,000                      |
| Făină           | kg | 0,050                      |
| Piper măcinat   | kg | 0,001                      |
| Supă de oase*   | kg | 3,000                      |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                      |
| Sare            | kg | 0,020                      |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Prazul se curăță, se spală și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi. Laptele se fierbe. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

În supa de oase se adaugă cartofi, piper și praz și se fierb circa 20 minute. Când legumele sunt fierte, se adaugă în supă, treptat, făină dizolvată în lapte rece, sare și iaurt. Se continuă fierberea circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ★ \_ |

#### SUPĂ CU OUĂ



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ulei                 | kg        | 0,050                                |
| Ouă                  | kg        | 0,500                                |
| Făină                | kg        | 0,050                                |
| Supă de oase*        | kg        | 3,500                                |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,003                                |
| Foi de dafin         | kg        | 0,00025                              |
| Oțet 9 grade         | kg        | 0,025                                |
| Iaurt sau smântână   | kg        | 0,200                                |
|                      | kg        | 0,100                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,010 |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

### Tehnica preparării

Făina dizolvată în apă rece, se înăbușă în ulei, se adaugă boia de ardei și se toarnă în supa de oase. Se fierbe circa 15 minute, se adaugă iaurt sau smântână, foi de dafin și oțet. Ouăle se sparg și se adaugă, unul câte unul, în supă și se fierb circa 10 minute.

### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână sau iaurt, pătrunjel verde deasupra și câte un ou la porție. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

## SUPĂ CU OREZ



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Supă de oase*   | kg | 3,500                         |
| Orez            | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Piper boabe     | kg | 0,001                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Orezul se curăță de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Se adaugă orez, sare și piper și se fierb împreună 15 minute.

### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

## SUPĂ CU MAZĂRE SI GĂLUȘTE



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Mazăre conservă | kg | 0,700                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Supă de oase*   | kg | 3,000 |
| Unt             | kg | 0,100 |
| Smântână        | kg | 0,100 |
| Făină           | kg | 0,200 |
| Ouă             | kg | 0,100 |
| Zahăr           | kg | 0,040 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,030 |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Mazărea conservă se scurge și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu mazărea, Se adaugă unt, sare și 100 g făină dizolvată și se continuă fierberea circa 20 minute. Separat se pregătește compoziția pentru găluște, astfel : restul de făină se frământă cu ouă, sare și 75 ml apă până se obține o cocă de consistență potrivită. Din această cocă se taie bucăți mici de mărimea unei alune, care se fierb în apă circa 20 minute. Când supa este gata, se adaugă zahăr.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

#### **SUPĂ CU GULII**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Gulii                | kg        | 1,600                                |
| Ulei                 | kg        | 0,050                                |
| Făină                | kg        | 0,050                                |
| Smântână             | kg        | 0,200                                |
| Zahăr                | kg        | 0,025                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| Ouă (2 gălbenușuri)  | kg        | 0,050                                |
| Supă de oase*        | kg        | 3,000                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**



### Operații pregătitoare

Guliile se curăță, se spală și se taie cuburi. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

### Tehnica preparării

Guliile se fierb în supă de oase cu sare. Din făină dizolvată în supă rece, ulei, gălbenușuri de ou și smântână se prepară o compoziție, care se adaugă în supă și se continuă fierberea 10 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă zahăr.

### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

### [SUPĂ CU GĂLUȘTE DIN GRIȘ](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Griș            | kg | 0,300                         |
| Ouă             | kg | 0,150                         |
| Supă de oase*   | kg | 3,500                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Piper boabe     | kg | 0,002                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe. Găluștele se prepară astfel : albușurile se bat bine cu telul într-un vas, se adaugă gălbenușurile și apoi, puțin câte puțin, din cantitatea de griș, amestecând continuu până se obține o compoziție omogenă. Se formează găluște cu lingurița și se adaugă într-un vas cu apă clocotită și sare. În timpul fierberii, vasul este acoperit cu capac și se adaugă puțină apă rece. După fierbere, găluștele se introduc în supa de oase fierbinte la care s-a adăugat piper boabe și sare.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

### [SUPĂ CU FIDEA](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Fidea         | kg | 0,300                         |
| Supă de oase* | kg | 3,500                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,020 |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Fideaua se rupe, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se răcește 15 minute, adăugându-se apă rece și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Supa de oase se pune la fiert. Fideaua se scurge de apă și se introduce în supa de oase, la care se adaugă piper și sare. Se fierbe încă 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

[SUPĂ DIN CARNE DE PUI \(RASOL\) CU TĂIȚEI](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 0,900                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină               | kg | 0,150                         |
| Morcovi                                       | kg | 0,300                         |
| Țelină rădăcină                               | kg | 0,100                         |
| Ceapă   | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                               | kg | 0,050                         |
| Tăiței de casă sau tăiței*)                   | kg | 0,400                         |
| Piper boabe                                   | kg | 0,001                         |
| Sare  | kg | 0,040                         |

*\*)se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, supa 340 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Tăiței de casă se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l de apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină și piper. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas, iar supa se strecoară. Carnea se

porționează în 10 bucăți, care se introduc în supă. Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se țin 15 minute, se trec prin jet de apă rece și se introduc în supă.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. cu carne, tăiței și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

#### [SUPĂ DIN CARNE DE PUI CU PAI PARMEZAN](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Pătrunjel rădăcină                           | kg | 0,150                         |
| Păstârnac                                    | kg | 0,150                         |
| Morcovi                                      | kg | 0,400                         |
| Țelină rădăcină                              | kg | 0,100                         |
| Ceapă  | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                              | kg | 0,050                         |
| Pai parmezan*)                               | kg | 0,300                         |
| Piper boabe                                  | kg | 0,001                         |
| Sare   | kg | 0,040                         |

\*)se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală. Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, ceapa și țelina, se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară pai parmezan, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și piper. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.), iar supa se strecoară.

##### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pai parmezan și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

#### [SUPĂ DIN CARNE DE PUI CU GALUȘTE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                                     |    |       |
|-------------------------------------|----|-------|
| Carne de găină fără cap și picioare | kg | 1,300 |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină     | kg | 0,150 |
| Morcovi                             | kg | 0,300 |
| Țelină rădăcină                     | kg | 0,100 |
| Ceapă                               | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,050 |
| Griș                                | kg | 0,300 |
| Piper boabe                         | kg | 0,001 |
| Ouă                                 | kg | 0,150 |
| Sare                                | kg | 0,040 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate), iar supa se strecoară. Separat, se prepară găluște, astfel : se bat gălbenușurile într-un vas, se adaugă treptat griș, sare și albușurile bătute spumă, obținându-se o compoziție, din care se formează găluște cu lingura. Găluștele se fierb în apă clocotită cu sare. După ce s-au fiert, se scot și se mențin la cald în supă.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjei verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

### [SUPĂ POLONEZĂ DIN CARNE DE GĂINĂ](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de găină fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină     | kg | 0,150                         |
| Morcovi                             | kg | 0,300                         |
| Țelină rădăcină                     | kg | 0,100                         |
| Ceapă                               | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,050                         |

|       |    |       |
|-------|----|-------|
| Ulei  | kg | 0,010 |
| Făină | kg | 0,150 |
| Ouă   | kg | 0,150 |
| Sare  | kg | 0,040 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăra și se spaie. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4,5 litri apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac și țelină. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate), iar supa se strecoară. Făina se amestecă cu ou, sare, ulei și se obține o compoziție uniformă, care se toarnă în supă când fierbe, cu ajutorul unui cornet din hârtie pergament sau poș cu dui. Se mai fierbe 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pai parmezan și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ DIN CARNE DE GAINĂ CU ZDRENTE



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de găină fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Pătrunjel rădăcină                  | kg | 0,150                         |
| Păstârnac                           | kg | 0,150                         |
| Făina                               | kg | 0,200                         |
| Morcovi                             | kg | 0,300                         |
| Țelină rădăcină                     | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,050                         |
| Ouă                                 | kg | 0,150                         |
| Piper boabe                         | kg | 0,001                         |
| Ceapă                               | kg | 0,150                         |
| Sare                                | kg | 0,040                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăra, se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, țelină și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.). Din făină, ouă și supă se pregătește o compoziție mai groasă, care se toarnă, cu ajutorul unui cornet din hârtie, pergament sau poș prevăzut cu dui, în supa fierbinte, formindu-se zdrențe. Se continuă fierberea încă 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ★ \_ |

SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU TĂIȚEI



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de găină fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină     | kg | 0,150                         |
| Tăiței de casă sau tăiței*)         | kg | 0,500                         |
| Morcovi                             | kg | 0,300                         |
| Țelină rădăcină                     | kg | 0,100                         |
| Ceapă                               | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,050                         |
| Piper boabe                         | kg | 0,001                         |
| Ceapă                               | kg | 0,040                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

**PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Găina se curăță, se trece prin flacăra și se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tăiței de casă se prepară, folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în circa 4 l apă cu sare, se spumează. Se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, țelină, ceapă și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.). Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se introduc în supă.

*Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ★ \_ |

SUPĂ DIN CARNE DE GĂINĂ CU PROFITEROL



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 |
|---------------|----|------------------------|
|---------------|----|------------------------|

|                                     |    | <b>porții</b> |
|-------------------------------------|----|---------------|
| Morcovi                             | kg | 0,300         |
| Pătrunjel rădăcină                  | kg | 0,150         |
| Păstârnac                           | kg | 0,150         |
| Țelină rădăcină                     | kg | 0,100         |
| Ceapă                               | kg | 0,150         |
| Carne de găină fără cap și picioare | kg | 1,300         |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,050         |
| Piper boabe                         | kg | 0,001         |
| Sare                                | kg | 0,040         |
| <b>Pentru profiterol</b>            |    |               |
| Ulei                                | kg | 0,050         |
| Apă                                 | kg | 0,100         |
| Ouă                                 | kg | 0,150         |
| Făină                               | kg | 0,100         |
| Sare                                | kg | 0,005         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Găina se curăță, se trece prin flacăra, se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și ceapa se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la alte preparate (rasol, pilaf, salate). Separat, se prepară profiterolul : într-un vas se pune la fiert apă, ulei și sare; se adaugă făina și se amestecă bine ; se retrage vasul de pe foc, se răcește puțin compoziția și se adaugă treptat, ouăle, amestecând continuu, până se obține o pastă. Compoziția se toarnă într-o tavă unsă cu ulei, cu ajutorul unui poș prevăzut cu un dui mic, în forme rotunde mici. Se coc la cuptor, la foc iute.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau. cană, cu profiterol (4—5 bucăți pentru o porție) și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU TĂIȚEI



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Supă de oase*)     | kg | 3,000 |
| Țelină rădăcină    | kg | 0,200 |
| Morcovi            | kg | 0,200 |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,075 |
| Păstârnac          | kg | 0,075 |
| Ardei gras         | kg | 0,150 |
| Ulei               | kg | 0,050 |
| Făină              | kg | 0,250 |
| Ouă                | kg | 0,100 |
| laurt sau          | Kg | 0,400 |
| Smântână           | kg | 0,200 |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050 |
| Sare               | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește. Țelina rădăcină, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

### Tehnica preparării

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina, ardeii și ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă supă și se fierb 30 minute. Se adaugă cartofii și se continuă fierberea, încă 20 minute. Din făină, ouă, sare și puțină apă se pregătește coca de tăiței. Se lasă 10 minute, se întind foi subțiri, se lasă să se zvânte 5—10 minute, se rulează și se taie subțire. Tăițeii se scutură de făină și se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se introduc în supă. Se continuă fierberea circa 15 minute. Iaurtul sau smântâna diluată cu puțină supă, se adaugă în momentul când se retrage vasul de pe foc.

### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

## SUPĂ POLONEZĂ CU ROȘII



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 3,000                         |
|                              | kg | 1,500                         |
| Zahăr                        | kg | 0,030                         |
| Făină                        | kg | 0,150                         |



|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ouă             | kg | 0,150 |
| Țelină frunze   | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Supă de oase*)  | kg | 3,000 |
| Ardei gras      | kg | 0,300 |
| Pastă de tomate | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Roșiile se spală și se zdrobesc. Ardeii grași, se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Frunzele de țelină se spală. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Ardeii grași, roșiile și frunzele ele țelină se fierb în supă. Când legumele sunt fierte, se pasează. Din ouă, făină, sare și puțină apă se prepară o compoziție care se toarnă cu un cornet din hîrtie sau poș cu dui, în supa care fierbe. Se fierbe circa 10 minute și se adaugă zahăr.

#### Prezentarea și servirea

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

### SUPĂ DIN ROȘII CU OREZ



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 3,000                         |
|                              | kg | 1,500                         |
| Morcovi                      | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină              | kg | 0,100                         |
| Ceapă                        | kg | 0,200                         |
| Ardei gras                   | kg | 0,100                         |
| Ulei                         | kg | 0,050                         |
| Făină                        | kg | 0,050                         |
| Orez                         | kg | 0,150                         |
| Zahăr                        | kg | 0,030                         |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,050                         |
| Supă de oase*)               | kg | 1,500                         |
| Sare                         | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Roșiile proaspete se spală și se taie în sferturi. Țelina și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fâșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 g supă. Se adaugă făina dizolvată, supă de oase, sare și se fierb circa 30 minute. Se introduc roșiile, ardei gras și se mai fierb circa 30 minute. Se pasează și se adaugă orez fiert, zahăr și se mai fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

### [SUPĂ DIN LEGUME](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Supă de oase*)     | kg | 2,200                         |
| Cartofi            | kg | 0,600                         |
| Ceapă              | kg | 0,150                         |
| Morcovi            | kg | 0,400                         |
| Țelină rădăcină    | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100                         |
| Păstârnac          | kg | 0,100                         |
| Varză albă         | kg | 0,200                         |
| Mazăre conservă    | kg | 0,200                         |
| Roșii              | kg | 0,250                         |
| Ardei gras         | kg | 0,150                         |
| Ulei               | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate    | kg | 0,050                         |
| Fidea              | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat      | kg | 0,002                         |
| Sare               | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se curăță, se spală și se taie în cuburi mici. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și țelina se curăță, se spală și se taie în bucăți lungi de circa 2 cm și late de circa 0,5 cm. Varza albă se curăță, se spală și se taie în fâșii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fâșii. Mazărea conservă se scurge de apă și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fideaua se fierbe, se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă.

#### *Tehnica preparării*

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina, ceapa și ardeiul gras se înăbușă în ulei cu 100 g supă. Se adaugă supă de oase, piper și sare și se continuă fierberea. Când au fiert legumele pe jumătate, se adaugă cartofii. Înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă varză, mazăre, roșii, fidea, pastă de tomate și se mai fierb 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ |

#### [SUPĂ DIN CEAPĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ceapă         | kg | 0,900                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Pâine albă    | kg | 0,300                         |
| Piper măcinat | kg | 0,001                         |
| Cașcaval      | kg | 0,250                         |
| Supa de oase* | kg | 3,500                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Pâinea albă se taie felii subțiri, care se stropesc cu 25 g ulei și se rumenesc la cuptor. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu 100 g supă de oase, se toarnă în supă, se adaugă piper și sare și se fierb împreună circa 10 minute. Se toarnă în holuri sau căni metalice, se așază feliile de pâine, se adaugă deasupra cașcaval ras și se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ |

#### [CREMĂ DIN GULII](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|               |    |                               |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Gulii               | kg | 0,800 |
| Ceapă               | kg | 0,100 |
| Morcovi             | kg | 0,100 |
| Pâine albă          | kg | 0,150 |
| Margarină sau unt   | kg | 0,075 |
| Lapte               | l  | 0,200 |
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050 |
| Făină               | kg | 0,050 |
| Supă de oase*       | kg | 1,500 |
| Sare                | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă. Guliile se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Pâinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu guliile. Morcovii și ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt și puțină supă și se adaugă în supă. Când legumele sunt fierte, se pasează și se mai fierb circa 10 minute. Se adaugă compoziția formată din gălbenușuri, făină, lapte și sare. Se continuă fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină și unt.

##### *Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu crutoane de pâine aibă. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme](#), [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ \_ |

#### CREMĂ DIN FASOLE BOABE



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Fasole boabe         | kg        | 0,350                                |
| Pătrunjel rădăcină   | kg        | 0,050                                |
| Morcovi              | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                | kg        | 0,150                                |
| Făină                | kg        | 0,025                                |
| Lapte                | kg        | 0,200                                |
| Ouă (2 gălbenușuri)  | kg        | 0,050                                |
| Margrină sau unt     | kg        | 0,075                                |
| Pâine albă           | kg        | 0,150                                |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Supă de oase* | kg | 1,500 |
| Sare          | kg | 0,010 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege ele impurități și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță și se spală. Pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie în lungime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile ele gălbenușuri. Făina, se cerne. Pâinea se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt cu puțină apă. Fasolea se fierbe în apă. Se scurge de apă și se fierbe în continuare în apă fierbinte cu sare. Se adaugă pătrunjel rădăcină, morcovi și ceapă, fierbîndu-se în continuare. Se trece prin sită și se amestecă cu supa de oase. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se adaugă la cremă, se amestecă continuu, se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt pentru evitarea crustei.

##### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu buchețele de conopidă deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme](#), [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ |

#### [CREMĂ DIN DOVLECEI](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți sau conservă | kg<br>kg | 0,750<br>0,500                |
| Ceapă                           | kg       | 0,100                         |
| Ouă (2 gălbenușuri)             | kg       | 0,050                         |
| Pâine albă                      | kg       | 0,150                         |
| Făină                           | kg       | 0,050                         |
| Margarină sau unt               | kg       | 0,075                         |
| Lapte                           | kg       | 0,200                         |
| Mărar verde                     | kg       | 0,020                         |
| Supă de oase*                   | kg       | 1,500                         |
| Sare                            | kg       | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Dovleceii se curăță, se spală, se îndepărtează semințele (dacă sunt mari) și se taie cuburi. În cazul în care se folosesc dovlecei conservă, se îndepărtează lichidul și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile ele albușuri. Făina se

cerne. Pâinea albă se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt, se adaugă dovlecei și supă de oase, se fierbe și se pasează. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte și făină, se adaugă la cremă și se fierb circa 10 minute. Se adaugă mărar verde și sare. Deasupra, se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

#### *Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în ceașcă mare, cu crutoane de pâine albă. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme, din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ |

### [CREMĂ DIN CONOPIDĂ](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Conopidă            | kg | 0,500                         |
| Ceapă               | kg | 0,100                         |
| Făină               | kg | 0,050                         |
| Lapte               | kg | 0,200                         |
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050                         |
| Margarină sau unt   | kg | 0,050                         |
| Supă de oase*)      | kg | 1,500                         |
| Sare                | kg | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Conopida se curăță, se spală, se desface buchețele mici și se ține în apă cu sare, circa 10 minute. Făina se ceme. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile ele albușuri. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină sau unt cu puțină supă de oase. Buchețelele de conopidă se fierb în supă. O parte din buchețele se scot din supă și se opresc pentru servit. În supa cu conopidă se adaugă ceapa înăbușită și se mai fierbe 5 minute. Se pasează. În crema obținută, se adaugă gălbenușurile amestecate cu făină și lapte. Se fierbe încă 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în ceașcă, cu crutoane de pâine albă. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme, din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ |

### [CREMĂ DIN CARTOFI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Cartofi             | kg | 1,000 |
| Ceapă               | kg | 0,100 |
| Făină               | kg | 0,025 |
| Lapte               | kg | 0,200 |
| Pâine albă          | kg | 0,150 |
| Margarină sau unt   | kg | 0,075 |
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050 |
| Supă de oase*)      | kg | 1,500 |
| Sare                | kg | 0,010 |

*\*se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Pâinea albă se taie cuburi mici, se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa și cartofii se înăbușă în 25 g margarină sau unt. Se adaugă supa de oase și se fierb la foc moderat, amestecând continuu, pentru a nu se prinde de vas. Când cartofii au fiert, se pasează. Se amestecă făina cu lapte, gălbenușuri de ou și sare, se adaugă la cremă și se fierb încă 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți de margarină sau unt.

#### *Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu crutoane de pâine albă. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme](#), [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ \_ |

### CONSOME



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg        | 0,200                                |
| Oase de vită cu maduvă și sită  | kg        | 2,000                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,250                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg        | 0,100                                |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,150                                |
| Ouă (3 gălbenușuri)             | kg        | 0,075                                |
| Piper boabe                     | kg        | 0,002                                |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,025 |
|------|----|-------|

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Oasele se taie în bucăți, se opăresc și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Legumele se curăță și se spală ; jumătate din cantitate se taie în felii, iar restul se lasă întregi. Carnea se spală și se toacă cu mașina cu sită rară.

##### *Tehnica preparării*

Oasele se fierb în circa 4—5 l apă cu sare. Se spumează, se adaugă legumele întregi și se fierb 4—5 ore. Se răcește, se degresează și se strecoară prin sită. Carnea de vită tocată se amestecă cu albușurile de ou și puțină apă rece și se adaugă în supă, împreună cu legumele tăiate felii și piper boabe. Se fierb 10—15 minute, se continuă fierberea la foc moderat, circa 50 minute. Se strecoară prin etamină umedă și se degresează din nou.

##### *Prezentarea și servirea*

Consomeul se prezintă în bol, supieră sau ceașcă. Se servește fierbinte.

Postat în [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#), [Rețete Consomeuri](#) ☆ |

#### SUPĂ GULAȘ



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,850                         |
| Ceapă                     | kg | 0,300                         |
| Cartofi                   | kg | 0,800                         |
| Pastă de tomate           | kg | 0,100                         |
| Ulei                      | kg | 0,050                         |
| Făină                     | kg | 0,200                         |
| Ouă                       | kg | 0,100                         |
| Chimen                    | kg | 0,010                         |
| Boia de ardei dulce       | kg | 0,003                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Sare                      | kg | 0,040                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie în jumătăți. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Chimenul se usucă și se macină. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Carnea, de vită se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare, se spumează. Se adaugă ceapa și se continuă fierberea. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă cartofi. Carnea fiartă se scoate în alt vasi și se va folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf ș. a.). Separat în ulei, se înăbușă pastă de tomate diluată în 200 ml apă, boia de ardei, chimen și se adaugă la supă. Din făină, ou și sare se prepară o cocă din care cu ajutorul unei lingurițe, se formează găluște care se fierb în supă.

##### *Prezentarea și servirea*



Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU ZDRENȚE



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg | 0,850                         |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,150                         |
| Morcovi                         | kg | 0,300                         |
| Ceapă                           | kg | 0,100                         |
| Făină                           | kg | 0,200                         |
| Ouă                             | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,040                         |
| Piper boabe                     | kg | 0,001                         |
| Sare                            | kg | 0,040                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, ceapa, se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare și se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ceapă, piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf, salate ș. a.), iar supa se strecoară. Din făină, ouă, sare și puțină supă se pregătește o compoziție mai groasă, din care, cu ajutorul unui cornet din hârtie pergament sau poș prevăzut cu dui mic, se toarnă în supa care fierbe, formându-se zdrențe. Se continuă fierberea, circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU RAVIOLI



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,650                         |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină | kg | 0,150 |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,100 |
| Morcovi                         | kg | 0,300 |
| Ceapă                           | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050 |
| Sare                            | kg | 0,040 |
| <b>Pentru ravioli:</b>          |    |       |
| Carne de vită calitatea I       | kg | 0,200 |
| Făină                           | kg | 0,300 |
| Ouă                             | kg | 0,150 |
| Piper boabe                     | kg | 0,001 |
| Piper măcinat                   | kg | 0,040 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ravioli 70 g, supă 330 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele și se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet ele apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în circa 4—5 l apă cu sare și se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și păstârnac, ceapă și piper boabe. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas. Separat se prepară ravioli, astfel : din făină, ouă (100 g) și puțină sare se face o cocă. Din carnea fiartă și răcită, 120 g se toacă cu mașina cu sita deasă și se amestecă cu 50 g ouă, sare și piper măcinat. Coca se întinde, se taie pătrate de 3—4 cm, care se umplu fiecare cu compoziția de carne și se împăturesc în formă de triunghi, presându-se bine marginile. Ravioli se fierb în apă clocotită cu sare, 15 minute. Cantitatea de carne rămasă și legumele se vor folosi la prepararea altor sortimente (rasol, pilaf ș. a.).

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu câte 2—3 ravioli la porție și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ |

#### [SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU PAI PARMEZAN](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Rasol de vită cu os  | kg        | 1,200                                |
| Pătrunjel rădăcină   | kg        | 0,150                                |
| Păstârnac            | kg        | 0,150                                |
| Morcovi              | kg        | 0,300                                |
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,100                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ceapă           | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,040 |
| Pai parmezan*)  | kg | 0,300 |
| Piper boabe     | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*)se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se opărește și se îndepărtează apa. Țelina, morcovii, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară pai parmezan, folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în circa 5 l apă cu, sare și se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstârnac. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se folosesc la pregătirea altor preparate (rasol ș, a.), iar supa se strecoară și se păstrează caldă.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### SUPĂ DIN CARNE DE VITĂ CU GĂLUȘTE



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg        | 1,300                                |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină | kg        | 0,300                                |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,300                                |
| Branză de vaci                  | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,150                                |
| Griș                            | kg        | 0,150                                |
| Ouă                             | kg        | 0,150                                |
| Cașcaval                        | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| Piper boabe                     | kg        | 0,001                                |
| Sare                            | kg        | 0,040                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță și se spală. Țelina, morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se separă albușurile de gălbenușuri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în circa 5 l apă cu sare și se spumează. Când carnea este fiartă pe jumătate se adaugă țelină, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, piper și se continuă fierberea. După fierbere, carnea și legumele se scot în alt vas și se vor folosi la pregătirea altor preparate (rasol, pilaf ș. a.), iar supa se strecoară. Separat se prepară găluște, astfel : gălbenușurile se bat într-un vas, se adaugă treptat griș, brânză de vaci, cașcaval ras, sare și albușurile bătute spumă, obținându-se o compoziție din care se formează găluște, cu lingura. Găluștele se fierb în apă clocotită cu puțină sare. După ce s-au fiert, se scot și se mențin la cald în supă.

#### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ |

### [SUPĂ \(RAGUT\) DIN PASĂRE CU GĂLUȘTE](#)



| Materii prime                           | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Tacâmuri de pui (gât, aripi și spinare) | kg | 0,900                         |
| Pipote de pui si găină                  | kg | 0,300                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină         | kg | 0,100                         |
| Morcovi                                 | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                         | kg | 0,100                         |
| Făină                                   | kg | 0,200                         |
| Ouă                                     | kg | 0,100                         |
| Ceapă                                   | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                         | kg | 0,050                         |
| Piper boabe                             | kg | 0,001                         |
| Sare                                    | kg | 0,040                         |

*\*)se preia rețeta respectivă*

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, supa 330 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Pipotele de pui se spală, se curăță și se opăresc. Tacâmurile de pui se spală și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Tacâmurile și pipotele de pui se fierb în circa 4 l apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină, ceapă și piper. Din făină, ouă și sare se prepară o cocă din care, cu ajutorul unei lingurițe se formează găluște care se fierb separat în puțină supă. După fierbere se trec prin jet de apă rece și se adaugă în supă.

##### *Prezentarea și servirea*

Supa se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjei verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume si carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ |

### [CIORBĂ CU CARTOFI](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi             | kg | 2,000                         |
| Ceapă               | kg | 0,300                         |
| Morcovi             | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel rădăcină  | kg | 0,150                         |
| Pastă tomate        | kg | 0,050                         |
| Ulei                | kg | 0,100                         |
| Borș*               | L  | 1,500                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,003                         |
| Leuștean verde      | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                         |
| Sare                | kg | 0,040                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță se spală și se taie cuburi. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Pasta de tomate se diluează în 75 ml de apa.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se fierb în apă cu sare. După 15-20 de minute de fierbere, se adaugă cartofii, continuând fierberea. Când cartofii sunt fierți, se adaugă pastă de tomate, ulei, boia de ardei și borș. Se fierb împreună circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#), [Retete Ciorbe](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ceapă           | kg | 0,250                         |
| Roșii proaspete | kg | 0,500                         |
| Cartofi         | kg | 0,500                         |
| Ardei iute      | kg | 0,010                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Ulei                | kg | 0,050 |
| Fidea               | kg | 0,100 |
| Lapte               | l  | 0,400 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,003 |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050 |
| Sare                | kg | 0,040 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț și se opărește. Roșiile se spală, se taie felii. Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ardeiul iute se curăță, se spală și se taie mărunț. Fidea se fierbe și se trece prin jet de apă rece. Laptele se fierbe și se răcește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Cartofii, ceapa și ardeiul iute se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, sare, circa 3,5 l apă și se fierbe 20 minute. Se adaugă roșiile, lapte și se continuă fierberea încă 20 minute. Înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă fidea și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#), [Retete Ciorbe](#) ☆ |

#### [CREMĂ DIN CARNE DE PUI](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 0,400                         |
| Margarina sau unt                            | kg | 0,025                         |
| Lapte  | l  | 0,200                         |
| Ouă (2 gălbenușuri)                          | kg | 0,050                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Supă de oase*                                | kg | 1,500                         |
| Sare   | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacăra și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu carnea de pui și sare, îndepărtând spuma. Când carnea este fiartă, se scoate, se dezosează și se taie cuburi mici. Gălbenușurile se amestecă cu lapte, făină, sare și se toarnă în supă,

amestecând continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

#### *Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu cuburi mici din carne de pui. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme, din legume și carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### CREMĂ DIN CIUPERCI CU CARNE DE GĂINĂ



| <b>Materii prime</b>                | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de gaină fără cap și picioare | kg        | 0,500                                |
| Ciuperci proaspete sau Conservă     | kg<br>kg  | 0,250<br>0,125                       |
| Supă de oase*                       | kg        | 1,500                                |
| Ceapă                               | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină     | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                             | kg        | 0,050                                |
| Margarină sau unt                   | kg        | 0,050                                |
| Lapte                               | l         | 0,200                                |
| Ouă(2 gălbenușuri)                  | kg        | 0,050                                |
| Făină                               | kg        | 0,050                                |
| Sare                                | kg        | 0,020                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Găina se curăță, se trece prin flacăra și se spală. Ceapa se curăță, se spală și jumătate din cantitate se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se spală și se taie în sferturi pe lungime. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în apă cu sare și se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstârnac și se mai fierb circa 20 minute. Ceapa tăiată mărunt și jumătate din cantitatea de ciuperci se înăbușă în 25 g margarină sau unt și puțină supă de oase (200 g), se amestecă cu restul de supă de oase, continuându-se fierberea circa 15 minute. După ce legumele au fiert, se pasează, iar carnea se dezosează și se taie bucăți mici. Gălbenușurile se amestecă cu lapte, făină și sare, se adaugă la crema obținută, amestecând continuu și se continuă fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt (25 g).

##### *Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu bucăți mici de carne și ciuperci deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme, din legume și carne](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### CREMĂ DIN TELINĂ



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,750                                |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                |
| Margarină sau unt    | kg        | 0,075                                |
| Lapte                | l         | 0,200                                |
| Ouă(2 gălbenușuri)   | kg        | 0,050                                |
| Făină                | kg        | 0,075                                |
| Pâine albă           | kg        | 0,150                                |
| Supă de oase*        | kg        | 1,500                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare


Țelina se curăță, se spală și se taie felii, Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Pâinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită și se rumenesc la cuptor, obținându-se crutoane. Laptele se fierbe și se răcește. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină și puțină supă. Se adaugă țelină, supă de oase, sare și se fierbe pînă ce țelina este fiartă. Se trece totul prin pasoar, obținându-se o cremă. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g), pentru împiedicarea formării crustei.

*Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme](#), [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#)  |

[CREMĂ DIN SPANAC](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Spanac               | kg        | 0,600                                |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                |
| Margarină sau unt    | kg        | 0,750                                |
| Lapte                | l         | 0,200                                |
| Ouă(2 gălbenușuri)   | kg        | 0,050                                |
| Făină                | kg        | 0,050                                |
| Pâine albă           | kg        | 0,150                                |



|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Supă de oase* | kg | 1,500 |
| Sare          | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește, îndepărtând apa. Pâinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită și se rumenesc la cuptor, obținându-se crutoane. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 25 g margarină și puțină supă. Se adaugă spanac, supă de oase, sare și se fierbe până spanacul este fiert. Se trece totul prin pasoar, obținându-se o cremă. Gălbenușurile se amestecă cu lapte, făină și sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu. Se mai fierb 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) pentru împiedicarea formării crustei.

*Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme, din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ |

[CREMĂ DIN SALATĂ VERDE](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Salata verde       | kg | 0,750                         |
| Făină              | kg | 0,050                         |
| Ceapă              | kg | 0,100                         |
| Lapte              | l  | 0,200                         |
| Pâine albă         | kg | 0,150                         |
| Margarină sau unt  | kg | 0,075                         |
| Ouă(2 gălbenușuri) | kg | 0,050                         |
| Supă de oase*      | kg | 1,500                         |
| Sare               | kg | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Pâinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc la cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt topit. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Salata verde se opărește în apă clocotită cu sare și se răcește, scurgându-se de apă. Ceapa și salata se înăbușă în 25 g margarină sau unt, se adaugă puțin câte puțin, 500 g supă de oase, se fierb înăbușit 30 minute și se

pasează peste restul de supă. Se continuă fierberea. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se adaugă la supă și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru împiedicarea formării crustei.

#### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane de pâine albă. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme](#), [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ |

#### CREMĂ DIN OREZ



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Orez sau arpacaș   | kg | 0,150                         |
| Ouă(2 gălbenușuri) | kg | 0,050                         |
| Margarină sau unt  | kg | 0,050                         |
| Lapte              | l  | 0,200                         |
| Pâine albă         | kg | 0,150                         |
| Supă de oase*      | kg | 1,500                         |
| Sare               | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Orezul (arpacașul) se alege ele impurități și se spală. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Pâinea albă se taie în cuburi mici, care se stropesc cu 25 g margarină topită sau unt și se rumenesc la cuptor, obținându-se crutoane.

##### Tehnica preparării

În supa de oase se adaugă orezul (arpacașul) și sare, se fierb circa 40 minute, se trece totul prin pasoar obținându-se o cremă. Gălbenușurile se amestecă, cu lapte și sare, se toarnă în cremă, amestecând continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

#### Prezentarea și servirea

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme](#), [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ |

#### CREMĂ DIN MORCOVI



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Morcovi           | kg | 0,800                         |
| Ceapă             | kg | 0,200                         |
| Margarină sau unt | kg | 0,075                         |
| Lapte             | l  | 0,200                         |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Ouă(2 gălbenușuri) | kg | 0,050 |
| Pâine albă         | kg | 0,150 |
| Făină              | kg | 0,050 |
| Supă de oase*      | kg | 1,500 |
| Sare               | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt și se opărește, îndepărtând apa. Pâinea albă se taie cuiburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt topit. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Laptele se fierbe.

*Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovii și ceapa. Când legumele sunt fierte, se pasează. Crema obținută se mai fierbe circa 10 minute, adăugându-se compoziția formată din gălbenușuri, făină, lapte și sare. Se fierbe circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

*Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane de pâine albă. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme](#), [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

[CREMĂ DIN MAZARE](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Mazăre conservă    | kg | 0,600                         |
| Ceapă              | kg | 0,100                         |
| Margarină sau unt  | kg | 0,075                         |
| Lapte              | l  | 0,050                         |
| Ouă(2 gălbenușuri) | kg | 0,150                         |
| Pâine albă         | kg | 0,150                         |
| Făină              | kg | 0,050                         |
| Supă de oase*      | kg | 1,500                         |
| Sare               | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii, se opărește și se îndepărtează apa. Laptele se fierbe și se răcește. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Pâinea albă se taie cuburi mici, care se stropesc cu 25 g

margarină topită sau unt și se rumenesc la cuptor, obținându-se crutoane. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în margarină (25 g) sau unt, cu puțină supă. Se adaugă mazăre, supă de oase, sare, făină dizolvată și se fierb până ce mazărea este bine fiartă. Se trece prin pasoar, obținându-se o cremă. Gălbenușurile se amestecă cu lapte și sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu pentru a nu se tăia. Se adaugă bucăți mici de margarină (25 g) sau unt, pentru împiedicarea formării crustei.

#### *Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în ceașcă, bol sau supieră, cu crutoane deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme, din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ |

### [CREMĂ CU MACAROANE](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Macaroane          | kg | 0,150                         |
| Margarina sau unt  | kg | 0,025                         |
| Lapte              | l  | 0,200                         |
| Făină              | kg | 0,025                         |
| Ouă(2 gălbenușuri) | kg | 0,100                         |
| Cașcaval           | kg | 0,100                         |
| Supă de oase*      | kg | 1,500                         |
| Sare               | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Laptele se fierbe și se răcește. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, iar după 10 minute se scurg de apă, se trec prin jet de apă rece ; se taie în bucăți mici și se introduc în supa de oase. Gălbenușurile de ou se amestecă cu lapte, făină și sare, se toarnă în cremă, amestecându-se continuu și se fierb încă 10 minute. Se adaugă bucăți mici de unt sau margarină, pentru împiedicarea formării crustei.

#### *Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în bol, ceașcă sau supieră, cu cașcaval ras deasupra. Se servește fierbinte,

Postat în [Creme, din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ★ |

### [CREMĂ DIN LEGUME](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Morcovi            | kg | 0,200 |
| Ceapă              | kg | 0,200 |
| Cartofi            | kg | 0,600 |
| Țelină rădăcină    | kg | 0,100 |
| Mazăre conservă    | kg | 0,100 |
| Margarina sau unt  | kg | 0,075 |
| Lapte              | l  | 0,200 |
| Ouă(2 gălbenușuri) | kg | 0,050 |
| Făină              | kg | 0,050 |
| Pâine albă         | kg | 0,150 |
| Supă de oase*      | kg | 1,500 |
| Sare               | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală și se taie cuburi. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Pâinea albă se taie cuburi mici, care se rumenesc în cuptor, stropite cu 25 g margarină sau unt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovii, țelina și ceapa. Când legumele sunt pe jumătate fierte, se adaugă cartofii, mazăre, se pasează și se mai fierb circa 10 minute. În crema obținută se adaugă compoziția preparată din gălbenușuri, făină, lapte și sare, conținându-se fierberea circa 10 minute. Deasupra se adaugă bucăți mici de margarină sau unt.

*Prezentarea și servirea*

Crema se prezintă în bol, supieră sau ceașcă, cu crutoane din pâine albă. Se servește fierbinte.

Postat în [Creme](#), [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

[CIORBĂ CU TARHON](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Morcovi              | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină      | kg | 0,200                         |
| Ceapă                | kg | 0,200                         |
| Tarhon verde         | kg | 0,100                         |
| Cartofi              | kg | 0,300                         |
| Supă de oase*        | kg | 3,000                         |
| Ouă ( 3 gălbenușuri) | kg | 0,075                         |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Smântână sau laurt              | kg | 0,200 |
|                                 | kg | 0,400 |
| Orez                            | kg | 0,075 |
| Făină                           | kg | 0,050 |
| Oțet 9 grade                    | l  | 0,050 |
| Ardei gras                      | kg | 0,150 |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,200 |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050 |
| Mărar verde                     | kg | 0,050 |
| Sare                            | kg | 0,040 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii. Tarhonul, mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ceapă, ardei grași și cartofi. Când legumele sunt fierte se adaugă orez, mărar, compoziția preparată din făină, gălbenușuri și smântână, tarhon, oțet și sare și se mai fierbe încă 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#) ☆ \_ |

[CIORBĂ CU PRAZ](#)

☆

| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Praz            | kg | 1,200                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,200                         |
| Morcovi         | kg | 0,200                         |
| Ardei gras      | kg | 0,100                         |
| Leuștean verde  | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Smântână sau    | kg | 0,200                         |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Iaurt                           | kg | 0,400 |
| Ulei                            | kg | 0,100 |
| Supă de oase*                   | kg | 3,000 |
| Lămâie                          | kg | 0,100 |
| Orez                            | kg | 0,075 |
| Făină                           | kg | 0,050 |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,150 |
| Sare                            | kg | 0,040 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Prazul se curăță, se spală și se taie rondele. Morcovii, țelina, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Lămâia se spală și se extrage sucul. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fâșii.

*Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, păstârnac și pătrunjel rădăcină, ardei gras, ceapă și praz înăbușite în ulei. Se adaugă orez și compoziția preparată din smântână sau iaurt cu făină și se continuă fierberea. Se adaugă leuștean verde, suc de lămâie și sare și se fierb încă 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#) ☆ \_ |

[CIORBĂ CU FASOLE VERDE](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Fasole verde proaspătă       | kg       | 1,200                         |
| Ceapă                        | kg       | 0,200                         |
| Pastă de tomate              | kg       | 0,050                         |
| Pătrunjel verde              | kg       | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Mărar verde                  | kg       | 0,050                         |
| Morcovi                      | kg       | 0,100                         |
| Smântână sau iaurt           | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Ulei                         | kg       | 0,100                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Oțet 9 grade  | l  | 0,050 |
| Făină         | kg | 0,050 |
| Supă de oase* | kg | 2,000 |
| Sare          | kg | 0,040 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare


Fasolea verde se curăță, se spală în mai multe ape și se taie în bucăți mari. Morcovii și ceapa se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta ele tomate se diluează cu 75 ml apă. Supă de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Supă de oase se fierbe împreună cu ceapă și morcovi înăbușiți în ulei și fasole verde. Când fasolea este aproape fiartă, se adaugă pastă de tomate, roșii, mărar verde și făină dizolvată în 100 g supă de oase. Se fierb împreună circa 15 minute, iar spre sfârșitul fierberii, se adaugă sare și oțet.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#)  \_ |

[CIORBĂ CU DOVLECEI UMLUȚI](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți        | kg | 1,600                         |
| Ceapă                     | kg | 0,200                         |
| Morcovi                   | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină           | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,025                         |
| Pătrunjel rădăcină        | kg | 0,100                         |
| Mărar verde               | kg | 0,025                         |
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,450                         |
| Supă de oase*             | kg | 2,500                         |
| Ulei                      | kg | 0,050                         |
| laurt sau                 | kg | 0,400                         |
| Smântână                  | kg | 0,200                         |
| Orez                      | kg | 0,100                         |
| Făină                     | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,003                         |



|        |    |       |
|--------|----|-------|
| Lămâie | kg | 0,100 |
| Sare   | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: dovlecei umpluți 150 g, ciorbă 250 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovleceii (nu prea mari și apropiați între ei ca mărime) se spală, se curăță ele coajă și li se scoate miezul. Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe jumătate din cantitate. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Carnea de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu orezul fiert, albușurile de ou, sare, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și ceapă. Dovleceii se umplu cu această compoziție, se așază într-o tavă cu ulei, se adaugă supă de oase (500 g) și se fierb înăbușit la cuptor. Se stropesc, din când în când, cu supă de oase. Ciorba se prepară astfel : în supă de oase strecurată, se fierb restul de ceapă, țelină, morcovi, pătrunjel rădăcină și orezul rămas. Când legumele sunt fierte, se adaugă sucul de lămâie și o compoziție formată din făină, gălbenușuri, iaurt sau smântână și puțină supă. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu câte un dovlecel umplut, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ CU DOVLECEI \(A LA GREC\)](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți              | kg | 1,600                         |
| Ceapă                           | kg | 0,200                         |
| Morcovi                         | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,200                         |
| Mărar verde                     | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel rădăcină și păstârnac | kg | 0,100                         |
| Ulei                            | kg | 0,050                         |
| Smântână sau iaurt              | kg | 0,200                         |
|                                 | kg | 0,400                         |
| Orez                            | kg | 0,100                         |
| Făină                           | kg | 0,050                         |
| Ouă (3 gălbenușuri)             | kg | 0,075                         |
| Supă de oase*                   | kg | 3,000                         |
| Lămâie                          | kg | 0,100                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,030 |
|------|----|-------|

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Făina se cerne. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Supa ele oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu țelină, morcovi, păstâmac, pătrunjel rădăcină și ceapă înăbușită în ulei. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă dovlecei și orez și se continuă fierberea. Se adaugă compoziția formată din gălbenușuri, făină și smântână sau iaurt. Se adaugă mărar verde, suc de lămâie și se mai fierbe circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#) ☆ \_ |

[CIORBĂ CU DOVLECEI](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți              | kg | 1,600                         |
| Ceapă                           | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050                         |
| Ulei                            | kg | 0,050                         |
| Smântână sau iaurt              | kg | 0,200<br>0,400                |
| Supă de oase*                   | kg | 2,000                         |
| Orez                            | kg | 0,075                         |
| Făină                           | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade                    | l  | 0,050                         |
| Morcovi                         | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel rădăcină și păstârnac | kg | 0,100                         |
| Mărar verde                     | kg | 0,050                         |
| Lămâie                          | kg | 0,050                         |
| Sare                            | kg | 0,040                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare


Țelina, morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Lamâia se spală și i se stoarce sucul. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Faina se cerne. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și ceapă înăbușite în ulei. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă orez, oțet, dovlecei și compoziția preparată din făină cu smântână sau iaurt. Se adaugă suc de lămâie, mărar și sare și se fierb 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#)  |

### [CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU LOBODĂ](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Lobodă              | kg | 1,500                         |
| Ceapă               | kg | 0,200                         |
| Morcovi             | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină     | kg | 0,100                         |
| Ceapă verde         | kg | 0,200                         |
| Ulei                | kg | 0,100                         |
| Iaurt sau smântână  | kg | 0,400                         |
|                     | kg | 0,200                         |
| Ouă (3 gălbenușuri) | kg | 0,075                         |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                         |
| Orez                | kg | 0,100                         |
| Făină               | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade        | kg | 0,050                         |
| Supă de oase*       | kg | 2,000                         |
| Sare                | kg | 0,040                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Loboda se curăță, se spală în mai multe ape și se taie fâșii. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Tarhonul se spală, se opărește și se taie mărunt. Ceapa verde și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec

prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe împreună cu morcovi, ceapă și țelină înăbușite în ulei. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă ceapă verde, orez și lobodă. După 10 minute de fierbere, se adaugă oțet și compoziția formată din făină, gălbenușuri și smântână sau iaurt, împreună cu tarhon și sare și se fierb circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ DE URZICI](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Urzici          | kg | 1,000                         |
| Ceapă           | kg | 0,150                         |
| Ceapă verde     | kg | 0,100                         |
| Morcovi         | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,100                         |
| Orez            | kg | 0,100                         |
| Ulei            | kg | 0,050                         |
| Borș*           | l  | 1,500                         |
| Leuștean verde  | kg | 0,030                         |
| Sare            | kg | 0,040                         |

\*se preia rețeta respectivă

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Urzicile se curăță, se spală bine în mai multe ape și se taie. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe, apoi se răcește cu apă. Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Leușteanul se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

##### *Tehnica preparării*

Morcovii, țelina și ceapa se fierb în apă (circa 2,5 l) cu sare și ulei. Când legumele sunt fierte pe jumătate, se adaugă urzici, ceapă verde și se continuă fierberea. La legumele fierte, se adaugă orez, borș și se mai fierb încă 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește caldă.

Postat în [din legume](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ CU SALATĂ VERDE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                    |    |                |
|--------------------|----|----------------|
| Salată verde       | kg | 1,500          |
| Ceapă              | kg | 0,200          |
| Făină              | kg | 0,050          |
| Smântână sau iaurt | kg | 0,200<br>0,400 |
| Ouă                | kg | 0,150          |
| Untură             | kg | 0,050          |
| Costiță afumată    | kg | 0,100          |
| Oțet 9 grade       | kg | 0,050          |
| Sare               | kg | 0,040          |

\*numai când nu există iaurt

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Salatei verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se taie fișii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Costița se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile ele gălbenușuri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa se fierbe în apă (3,5 l) cu sare. Când ceapa este aproape fiartă, se adaugă salata înăbușită în 40 g untură și 50 ml apă și costiță înăbușită separat în 25 ml apă. Din smântână sau iaurt amestecate cu gălbenușurile de ou și făină se prepară o compoziție care se adaugă la ciorbă, continuând fierberea circa 10 minute. Separat din albușuri și untură se prepară o omletă, se taie cuburi mici și se adaugă la ciorbă, împreună cu oțet. Se fierbe circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ CU LOBODĂ](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Lobodă          | kg | 1,500                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Ceapă verde     | kg | 0,200                         |
| Morcovi         | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,100                         |
| Orez            | kg | 0,100                         |
| Ulei            | kg | 0,100                         |
| Borș*           | l  | 1,500                         |
| Ouă             | kg | 0,150                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Leuștean verde  | kg | 0,030 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,040 |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa, țelina și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Loboda se curăță, se spală în mai multe ape și se taie fâșii. Orezul se curăță de impurități, se spală, se fierbe și se răcește în apă. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Borșul se fierbe și se strecoară.

##### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii și țelina se fierb în apă cu sare și ulei (75 g). Când legumele sunt fierte pe jumătate, se adaugă ceapa verde și loboda. Se continuă fierberea, adăugând orez și borș. Din două ouă și ulei se prepară o omletă, care se taie bucăți mici și se adaugă la ciorbă. Se mai adaugă treptat un ou bătut, amestecând continuu. Se fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

##### Prezentarea și servirea

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește caldă.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#) ★ \_ |

#### [CIORBĂ CU FASOLE BOABE ȘI COSTIȚĂ](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Fasole boabe       | kg | 0,500                         |
| Costiță afumată    | kg | 0,250                         |
| Ceapă              | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate    | kg | 0,050                         |
| Tarhon verde       | kg | 0,050                         |
| Morcovi            | kg | 0,200                         |
| Cimbru             | kg | 0,001                         |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,075                         |
| Păstârnac rădăcină | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade       | l  | 0,050                         |
| Sare               | kg | 0,040                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa, morcovii, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi mici. Tarhonul și

pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Tarhonul se opărește. Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă, după 15 minute de fierbere, se îndepărtează apa, se înlocuiește cu alta fierbinte și se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, pătrunjel și păstârnac rădăcină, ceapă, cimbru și sare. Costița afumată se înăbușă și se adaugă la ciorbă împreună cu pasta de tomate, tarhon și oțet, continuând fierberea încă 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#), [Retete Ciorbe](#)  |

### [CIORBĂ CU FASOLE BOABE](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Fasole boabe                 | kg       | 0,500                         |
| Ceapă                        | kg       | 0,150                         |
| Morcovi                      | kg       | 0,200                         |
| Țelină rădăcină              | kg       | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Ulei                         | kg       | 0,100                         |
| Oțet 9 grade                 | l        | 0,050                         |
| Usturoi                      | kg       | 0,020                         |
| Cimbru                       | kg       | 0,001                         |
| Pătrunjel verde              | kg       | 0,050                         |
| Leuștean verde               | kg       | 0,050                         |
| Sare                         | kg       | 0,040                         |

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

#### *Operații pregătitoare*

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă, după 15 minute de fierbere, se îndepărtează apa, se înlocuiește cu altă apă fiartă, și se continuă fierberea. Când fasolea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, țelină, ceapă, ulei și cimbru. Când ciorba este fiartă, se adaugă roșii, oțet, usturoi și sare. Se mai fierbe circa 5 minute. Se adaugă leuștean verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Ciorba se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Preparate lichide calde](#), [Retete](#), [Retete Ciorbe](#)  |

### [CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE MÂNZAT](#)



| <b>Materii prime</b>                               | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Morcovi  | kg        | 0,200                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină                    | kg        | 0,200                                |
| Țelină rădăcină                                    | kg        | 0,200                                |
| Ceapă  | kg        | 0,200                                |
| Cartofi  | kg        | 0,500                                |
| Ardei gras   | kg        | 0,100                                |
| Varză albă   | kg        | 0,200                                |
| Roșii proaspete sau Conservă                       | kg        | 0,500<br>0,250                       |
| Leuștean verde                                     | kg        | 0,050                                |
| Mazăre conservă                                    | kg        | 0,100                                |
| Fasole verde conservă                              | kg        | 0,200                                |
| Pastă de tomate                                    | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel verde                                    | kg        | 0,050                                |
| Carne de mânzat calitate superioară (pulpă, spată) | kg        | 0,750                                |
| <a href="#">Borș*</a>                              | l         | 1,500                                |
| Sare   | kg        | 0,040                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE MÂNZAT**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se porționează.
- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, țelina se curăță, se spală și se taie triunghiuri.
- Ardeii se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Varza se curăță și se taie careuri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Fasolea și mazărea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.
- Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 2 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac și pătrunjel rădăcină, țelină și se fierb împreună.
- Se adaugă varză, ardei gras, cartofi și se continuă fierberea.
- Când cartofii au fiert, se adaugă mazăre și fasole conservă, pastă de tomate, borș, roșii, sare și se mai fierb circa 5 minute.



- Se adaugă leuştean și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

#### CIORBĂ CU CARNE DE MÂNZAT A LA GREC



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cap de piept de mânzat cu os    | kg       | 1,000                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg       | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                 | kg       | 0,200                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,200                         |
| Morcovi                         | kg       | 0,200                         |
| Mărar verde                     | kg       | 0,050                         |
| Smântână sau iaurt              | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Ouă ( 3 gălbenușuri)            | kg       | 0,075                         |
| Lămâie                          | kg       | 0,100                         |
| Orez                            | kg       | 0,100                         |
| Făină                           | kg       | 0,050                         |
| Sare                            | kg       | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE MÂNZAT A LA GREC**

##### Operații pregătitoare

- Carnea de mânzat se spală și se porționează.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Mărarul, verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.

##### Tehnica preparării

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare, se spumează.
- Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină și țelină și se fierb circa 20 minute.
- Când carnea și legumele sunt fierte se adaugă orez și compoziția formată din gălbenușuri, făină și smântână sau iaurt și se fierb 10 minute.
- Se adaugă suc de lămâie, sare și mărar verde și se mai fierb circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.

- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MÂNZAT



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cap de piept de mânzat cu os    | kg       | 1,000                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,200                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg       | 0,200                         |
| Tarhon verde                    | kg       | 0,050                         |
| Morcovi                         | kg       | 0,200                         |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050                         |
| Smântână sau iaurt              | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Orez                            | kg       | 0,100                         |
| Ouă ( 3 gălbenușuri)            | kg       | 0,075                         |
| Făină                           | kg       | 0,050                         |
| Oțet 9 grade                    | l        | 0,050                         |
| Sare                            | kg       | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MÂNZAT**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se porționează.
- Pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea, se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, ceapă și se fierb împreună.
- Se adaugă orez, tarhon și compoziția formată din gălbenușuri, făină, smântână.
- După 10 minute de fierbere, se adaugă oțet și sare.

##### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

## CIORBĂ CU CARNE DE MIEL A LA GREC



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os             | kg | 0,850                         |
| Morcovi                         | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,200                         |
| Ceapă                           | kg | 0,200                         |
| Ceapă verde                     | kg | 0,200                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,200                         |
| Mărar verde                     | kg | 0,050                         |
| Ulei                            | kg | 0,050                         |
| Smântână sau iaurt              | kg | 0,200<br>0,400                |
| Orez                            | kg | 0,075                         |
| Făină                           | kg | 0,050                         |
| Ouă ( 3 gălbenușuri)            | kg | 0,075                         |
| Lămâie                          | kg | 0,100                         |
| Sare                            | kg | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE MIEL A LA GREC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea de miel se spală.
- Morcovii, țelina, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri,
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și ceapă înăbușite în ulei.
- Carnea fiartă se scoate separat și se porționează.
- Se continuă fierberea, adăugându-se orez, ceapă verde și compoziția din gălbenușuri, făină și smântână sau iaurt și se fierb 10 minute.
- Se adaugă mărar verde, suc de lămâie și sare și se mai fierb circa 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

## [CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MIEL](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os             | kg | 0,850                         |
| Ceapă verde                     | kg | 0,200                         |
| Ceapă                           | kg | 0,200                         |
| Morcovi                         | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,200                         |
| Tarhon verde                    | kg | 0,050                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050                         |
| Ulei                            | kg | 0,050                         |
| Smântână                        | kg | 0,200                         |
| Ouă(3 gălbenușuri)              | kg | 0,075                         |
| Orez                            | kg | 0,075                         |
| Oțet 9 grade                    | l  | 0,050                         |
| Făină                           | kg | 0,050                         |
| Sare                            | kg | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE MIEL**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală.
- Morcovii, țelina, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, păstârnac și pătrunjel rădăcină, ceapă înăbușite în ulei.
- Carnea fiartă se scoate separat, se porționează și se adaugă în ciorbă.
- Se continuă fierberea, adăugându-se ceapă verde, orez și compoziția din gălbenușuri, făina și smântână, împreună cu tarhon, oțet și sare și se mai fierb circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjei verde deasupra.

- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ BĂNĂȚEANĂ CU CARNE DE IEPURE](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Carne de iepure cu os | kg | 1,400                         |
| Morcovi               | kg | 0,200                         |
| Ceapă                 | kg | 0,200                         |
| Cimbru                | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde       | kg | 0,030                         |
| Țelină rădăcină       | kg | 0,200                         |
| Tarhon uscat          | kg | 0,050                         |
| Ulei                  | kg | 0,800                         |
| Oțet 9 grade          | l  | 1,500                         |
| Vin roșu              | kg | 0,040                         |
| Sânge de iepure       | kg | 0,100                         |
| Sare                  | kg | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit:pește 90 g, ciorbă 310 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ BĂNĂȚEANĂ CU CARNE DE IEPURE**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea de iepure (de la gât, piept) se tranșează în câte două bucăți la porție.
- Ceapa, țelina, morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pătrunjelul verde se spală și se taie mărunt.
- Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne se fierb în 4 l apă cu sare, îndepărtându-se spuma.
- Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă morcovi, țelină, ceapă și se continuă fierberea.
- Când este aproape gata, se adaugă vin roșu amestecat cu sângele de iepure, tarhon, cimbru, ulei și oțet.
- Se mai fierbe 5—10 minute, se retrage vasul ele pe foc și se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, cană sau supieră, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ DE CRAP](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|               |    |                               |

|                                    |    |                |
|------------------------------------|----|----------------|
| Crap fara cap                      | kg | 1,400          |
| Morcovi                            | kg | 0,200          |
| Ceapă                              | kg | 0,200          |
| Leuştean verde                     | kg | 0,050          |
| Pătrunjel verde                    | kg | 0,030          |
| Păstârnac și pătrunjel<br>rădăcină | kg | 0,200          |
| Pastă de tomate                    | kg | 0,050          |
| Roşii proaspete sau<br>Conservă    | kg | 0,800<br>0,400 |
| <a href="#">Bors*</a>              | kg | 1,500          |
| Sare                               | kg | 0,040          |

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, ciorbă 300 g

### PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE CRAP

#### Operații pregătitoare

- Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie felii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Peștele fără cap și intestine se curăță, se spală și se porționează.
- Leuşteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

#### Tehnica preparării

- Legumele tăiate (morcovi, ceapă, păstârnac, pătrunjel) se fierb în apă clocotită cu sare.
- După ce se fierb, se adaugă pastă de tomate și borș.
- După circa 5 minute de fierbere, se adaugă bucățile de crap și se fierb împreună.
- Se spumează, se adaugă roșii și se mai fierb circa 5 minute.
- Se adaugă leuştean și o parte din pătrunjelul verde.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ CU CARNE DE BERBEC ȘI LEGUME](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Carne de berbec cu os | kg | 1,100                         |
| Morcovi               | kg | 0,200                         |
| Ceapă                 | kg | 0,150                         |
| Ardei gras            | kg | 0,400                         |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Leuştean verde                  | kg | 0,200 |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,030 |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,100 |
| Roșii proaspete                 | kg | 0,300 |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,050 |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,150 |
| Borș*                           | kg | 1,500 |
| Sare                            | kg | 0,040 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 70 g, ciorbă 330 g

### PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE BERBEC ȘI LEGUME

#### Operații pregătitoare

- Carnea de berbec se spală, se porționează, se opărește, se spală în două, trei ape reci.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și țelina se curăță, se spală și se taie triunghiuri sau cuburi.
- Ardeii gras, cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie în sferturi.
- Leuşteanul, pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

#### Tehnica preparării

- Carnea se pune la fiert în apă rece (circa 3,5 l) cu sare.
- Se îndepărtează spuma.
- Când carnea este fiartă pe jumătate se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ceapă, cartofi, ardei gras și se continuă fierberea.
- Se adaugă pastă de tomate, borș și roșii și se fierbe circa 5 minute.

Se adaugă leuştean.

#### Prezentarea și servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ UCRAINEANĂ DIN LEGUME](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Morcovi         | kg | 0,300                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Cartofi         | kg | 0,600                         |
| Sfeclă roșie    | kg | 0,400                         |
| Ardei gras      | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,200                         |

|                               |    |                |
|-------------------------------|----|----------------|
| Varză albă                    | kg | 0,500          |
| Roșii proaspete               | kg | 0,800          |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050          |
| Ulei                          | kg | 0,100          |
| Smântână sau<br>Iaurt         | kg | 0,200<br>0,400 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 3,000          |
| Lămâie                        | kg | 0,100          |
| Sare                          | kg | 0,040          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g**

PROCES TEHNOLOGIC -CIORBĂ UCRAINEANĂ DIN LEGUME

*Operații pregătitoare*

- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Sfecla, ardeii, țelina, morcovii se curăță, se spală și se taie fișii subțiri.
- Varza se curăță, se spală și se taie fișii.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuiburi.
- Roșiile se curăță, se spală și se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

- Supa de oase se fierbe împreună cu varză, morcovi, țelină și ceapă, înăbușite în ulei, sfeclă roșie, cartofi și ardei.
- Când legumele sunt fierte, se adaugă roșiile, suc de lămâie, sare și jumătate din cantitatea ele pătrunjel verde și se fierb circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supierăi sau cană, cu smântână și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#) ★ \_ |

[CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DIN LEGUME](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 3,000                         |
| Ceapă                         | kg | 0,200                         |
| Ardei iute                    | kg | 0,025                         |
| Roșii proaspete               | kg | 0,500                         |
| Cartofi                       | kg | 0,500                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Ulei                          | kg | 0,100                         |



|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Orez                            | kg | 0,100 |
| Lapte                           | l  | 0,300 |
| Oțet 9 grade                    | l  | 0,025 |
| Boia de ardei dulce             | kg | 0,005 |
| Morcovi                         | kg | 0,200 |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,200 |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,200 |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,050 |
| Mazăre conservă                 | kg | 0,100 |
| Fasole verde conservă           | kg | 0,100 |
| Ardei gras                      | kg | 0,150 |
| Varză albă                      | kg | 0,100 |
| Sare                            | kg | 0,040 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ DIN LEGUME**

#### *Operații pregătitoare*

- Morcovii, țelina, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri.
- Varza se curăță, se spală și se taie careuri.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece.
- Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Laptele se fierbe și se răcește.
- Ardeiul iute se spală.
- Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.
- Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

- Supa de oase se fierbe cu morcovi, țelină, ceapă, păstârnac, pătrunjel rădăcină, cartofi, varză și ardei gras, înăbușite în ulei.
- Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole verde, boia, orez, roșii, lapte, sare, oțet și se mai fierb circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte, cu ardei iute.

Postat în [din legume și oase](#) ★ \_ |

[CIORBĂ DIN LEGUME PROASPETE](#)



| <b>Materii prime</b>                | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi                             | kg        | 1,500                                |
| Morcovi                             | kg        | 0,200                                |
| Ardei gras                          | kg        | 0,200                                |
| Dovlecei proaspeți                  | kg        | 0,200                                |
| Țelină rădăcină                     | kg        | 0,100                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină     | kg        | 0,200                                |
| Fasole verde proaspătă sau conservă | kg<br>kg  | 0,270<br>0,150                       |
| Mazăre verde sau conservă           | kg<br>kg  | 0,160<br>0,150                       |
| Pătrunjel verde                     | kg        | 0,050                                |
| Ceapă                               | kg        | 0,200                                |
| Pastă de tomate                     | kg        | 0,050                                |
| Varză albă                          | kg        | 0,200                                |
| Leuștean verde                      | kg        | 0,050                                |
| Roșii proaspete sau conservă        | kg<br>kg  | 0,500<br>0,250                       |
| <a href="#">Supă de oase*</a>       | kg        | 2,000                                |
| Ulei                                | kg        | 0,100                                |
| <a href="#">Bors*</a>               | kg        | 1,500                                |
| Sare                                | kg        | 0,040                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DIN LEGUME PROASPETE**

#### *Operații pregătitoare*

- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Morcovii, păstârnacul, țelina, pătrunjelul rădăcină și ardeii se curăță, se spală și se taie felii.
- Fasolea și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb ; când se folosesc conserve, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.
- Varza și dovleceii se curăță și se taie cuburi.
- Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi.
- Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă. Borșul se fierbe și se strecoară.
- Supa ele oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

- Morcovii, pătrunjelul, păstârnacul, țelina rădăcină, ceapa și ardeii se înăbușă în ulei cu 200 g supă.
- Se adaugă în supa de oase împreună cu cartofi, varză și dovlecei.

- Când legumele sunt fierte se adaugă mazăre verde, fasole verde, roșii, pastă de tomate, borș și sare.
- După circa 5 minute ele fierbere, se adaugă leuștean verde.

*Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#) ★ \_ |

[CIORBĂ CU VARZĂ ALBĂ](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Varză albă                      | kg | 1,500                         |
| Morcovi                         | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,200                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,100                         |
| Ulei                            | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg | 3,000                         |
| Smântână sau lăurt              | kg | 0,200<br>0,400                |
| Făină                           | kg | 0,050                         |
| Piper boabe                     | kg | 0,001                         |
| Lămâie                          | kg | 0,100                         |
| Sare                            | kg | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

**PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU VARZĂ ALBĂ**

*Operații pregătitoare*

- Ceapa, morcovii, țelina, pătrunjelul și păstârnacul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Varza se curăță, se spală și se taie careuri mari.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.
- Făina se cerne.
- Lămâia se spală și se extrage sucul.
- Supa de oase se prepară folosindu-se rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Supa de oase se fierbe cu morcovi, țelină, pătrunjel, păstârnac și ceapă, înăbușite în ulei și 200 g supă.

Se adaugă varză, piper boabe.

- Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă pastă de tomate amestecată cu făină, suc de lămâie, sare și se fierb circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și oase](#) ☆ \_ |

## CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ȘI VARZĂ



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg       | 0,750                         |
| Varză albă                      | kg       | 1,300                         |
| Morcovi                         | kg       | 0,150                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg       | 0,150                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,200                         |
| Roșii proaspete                 | kg       | 0,250                         |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,050                         |
| Smântână sau iaurt              | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Ouă(2 gălbenușuri)              | kg       | 0,050                         |
| Făină                           | kg       | 0,050                         |
| Oțet 9 grade                    | kg       | 0,025                         |
| Boia de ardei dulce             | kg       | 0,003                         |
| Sare                            | kg       | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

### **PROCES TEHNOLOGIC-CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ȘI VARZĂ**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea de vită se spală și se porționează.
- Varza se curăță, se spală și se taie careuri mici.
- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea de vită se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, varză, pastă de tomate, roșii, boia și se fierb împreună.
- Din gălbenușuri, făină și iaurt se prepară o compoziție, care se adaugă în ciorbă.
- Se continuă fierberea 10 minute, adăugându-se oțet și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

## CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ȘI LEGUME



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg        | 0,750                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,300                                |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,200                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg        | 0,200                                |
| Varză dulce                     | kg        | 0,250                                |
| Cartofi                         | kg        | 0,900                                |
| Roșii proaspete sau conservă    | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                       |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| <a href="#">Borș*</a>           | l         | 1,500                                |
| Leuștean verde                  | kg        | 0,050                                |
| Sare                            | kg        | 0,040                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ ȘI LEGUME**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea de vită se spală și se porționează.
- Țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Varza dulce se curăță, se spală și se taie careuri.
- Pătrunjelul verde și leușteanul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare, se spumează.
- Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă țelina, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstârnac, ceapă, cartofi și varză.
- Când cartofii au fost fierți, se adaugă pastă de tomate, roșii, leuștean verde, borș și sare.
- Se fierb încă 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) |

[CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ A LA GREC](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg        | 0,750                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,200                                |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,200                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg        | 0,200                                |
| Smântână sau iaurt              | kg<br>kg  | 0,200<br>0,400                       |
| Mărar verde                     | kg        | 0,050                                |
| Ouă (3 gălbenușuri)             | kg        | 0,075                                |
| Lămâie                          | kg        | 0,100                                |
| Orez                            | kg        | 0,100                                |
| Făină                           | kg        | 0,050                                |
| Sare                            | kg        | 0,040                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE VITĂ A LA GREC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se porționează.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Morcovii, țelina, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Făina se cerne.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) și se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și ceapă și se fierb împreună.
- Se continuă fierberea, adăugând orez și compoziția formată din gălbenușuri, făină și smântână sau iaurt.
- Se adaugă mărar, suc de lămâie și sare și se mai fierb circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) |

### [CIORBĂ TARANEASCĂ CU CARNE DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10</b> |
|----------------------|-----------|-------------------------------|
|                      |           |                               |

|  |          | <b>porții</b>  |
|--|----------|----------------|
| Carne de porc calitate superioară (pulpă, spată) | kg       | 0,700          |
| Morcovi  | kg       | 0,200          |
| Țelină rădăcină                                  | kg       | 0,200          |
| Ceapă  | kg       | 0,200          |
| Cartofi  | kg       | 0,500          |
| Ardei gras                                       | kg       | 0,100          |
| Varză albă                                       | kg       | 0,200          |
| Roșii proaspete sau conservă                     | kg<br>kg | 0,500<br>0,250 |
| Leuștean verde                                   | kg       | 0,050          |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină                  | kg       | 0,200          |
| Pastă de tomate                                  | kg       | 0,050          |
| Mazăre conservă                                  | kg       | 0,100          |
| Fasole verde conservă                            | kg       | 0,200          |
| Pătrunjel verde                                  | kg       | 0,050          |
| <a href="#">Borș*</a>                            | l        | 1,500          |
| Sare   | kg       | 0,040          |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PORC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se porționează.
- Morcovii, țelina, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie triunghiuri.
- Varza se curăță, se spală, și se taie careuri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ardeii se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă varză, morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină și ceapă și se fierb împreună.
- Se continuă fierberea, adăugându-se cartofi și ardei gras.
- Se adaugă pastă de tomate, mazăre și fasole, roșii, borș, leuștean, sare și se mai fierb circa 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.

- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### CIORBĂ CU CARNE DE PORC A LA GREC



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Piept de porc cu os             | kg       | 1,000                         |
| Morcovi                         | kg       | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                 | kg       | 0,200                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,200                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg       | 0,200                         |
| Mărar verde                     | kg       | 0,050                         |
| Ouă ( 3 gălbenușuri)            | kg       | 0,075                         |
| Orez                            | kg       | 0,100                         |
| Smântână sau iaurt              | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Făină                           | kg       | 0,050                         |
| Lămâie                          | kg       | 0,100                         |
| Sare                            | kg       | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE PORC A LA GREC**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea de porc se spală și se porționează.
- Morcovii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, țelină, ceapă.
- Când carnea și legumele sunt aproape fierte se adaugă orez, compoziția din gălbenușuri, făină și smântână sau iaurt și se fierb 10 minute;
- Se adaugă suc de lămâie, mărar verde și sare și se mai fierb 5 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte.



Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

## [CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime                                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară (pulpă, spată) | kg | 0,900                         |
| Morcovi  | kg | 0,200                         |
| Ceapă  | kg | 0,200                         |
| Tarhon verde                                     | kg | 0,050                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină                  | kg | 0,200                         |
| Orez   | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                                  | kg | 0,050                         |
| Ouă ( 3 gălbenușuri)                             | kg | 0,075                         |
| Smântână sau iaurt                               | kg | 0,200<br>kg 0,400             |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade                                     | l  | 0,050                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ARDELENEASCĂ CU CARNE DE PORC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se porționează.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3,5 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă ceapă, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină și se fierb împreună.
- Când carnea și legumele au fiert, se adaugă orez, tarhon și compoziția preparată din gălbenușuri, făină și smântână împreună cu oțet, sare și se continuă fierberea circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

## [CIORBĂ TĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PUI](#)



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fara cap si picioare | kg        | 0,900                                |
| Morcovi                                      | kg        | 0,200                                |
| Pastă de tomate                              | kg        | 0,050                                |
| Țelină rădăcină                              | kg        | 0,200                                |
| Ceapă  | kg        | 0,200                                |
| Cartofi                                      | kg        | 0,500                                |
| Ardei gras                                   | kg        | 0,150                                |
| Varză albă                                   | kg        | 0,200                                |
| Roșii proaspete sau conservă                 | kg<br>kg  | 0,500<br>0,250                       |
| Leuștean verde                               | kg        | 0,050                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină              | kg        | 0,200                                |
| Mazăre conservă                              | kg        | 0,100                                |
| Fasole verde conservă                        | kg        | 0,200                                |
| Pătrunjel verde                              | kg        | 0,050                                |
| Borș*  | l         | 1,500                                |
| Sare   | kg        | 0,040                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE PUI**

#### *Operații pregătitoare*

- Pui se curăță, se trec prin flacăra și se spală.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Morcovii, țelina, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Varza se curăță, se spală și se taie careuri.
- Cartofii se spală se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ardeii se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Pui se fierb în apă (circa 2,5 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, păstârnac, pătrunjel rădăcină, ceapă, ardei, cartofi și varză și se fierb împreună.
- Carnea fiartă se scoate, se porționează, se introduce în ciorbă și se continuă fierberea.

- Se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole, roșii, borș, leuștean și sare și se mai fierb circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

#### [CIORBĂ DE POTROACE](#)



| Materii prime                            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Pipote de pui                            | kg | 0,300                         |
| Tacâmuri de pui ( gât, aripi și spinare) | kg | 0,900                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină          | kg | 0,200                         |
| Roșii proaspete                          | kg | 0,500                         |
| Țelină rădăcină                          | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>            | kg | 3,500                         |
| Ceapă                                    | kg | 0,200                         |
| Morcovi                                  | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate                          | kg | 0,050                         |
| Zeama de varză                           | l  | 1,500                         |
| Leuștean verde                           | kg | 0,100                         |
| Orez                                     | kg | 0,030                         |
| Sare                                     | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: măruntaie 70 g, ciorbă 330 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE POTROACE**

##### *Operații pregătitoare*

- Măruntaiele de pui se spală, se curăță și se opăresc.
- Ceapa, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece.
- Leușteanul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Zeama de varză se fierbe și se strecoară.
- Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

- Măruntaiele de pui se fierb în supă de oase cu sare și se spumează.
- Se adaugă legumele (ceapa, morcovi, țelină, păstârnac și pătrunjel rădăcină) și se continuă fierberea.
- Când legumele și măruntaiele de pui sunt aproape fierte se adaugă pasta de tomate, roșii, zeama de varză și orez fiert.
- Se mai fierb circa 10 minute.

- Se adaugă leuştean verde și sare.

#### Prezentarea și servirea

- Ciorba se prezintă în supieră, bol sau cană.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

#### CIORBĂ DIN MĂRUNTAIE DE PUI A LA GREC



| Materii prime                            | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----------|-------------------------------|
| Pipote de pui                            | kg       | 0,300                         |
| Tacâmuri de pui ( gât, aripi și spinare) | kg       | 0,900                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină          | kg       | 0,200                         |
| Mărar verde                              | kg       | 0,050                         |
| Țelină rădăcină                          | kg       | 0,200                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>            | kg       | 3,500                         |
| Ceapă                                    | kg       | 0,200                         |
| Morcovi                                  | kg       | 0,100                         |
| Smântână sauihurt                        | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Făină                                    | kg       | 0,050                         |
| Ouă ( 3 gălbenușuri)                     | kg       | 0,075                         |
| Lămâie                                   | kg       | 0,100                         |
| Orez                                     | kg       | 0,050                         |
| Sare                                     | kg       | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: măruntaie 70 g, ciorbă 330 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DIN MĂRUNTAIE DE PUI A LA GREC**

##### *Operații pregătitoare*

- Măruntaiele ele pui se curăță și se spală.
- Morcovii, țelina, ceapa, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Făina se cerne.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

- Supa de oase se fierbe împreună cu măruntaiele de pui, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, păstârnac și pătrunjel rădăcină.

- Când măruntaiele de pui și legumele sunt fierte, se adaugă orez și compoziția din gălbenușuri, făină, smântână sau iaurt și se fierb 10 minute.
- Se adaugă suc de lămâie, mărar și sare și se mai fierb circa 5 minute.

*Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

**CIORBĂ CU CARNE DE PUI ȘI ROȘII**



| Materii prime                                 | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----------|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fara cap si picioare | kg       | 0,900                         |
| Roșii proaspete sau conservă                  | kg<br>kg | 2,000<br>1,000                |
| Morcovi                                       | kg       | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                               | kg       | 0,100                         |
| Ceapă   | kg       | 0,200                         |
| Orez  | kg       | 0,100                         |
| Leuștean verde                                | kg       | 0,030                         |
| Pătrunjel verde                               | kg       | 0,050                         |
| Sare  | kg       | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

**PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE PUI ȘI ROȘII**

*Operații pregătitoare*

- Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală.
- Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se trece sub jet de apă rece.
- Leușteanul, pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

- Puii se fierb în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină și ceapă.
- Când carnea și legumele sunt fierte, se adaugă roșiile și orez.
- Carnea se scoate separat și se porționează.
- Se continuă fierberea circa 10 minute.
- Se adaugă leuștean verde și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

*Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

## CIORBĂ CU CARNE DE PUI A LA GREC



| Materii prime                                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----------|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fara cap si picioare | kg       | 0,900                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină              | kg       | 0,200                         |
| Morcovi                                      | kg       | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                              | kg       | 0,200                         |
| Ceapă  | kg       | 0,200                         |
| Orez   | kg       | 0,100                         |
| Smântână sau iaurt                           | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Ouă ( 3 gălbenușuri)                         | kg       | 0,075                         |
| Făină  | kg       | 0,050                         |
| Lămâie                                       | kg       | 0,100                         |
| Mărar verde                                  | kg       | 0,050                         |
| Sare   | kg       | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE PUI A LA GREC**

#### *Operații pregătitoare*

- Pui se curăță, se trec prin flacăra și se spală.
- Morcovii, țelina, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri.
- Mărarul verde se spală și se taie mărunt.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, ceapă, păstârnac, pătrunjel rădăcină și se fierb 20 minute.
- Carnea fiartă se scoate separat și se porționează.
- Când legumele sunt fierte, se adaugă orez și compoziția formată din smântână sau iaurt, făină, sare și gălbenușuri și se fierb circa 10 minute.
- Se adaugă suc de lămâie și mărar verde și se mai fierb 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) \_ |

[CIORBĂ CU CARNE DE PUI](#)



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fara cap si picioare | kg        | 0,900                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină              | kg        | 0,200                                |
| Morcovi                                      | kg        | 0,300                                |
| Țelină rădăcină                              | kg        | 0,200                                |
| Ceapă  | kg        | 0,200                                |
| Varză albă                                   | kg        | 0,250                                |
| Roșii proaspete sau Conservă                 | kg        | 0,400<br>0,200                       |
| Pastă de tomate                              | kg        | 0,050                                |
| Leuștean verde                               | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel verde                              | kg        | 0,050                                |
| Cartofi                                      | kg        | 0,400                                |
| <a href="#">Borș*</a>                        | l         | 1,500                                |
| Sare   | kg        | 0,040                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciorbă 340 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU CARNE DE PUI**

##### *Operații pregătitoare*

- Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală.
- Morcovii, țelina, ceapa, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Varza se curăță și se taie fâșii subțiri.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

Borșul se fierbe și se strecoară.

##### *Tehnica preparării*

- Puii se fierb în apă (circa 2 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, păstârnac, ceapă, varză și cartofi și se fierb circa 20 minute.
- Carnea fiartă se scoate separat și se porționează.
- Se adaugă pastă de tomate, roșii, borș, leuștean și se continuă fierberea circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

[BORȘ RUSESC](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Carne de vită calitatea I       | kg        | 0,750                                    |
| Morcovi                         | kg        | 0,300                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,200                                    |
| Varză dulce                     | kg        | 0,400                                    |
| Sfeclă roșie                    | kg        | 0,400                                    |
| Cartofi                         | kg        | 0,500                                    |
| Leuștean verde                  | kg        | 0,050                                    |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,150                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg        | 0,500<br>0,250                           |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                    |
| Ardei gras                      | kg        | 0,100                                    |
| Smântână sau<br>laurt           | kg        | 0,200<br>0,400                           |
| <a href="#">Borș*</a>           | l         | 1,500                                    |
| Sare                            | kg        | 0,040                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 40 g, borș 360 g

### **PROCES TEHNOLGIC - BORȘ RUSESC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea de vită se spală, se curăță de pielițe și se porționează.
- Morcovii, țelina, sfecla roșie, varza, ardeii grași și ceapa se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Cartofii se spală, se curăță și se taie cuburi.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii.
- Sfecla roșie se fierbe în borș (500 ml) pentru a-și menține culoarea.
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 4 l) cu sare și se spumează.
- Morcovii, țelina, ceapa, varza și ardeii grași se înăbușă în ulei cu 100 ml apă.
- Când carnea este pe jumătate fiartă se adaugă legumele înăbușite și cartofii.
- Se adaugă roșii, sfeclă și borș și se continuă fierberea circa 10 minute.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă leuștean, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

- Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#) ☆ \_ |

[BORȘ POLONEZ](#)





| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg        | 0,900                                |
| Sfeclă roșie                                 | kg        | 0,300                                |
| Varză albă                                   | kg        | 0,300                                |
| Cartofi                                      | kg        | 0,500                                |
| Morcovi                                      | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                              | kg        | 0,050                                |
| Ceapă  | kg        | 0,150                                |
| Pastă de tomate                              | kg        | 0,050                                |
| Costiță afumată                              | kg        | 0,100                                |
| Smântână sau iaurt                           | kg<br>kg  | 0,200<br>0,400                       |
| Ulei   | kg        | 0,050                                |
| Foi de dafin                                 | kg        | 0,0005                               |
| Oțet 9 grade                                 | l         | 0,050                                |
| Piper boabe                                  | kg        | 0,001                                |
| Sare   | kg        | 0,040                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, borș 340 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ POLONEZ**

#### *Operații pregătitoare*

- Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală și se porționează.
- Sfecla, morcovii, varza albă se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Costița se taie cuburi.
- Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Pui se fierb în apă (4 l) cu sare și se spumează.
- Se adaugă sfeclă, varză, morcovi, ceapă, cartofi, foi de dafin și piper.
- Când carnea și legumele sunt fierte, se adaugă pastă de tomate, costiță înăbușită în ulei și oțet.
- Se continuă fierberea circa 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu smântână și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#) ☆ |

[BORȘ PESCĂRESC](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt.</b> |
|----------------------|-----------|----------------------------|
|----------------------|-----------|----------------------------|

|                                 |          | <b>10 porții</b> |
|---------------------------------|----------|------------------|
| Capete și cozi de pește         | kg       | 1,400            |
| Morcovi                         | kg       | 0,200            |
| Ceapă                           | kg       | 0,200            |
| Țelină rădăcină                 | kg       | 0,100            |
| Leuștean verde                  | kg       | 0,050            |
| Mărar verde                     | kg       | 0,050            |
| <a href="#">Borș*</a>           | l        | 1,500            |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,050            |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg       | 0,100            |
| Roșii proaspete sau conservă    | kg<br>kg | 0,800<br>0,400   |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050            |
| Sare                            | kg       | 0,040            |

Gramaj pentru o porție de produs finit: cap și cozi de pește 100 g, borș 300 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ PESCĂRESC**

#### *Operații pregătitoare*

- Capetele și cozile de pește se curăță, se spală.
- Se scot osul amar și urechile.
- Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Leușteanul, mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Pasta de tomate se diluează în 75 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și ceapa se fierb în apă clocotită cu sare.
- Când legumele sunt fierte, se adaugă pasta de tomate și borș.
- După circa 5 minute de fierbere, se adaugă capetele și cozile de pește și se continuă fierberea.
- Se adaugă roșiile, mărar verde, leuștean verde, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

- Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume și carne](#) ☆ \_ |

### [BORȘ MOLDOVENESC](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,750                                |
| Ceapă                     | kg        | 0,200                                |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Țelină rădăcină    | kg | 0,150 |
| Morcovi            | kg | 0,300 |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100 |
| Păstârnac          | kg | 0,100 |
| Castraveți murați  | kg | 0,300 |
| Borș*              | l  | 1,500 |
| Leuștean verde     | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050 |
| Sare               | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, borș 360 g

### PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ MOLDOVENESC

#### Operații pregătitoare


- Carnea se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți.
- Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie fâșii înguste.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie fâșii și se opăresc.

#### Tehnica preparării

- Bucățile de carne se fierb în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă legumele (ceapă, țelina, morcovi, pătrunjel rădăcină și păstârnac) și castraveții murați.
- Când legumele și carnea sunt fierte, se adaugă borș și se continuă fierberea circa 10 minute.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă leuștean verde și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

- Borșul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#)  - |

[BORȘ DIN CAP DE MIEL](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Ceapă               | kg | 0,300                         |
| Cap de miel (5 buc) | kg | 2,000                         |
| Morcovi             | kg | 0,250                         |
| Țelină rădăcină     | kg | 0,100                         |
| Ceapă verde         | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                         |
| Leuștean verde      | Kg | 0,050                         |
| Ulei                | kg | 0,100                         |

|       |    |       |
|-------|----|-------|
| Borș* | l  | 1,500 |
| Sare  | kg | 0,040 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: cap de miel 150 g, borș 300 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ DIN CAP DE MIEL

##### Operații pregătitoare

- Capetele de miel se curăță, se spală și se țin în apă circa 2 ore pentru a se elimina sângele, schimbându-se apa.
- Ceapa, morcovii, țelina și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

##### Tehnica preparării

- Morcovii, țelina și ceapa se fierb în apa (circa 2 l) cu sare.
- După circa 30 minute, se adaugă capetele de miel și se spumează; când au fiert, se scot separat și se păstrează la cald.
- Ceapa verde se înăbușă în ulei și se adaugă împreună cu borș, leuștean verde și sare peste legumele fierte.

##### Prezentarea și servirea

- Borșul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu pătrunjel verde deasupra și câte o jumătate de cap de miel la o porție, în borș sau separat.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#) ★ \_ |

#### [BORȘ CU CARNE DE MIEL](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os | kg | 0,850                         |
| Ceapă               | kg | 0,200                         |
| Ceapă verde         | kg | 0,200                         |
| Morcovi             | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină     | kg | 0,200                         |
| Ulei                | kg | 0,050                         |
| Borș*               | l  | 1,500                         |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,030                         |
| Leuștean verde      | kg | 0,030                         |
| Sare                | kg | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, borș 340 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ CU CARNE DE MIEL

##### Operații pregătitoare

- Carnea de miel, se porționează, se opărește și se spală cu apă rece.
- Ceapa uscată și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează.
- Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

#### Tehnica preparării

- Morcovii și țelina se fierb în apă cu sare.
- Se adaugă ceapă și se fierb împreună.
- Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă borș, ceapă verde, ulei și se mai fierb circa 5 minute.
- Se scot morcovii și țelina.
- Se adaugă leuștean și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

- Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#) ☆ \_ |

#### [BORȘ MOLDOVENESC CU FASOLE BOABE](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Fasole boabe                 | kg | 0,500                         |
| Morcovi                      | kg | 0,200                         |
| Ceapă                        | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină              | kg | 0,100                         |
| Cimbru                       | kg | 0,001                         |
| Leuștean verde               | kg | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,400                         |
|                              | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,050                         |
| Ardei gras                   | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Borș</a> *       | l  | 1,500                         |
| Foi de dafin                 | kg | 0,00025                       |
| Ulei                         | kg | 0,100                         |
| Sare                         | kg | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit:400 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ MOLDOVENESC CU FASOLE BOABE

##### Operații pregătitoare

- Fasolea se alege de impurități, se spală și se ține în apă rece 12 ore. Se fierbe în apă, îndepărtându-se apa după 10—15 minute de fierbere, se adaugă apă fierbinte și se continuă fierberea.
- Morcovii, ceapa, țelina și ardeii se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

##### Tehnica preparării

- Când fasolea este fiartă pe jumătate, se adaugă morcovi, țelină și ceapă înăbușite în ulei, ardei, cimbru și foi de dafin.

- Spre sfârșitul fierberii se adaugă roșii, sare și se continuă fierberea încă 10 minute, se adaugă borșul, leușteanul și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.
- Se mai fierb 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [Borșuri, din legume](#) ★ \_ |

#### CIORBĂ DE BURTĂ



| Materii prime                  | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------------|----------|-------------------------------|
| Amestec pentru ciorbă de burtă | kg       | 2,500                         |
| Morcovi                        | kg       | 0,150                         |
| Ceapă                          | kg       | 0,150                         |
| Țelină rădăcină                | kg       | 0,100                         |
| Usturoi                        | kg       | 0,100                         |
| Piper boabe                    | kg       | 0,002                         |
| Iaurt sau smântână             | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Gogoșari roșii în oțet         | kg       | 0,200                         |
| Ouă (3 gălbenușuri)            | kg       | 0,075                         |
| Făină                          | kg       | 0,075                         |
| Oțet 9 grade                   | l        | 0,070                         |
| Sare                           | kg       | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: burtă 100 g, ciorbă 300 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE BURTĂ**

##### Operații pregătitoare

- Amestecul pentru ciorbă de burtă se opărește și se spală.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Făina se cerne.
- Morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie în două sau patru, pe lungime.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie în două.
- Usturoiul se curăță se spală; 50 g se lasă întreg, iar 50 g se zdrobește.
- Gogoșarii roșii în oțet se taie fișii lungi.

##### Tehnica preparării

- Amestecul pentru ciorba de burtă se fierbe, circa 6 ore în 8 litri de apă, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină rădăcină, piper, usturoi întreg și sare.
- După fierbere, carnea se taie fâșii subțiri, lungi de circa 5 cm.
- Zeama se strecoară și se toarnă peste carne.
- Separat, se amestecă făina cu iaurt sau smântână, gălbenușuri și se toarnă treptat în ciorbă, amestecând continuu.
- Se adaugă oțet, gogoșari și usturoiul zdrobit amestecat cu 200 g zeamă de la ciorbă și strecurat.

- Se mai fierb încă 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

**CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE VITĂ**



| <b>Materii prime</b>                                 | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--|
| Carne de vită calitatea I superioară ( pulpă, spată) | kg        | 0,700                                    |
| Morcovi  | kg        | 0,200                                    |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină                      | kg        | 0,200                                    |
| Țelină rădăcină                                      | kg        | 0,200                                    |
| Ceapă  | kg        | 0,200                                    |
| Cartofi  | kg        | 0,500                                    |
| Ardei gras   | kg        | 0,100                                    |
| Varză albă   | kg        | 0,200                                    |
| Roșii proaspete sau conservă                         | kg<br>kg  | 0,300<br>0,150                           |
| Pastă de tomate                                      | kg        | 0,050                                    |
| Mazăre conservă                                      | kg        | 0,100                                    |
| Fasole verde conservă                                | kg        | 0,200                                    |
| <a href="#">Bors*</a>                                | l         | 1,500                                    |
| Leuștean verde                                       | kg        | 0,030                                    |
| Pătrunjel verde                                      | kg        | 0,030                                    |
| Sare   | kg        | 0,040                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, ciorbă 360 g

**PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ ȚĂRĂNEASCĂ CU CARNE DE VITĂ**

*Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se porționează.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi.
- Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, țelina se curăță, se spală și se taie triunghiuri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ardeii se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Varza se curăță și se taie careuri.
- Pătrunjelul și leușteanul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează, în 75 ml apă.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

- Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se spală.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare, și se spumează.
- Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă legumele (morcovi, pătrunjel rădăcină, păstârnac, țelină, ceapă, varză, cartofi și ardei) și se fierb împreună.
- Când legumele și carnea sunt fierte, se adaugă pastă de tomate, roșii, mazăre și fasole conservă, borș și sare.
- Se mai fierb circa 5 minute.
- Se adaugă leuștean verde și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### [CIORBĂ CU PERIȘOARE SPECIALE](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg       | 0,500                         |
| Carne de porc calitatea I       | kg       | 0,200                         |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,050                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,300                         |
| Morcovi                         | kg       | 0,200                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg       | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                 | kg       | 0,200                         |
| Leuștean verde                  | kg       | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau conservă    | kg<br>kg | 0,800<br>0,400                |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050                         |
| Ouă                             | kg       | 0,050                         |
| Orez                            | kg       | 0,050                         |
| <a href="#">Bors*</a>           | l        | 1,500                         |
| <a href="#">Supa de oase*</a>   | kg       | 2,000                         |
| Sare                            | kg       | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoare 60 g, ciorbă 340 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE PERIȘOARE SPECIALE**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea de vită și porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.



- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul și țelina se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea tocată se amestecă cu ou, jumătate din cantitatea de ceapă și pătrunjel verde.
- Compoziția obținută se împarte în câte 4—6 perișoare la o porție, fiecare se rotunjesc și se așează pe un platou stropit cu apă.
- În supa de oase se fierb : morcovi, țelină, păstârnac și pătrunjel rădăcină.
- Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă perișoarele, iar după 15 minute, orez, pastă de tomate, roșii, sare, borș și leuștean.
- Se fierbe încă 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Ciorba se prezintă în bol. supieră sau cană, cu câte 4—6 perișoare, la o porție și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### CIORBĂ CU PERIȘOARE A LA GREC



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg        | 0,550                                |
| Orez                            | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,200                                |
| Ouă                             | kg        | 0,125                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,200                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg        | 0,150                                |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,200                                |
| Smântână sau iaurt              | kg<br>kg  | 0,200<br>0,400                       |
| Făină                           | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| Lămâie                          | kg        | 0,100                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg        | 3,000                                |
| Sare                            | kg        | 0,020                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoar6 60 g, ciorbă 340 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU PERIȘOARE A LA GREC**

#### *Operații pregătitoare*

- Ceapa se curăță și se spală ; 100 g ceapă se taie mărunț, iar restul se taie sferturi.

- Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa tăiată sferturi.
- Morcovii, țelina rădăcină, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Orezul se alege de impurități, se spală; 50 g se opăresc.
- Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri de la 3 ouă.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Făina se cerne.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

- În supa de oase, se fierbe ceapă, morcovi, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină și păstârnac.
- În carnea tocată se adaugă 1 ou (50 g), sare, pătrunjel verde și orezul opărit.
- Se amestecă pentru omogenizarea compoziției și se porționează în perișoare, care se rotunjesc și se așază pe un platou stropit cu apă.
- Când legumele sunt fierte pe jumătate, se adaugă restul de orez, perișoarele și se mai fierb circa 20 minute.
- Se prepară o compoziție din făină amestecată cu smântână sau iaurt și 3 gălbenușuri de ou și se adaugă în ciorbă.
- Se fierb circa 10 minute, se adaugă suc de lămâie și mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

- Ciorba se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

#### [CIORBĂ CU PERIȘOARE](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg | 0,550                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg | 2,000                         |
| Ceapă                           | kg | 0,200                         |
| Morcovi                         | kg | 0,200                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau conservă    | kg | 0,700<br>kg 0,350             |
| Orez                            | kg | 0,150                         |
| Ouă                             | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Bors*</a>           | l  | 1,500                         |
| Leuștean verde                  | kg | 0,030                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoare 60 g, ciorbă 340 g

### PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ CU PERIȘOARE

#### Operații pregătitoare

- Ceapa, morcovii, țelina, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu 100 g ceapă.
- Leușteanul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește (50 g).
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează.
- Supa de oase se prepară, folosindu-se rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

- Supa de oase se fierbe cu morcovi, ceapă, țelină, păstârnac și pătrunjel rădăcină, circa 20 minute.
- Carnea tocată se amestecă cu ou, sare, orez opărit și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.
- Compoziția obținută se porționează în perișoare care se rotunjesc și se așază pe un platou stropit cu apă.
- Perișoarele obținute și restul de orez se adaugă în ciorbă.
- Când perișoarele sunt fierte, se adaugă pastă de tomate, roșii și se fierb împreună circa 5 minute.
- Se adaugă borș și leuștean verde și se continuă fierberea încă 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în bol, supieră sau cană.
- Se servește fierbinte.

Postat în [legume și carne](#) ☆ \_ |

### BUDINCĂ DIN SPANAC



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Spanac            | kg | 2,500                         |
| Unt sau margarină | kg | 0,150                         |
| Ulei              | kg | 0,100                         |
| Făină             | kg | 0,150                         |
| Lapte             | l  | 1,000                         |
| Pesmet            | kg | 0,125                         |
| Ouă               | kg | 0,200                         |
| Cașcaval          | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat     | kg | 0,002                         |
| Sare              | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe, se scurge, se limpește cu apă rece, apoi se scurge și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri care se bat spumă. Cașcavalul se curăță de coajă și se racle. Făina și pesmetul se cern.

### Tehnica preparării

În 125 g unt sau margarină se adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă cantitatea rămasă de lapte, spanac înăbușit în ulei și se fierb împreună circa 10 minute. Se adaugă gălbenușuri, sare, piper și se retrage vasul de pe foc. Compoziția se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă și cașcaval ras. În tava unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet, se toarnă compoziția de spanac, se nivelează suprafața și se introduce la cuptor 20—30 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [BUDINCĂ DIN MORCOVI](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Morcovi           | kg | 2,200                         |
| Smântână          | kg | 0,200                         |
| Făină             | kg | 0,100                         |
| Unt sau margarină | kg | 0,150                         |
| Cașcaval          | kg | 0,100                         |
| Ouă               | kg | 0,150                         |
| Sare              | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se taie felii subțiri. Se păstrează zeama de la fiertul morcovilor. Făina se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri care se bat spumă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

### Tehnica preparării

În 100 g unt sau margarină se adaugă făină dizolvată în 100 ml zeamă de la morcovi și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat, restul de zeamă de la morcovi și se fierbe. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească și se amestecă cu felii de morcovi, sare, smântână, gălbenușuri și albușuri bătute spumă. În tava unsă cu 25 g unt sau margarină, se toarnă compoziția, se nivelează suprafața și se presară cașcaval ras și se adaugă unt topit sau margarină. Se introduc la cuptor, circa 15—20 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [BUDINCĂ DIN LEGUME CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Cartofi       | kg | 0,800                         |

|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Morcovi                | kg | 0,400 |
| Țelină rădăcină        | kg | 0,100 |
| Varză albă             | kg | 0,400 |
| Mazăre verde proaspătă | kg | 0,500 |
| Sau conservă           | kg | 0,300 |
| Ceapă                  | kg | 0,150 |
| Unt sau margarină      | kg | 0,150 |
| Făină                  | kg | 0,200 |
| Lapte                  | kg | 0,400 |
| Smântână               | kg | 0,200 |
| Ouă                    | kg | 0,150 |
| Cașcaval               | kg | 0,200 |
| Piper măcinat          | kg | 0,001 |
| Sare                   | kg | 0,025 |
| Pentru foi de clătite  |    |       |
| Lapte                  | kg | 0,200 |
| Făină                  | kg | 0,100 |
| Ouă                    | kg | 0,050 |
| Ulei                   | kg | 0,050 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se îndepărtează apa. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță și se taie cuburi. Varza se curăță, se spală, se taie mărunt, se fierbe și se îndepărtează apa. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea proaspătă se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe, se îndepărtează lichidul și se trece prin jet de apă rece. În cazul folosirii de mazăre conservă se îndepărtează lichidul, se trece prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Din făină, unt (125 g) sau margarină, lapte, sare se prepară un sos la care se adaugă ouăle și smântână. Sosul obținut se răcește și apoi se amestecă cu cartofi, ceapă, mazăre, țelină, varză, morcovi, piper și 125 g cașcaval ras. Din 100 g făină, 200 g lapte, un ou, sare se pregătesc foi de clătite care se coc în tigaia unsă cu ulei. În tava unsă cu restul de unt se așază foile de clătite, se adaugă legumele și sosul, se nivelează suprafața și se presară cu restul de cașcaval ras. Se introduce în cuptor, până se gratinează, apoi se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### BUDINCĂ DIN LEGUME



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------|----|----------------------------------|
|---------------|----|----------------------------------|

|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Unt sau margarină      | kg | 0,150 |
| Ulei                   | kg | 0,050 |
| Smântână               | kg | 0,200 |
| Făină                  | kg | 0,250 |
| Mazăre verde proaspătă | kg | 0,330 |
| Sau conservă           | kg | 0,200 |
| Morcovi                | kg | 0,150 |
| Pesmet                 | kg | 0,050 |
| Conopidă               | kg | 0,200 |
| Fasole verde proaspătă | kg | 0,180 |
| Sau conservă           | kg | 0,100 |
| Lapte                  | kg | 0,900 |
| Brânză topită          | kg | 0,100 |
| Ouă                    | kg | 0,250 |
| Piper măcinat          | kg | 0,002 |
| Sare                   | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Mazărea și fasolea proaspătă se spală în mai multe ape reci și se fierb. În cazul folosirii de mazăre și fasole conservă, se scurge lichidul și se trec prin jet de apă rece. Morcovii se curăță, se spală, se fierb, se răcesc și se taie cuburi. Conopida se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe, se răcește și se desface în buchețele mici. Brânza topită se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Din 150 g făină, 2 ouă și 300 ml lapte se prepară 8 foi de clătite, care se coc în tigaia unsă cu ulei. Din restul de făină, lapte, ouă, 100 g unt sau margarină și smântână se prepară un sos. După ce se răcește, se adaugă legumele (fasole verde, mazăre, conopidă, morcovi), brânza, pătrunjel verde, sare, piper și se omogenizează. În tava unsă cu 25 g unt sau margarină și tapetată cu pesmet se așează în straturi alternative foile de clătite și compoziția din legume. Deasupra se adaugă 25 g unt sau margarină și se introduce la cuptor circa 30 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [BUDINCĂ DIN CONOPIDĂ](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Conopidă          | kg | 1,500                         |
| Margarină sau unt | kg | 0,150                         |
| Făină             | kg | 0,200                         |
| Lapte             | kg | 1,000                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Ouă           | kg | 0,250 |
| Pesmet        | kg | 0,050 |
| Smântână      | kg | 0,200 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 220 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Conopida se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă cu sare și se fierbe. Se lasă să se răcească în lichidul în care a fiert, se scurge și se taie în cuburi mici. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri, care se bat spumă.

*Tehnica preparării*

Din făina dizolvată cu lapte și 125 g unt sau margarină se prepară un sos. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, gălbenușuri, albușurile bătute spumă, conopidă, piper și se amestecă pentru uniformizarea compoziției. În tava unsă cu unt sau margarină și tapetată cu pesmet se așază compoziția obținută, trnându-se deasupra smântâna. Se introduce în cuptor, circa 20 minute. După ce se răcește puțin se porționează.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveste cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[ARDEI UMPLUȚI CU OREZ](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Ardei gras proaspăt (20 buc)    | kg | 1,800                         |
| Ulei                            | kg | 0,250                         |
| Orez                            | kg | 0,250                         |
| Ceapă                           | kg | 0,400                         |
| Morcovi                         | kg | 0,075                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,075                         |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,150                         |
| Zahăr                           | kg | 0,040                         |
| Piper măcinat                   | kg | 0,002                         |
| Mărar verde                     | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ardei 160 g, sos 140 g**

*Operații pregătitoare*

Ardeii de mărime egală se spală și se curăță de cotor și semințe. Orezul se alege cte impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală se taie felii. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

### Tehnica preparării

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 100 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă orez, 50 ml apă sare, piper și jumătate din cantitatea de zahăr, amestecând continuu, pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere, se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 15 minute. Se scoate din cuptor, se lasă să se răcească, se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu ardeii, se așează într-o tavă unsă cu ulei (50 g) și apă (100 ml), se introduce tava la cuptor circa 15 minute. Sosul se prepară din ulei (100 g), morcovi, păstârnac și pătrunjel rădăcină, cantitatea de ceapă rămasă, pastă de tomate, sare și zahăr, care se fierb separat într-un vas. După fierbere sosul se pasează și se adaugă peste ardei. Se introduc la cuptor, 10—15 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [ANDIVE CU CIUPERCI](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Andive                          | kg       | 2,000                         |
| Unt                             | kg       | 0,150                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Smântână                        | kg       | 0,400                         |
| Sare                            | kg       | 0,020                         |

\*Se preia din rețeta respectivă

### Gramaj pentru o porție de produs finit: 200g

#### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală în mai multe ape și se crestează în patru. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame, în cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame.

#### Tehnica preparării

Andivele și ciupercile se introduc în apă cu sare și se fierb circa 20 minute. Se scot din apă, se înăbușă în unt și se adaugă smântână.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [ANDIVE CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Andive           | kg | 2,000                         |
| Unt              | kg | 0,075                         |
| Sos de smântână* | kg | 0,500                         |
| Sare             | kg | 0,030                         |

\*Se preia din rețeta respectivă



**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200g****PROCES TEHNOLOGIC***Operații pregătitoare*

Andivele se curăță, se spală în mai multe ape și se crestează în patru.

*Tehnica preparării*

Andivele se înăbușă în unt cu 150—200 ml apă și sare. Se adaugă sosul desmântânași și continuă fierberea circa 15 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

**[BORȘ UCRAINEAN](#)**

| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I    | kg        | 0,750                                |
| Sfeclă roșie                 | kg        | 0,400                                |
| Varză dulce                  | kg        | 0,500                                |
| Ceapă                        | kg        | 0,200                                |
| Țelină rădăcină              | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                      | kg        | 0,200                                |
| Cartofi                      | kg        | 0,600                                |
| Ardei gras                   | kg        | 0,200                                |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg  | 0,500<br>0,250                       |
| Pătrunjel verde              | kg        | 0,050                                |
| Pasată de tomate             | kg        | 0,050                                |
| Ulei                         | kg        | 0,100                                |
| Smântână sau iaurt           | kg<br>kg  | 0,200<br>0,400                       |
| <a href="#">Borș</a> *       | l         | 1,500                                |
| Sare                         | kg        | 0,040                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, borș 360 g

**PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ UCRAINEAN***Operații pregătitoare*

- Carnea se curăță ele pielite, se spală și se porționează.
- Sfecla, morcovii, țelina și ardeii grași se curăță, se spală și se taie fâșii înguste.
- Varza se curăță, se spală și se taie bucăți mari.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

- Pasta de tomate se diluează cu 75 ml apă.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

Sfecla se fierbe în borș (500 ml), pentru a-și menține culoarea.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Legumele (varză, ceapă, țelină, morcovi, cartofi, ardei) se înăbușă în uiei cu 100 ml apă.
- Când carnea este pe jumătate fiartă, se adaugă legumele înăbușite.
- Se adaugă roșii, sfeclă, borș, pastă de tomate, sare și se continuă fierberea circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde și smântână sau iaurt deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#) ☆ \_ |

### BORȘ CU SFECLĂ ȘI CARNE DE VITĂ



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,750                         |
| Sfeclă roșie              | kg | 1,200                         |
| Ceapă                     | kg | 0,250                         |
| Morcovi                   | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină           | kg | 0,200                         |
| Ulei                      | kg | 0,050                         |
| Iaurt                     | kg | 0,200                         |
| <a href="#">Borș*</a>     | l  | 1,500                         |
| Sare                      | Kg | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, borș 360 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ CU SFECLĂ ȘI CARNE DE VITĂ**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți.
- Sfecla se curăță de coajă și se spală; 1 kg se taie fâșii înguste, iar 200 g sfeclă se rade fin.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie în fâșii foarte înguste.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Când carnea a fiert pe jumătate, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se continuă fierberea.
- Separat, se înăbușă în ulei sfecla tăiată fâșii foarte înguste, se adaugă peste legume și carne.
- Din sfecla rasă se extrage sucul.
- Când au fiert carnea și legumele, se adaugă borșul.
- Se continuă fierberea circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Borșul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu iaurt deasupra și 2—3 picături din sucul de sfeclă.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#) ☆ |

## [BORȘ RUSESC CU SPANAC](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,750                         |
| Ceapă                     | kg | 0,150                         |
| Spanac                    | kg | 1,000                         |
| Morcovi                   | kg | 0,250                         |
| Țelină rădăcină           | kg | 0,200                         |
| Ceapă verde               | kg | 0,200                         |
| Mărar verde               | kg | 0,025                         |
| Sfeclă roșie              | kg | 0,200                         |
| Cartofi                   | kg | 0,500                         |
| Roșii proaspete sau       | kg | 0,500                         |
| Conservă                  | kg | 0,250                         |
| Ulei                      | kg | 0,100                         |
| Smântână sau              | kg | 0,200                         |
| iaurt                     | kg | 0,400                         |
| <a href="#">Borș*</a>     | l  | 1,500                         |
| Sare                      | kg | 0,040                         |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 40 g, borș 360 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ RUSESC CU SPANAC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se curăță de piele, se spală și se porționează.
- Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Morcovii, țelina și sfecla se curăță, se spală și se trec prin răzătoare.
- Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se opărește și se taie.
- Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi.
- Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se fierbe în apă (circa 3 l) cu sare și se spumează.
- Când carnea este fiartă pe jumătate, se adaugă legumele (morcovi, țelină, ceapă) înăbușite în ulei.
- Când legumele sunt aproape fierte se adaugă cartofi, sfeclă roșie, ceapă verde, spanac și se mai fierb împreună 10 minute.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă roșiile, borș și jumătate din cantitatea de mărar verde.

#### *Prezentarea și servirea*

- Borșul se prezintă în supieră, bol sau cană, cu smântână, pătrunjel și mărar verde deasupra.

- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#) ☆ \_ |

### [BORȘ RUSESC CU RINICHI](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Rinichi de vită       | kg | 0,800                         |
| Morcovi               | kg | 0,300                         |
| Ceapă                 | kg | 0,200                         |
| Cartofi               | kg | 0,400                         |
| Castraveți murați     | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde       | kg | 0,050                         |
| Țelină rădăcină       | kg | 0,200                         |
| Ouă (2 gălbenușuri)   | kg | 0,050                         |
| Supă de oase*         | kg | 2,000                         |
| Ulei                  | kg | 0,100                         |
| Foi de dafin          | kg | 0,00025                       |
| Smântână sau lăur     | kg | 0,200                         |
|                       | kg | 0,400                         |
| Făină                 | kg | 0,025                         |
| Oțet 9 grade          | l  | 0,050                         |
| <a href="#">Borș*</a> | l  | 1,500                         |
| Sare                  | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 400 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - BORȘ RUSESC CU RINICHI**

##### *Operații pregătitoare*

- Rinichii se taie în jumătăți, pe lungime, se curăță de capsule, se țin în apă cu oțet 10 minute, se opăresc, se răcesc cu apă rece și se taie în fâșii subțiri.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie fâșii subțiri.
- Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Borșul se fierbe și se strecoară.
- Cartofii se spală, se curăță și se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri.
- Făina se cerne.
- Supa de oase și borșul se prepară, folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

- Rinichii opăriți se fierb în apă (circa 3 l) cu sare și foi de dafin și se spumează.
- Morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă.
- Supa de oase se fierbe, se adaugă legumele înăbușite, castraveți și cartofi, continuându-se fierberea.

- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă borș, sare și rinichii.
- Din făină, gălbenușuri, smântână și puțină supă se prepară o compoziție care se adaugă la borș și se mai fierb circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

- Borșul se prezintă în bol, supieră sau cană, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [din legume și carne](#) ☆ \_ |

[CARTOFI TIMPURII CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi          | kg | 2,500                         |
| Sos de smântână* | kg | 1,000                         |
| Mărar verde      | kg | 0,040                         |
| Sare             | kg | 0,020                         |

\*Se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

**PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță de coajă și se spală. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul de smântână se prepară, folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Cartofii se introduc în apă cu sare și se fierb. Se scurg de apă, se așază pe platou și se toarnă deasupra sosul de smântână.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[CARTOFI SURPRIZĂ](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi                | kg | 1,000                         |
| Pateu din ficat*       | kg | 0,300                         |
| Maioneză*              | kg | 0,250                         |
| Aspic*                 | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde        | kg | 0,020                         |
| Lămâie                 | kg | 0,100                         |
| Gogoșari roșii în oțet | kg | 0,050                         |

\*Se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

**PROCES TEHNOLOGIC**

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă și se fierb în coajă, se curăță de coajă și li se scoate miezul. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Lămâia se spală și se taie rondele. Gogoșarii se curăță de semințe, se spală și se taie în felii. Maioneza și aspicii se prepară, folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Cartofii se umplu cu pateu din ficat și se înnapează cu aspici.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din maioneză, gogoșari, frunze de pătrunjel verde și rondele de lămâie. Se servește rece.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [CARTOFI PARIZIENI](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi           | kg | 2,800                         |
| Ouă               | kg | 0,400                         |
| Făină             | kg | 0,150                         |
| Unt sau margarină | kg | 0,175                         |
| Smântână          | kg | 0,150                         |
| Lapte             | l  | 0,500                         |
| Sare              | kg | 0,030                         |

#### Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînăajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 150 ml lapte, se adaugă în 50 g unt înfierbîntat sau margarină și se înăbușă. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă și restul de lapte și se continuă fierberea pînă se formează sosul. Peste sos se adaugă cartofi, smântână, sare se fierb împreună. Se retrage vasul de pe foc. Jumătate din această compoziție se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt sau margarină, deasupra se adaugă felii de ou, restul compoziției de cartofi, unt sau margarină (75 g) și se introduce la cuptor pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit sau margarină deasupra.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [CARTOFI GRATINAȚI CU BRĂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Cartofi        | kg | 2,500                         |
| Brănză de vaci | kg | 0,500                         |

|                   |    |       |
|-------------------|----|-------|
| Făină             | kg | 0,100 |
| Lapte             | l  | 0,600 |
| Ouă               | kg | 0,150 |
| Cașcaval          | kg | 0,100 |
| Smântână          | kg | 0,150 |
| Unt sau margarină | kg | 0,200 |
| Sare              | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță de coajă și se taie în felii subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

*Tehnica preparării*

În 100 g unt încălzit sau margarină se adaugă făina dizolvată cu 200 ml lapte și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă restul de lapte, smântână, ouă și se continuă fierberea. Sosul abținut se amestecă cu cartofi, brânză de vaci și 50 g cașcaval. În tava unsă cu 50 g unt sau margarină se toarnă compoziția, se presară cu restul de cașcaval și se introduce în cuptor, pentru gratinare.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit, sau margarină deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#)  |

[CARTOFI GRATINAȚI](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi           | kg | 2,500                         |
| Făină             | kg | 0,100                         |
| Unt sau margarină | kg | 0,200                         |
| Lapte             | l  | 0,400                         |
| Ouă               | kg | 0,200                         |
| Cașcaval          | kg | 0,200                         |
| Pesmet            | kg | 0,050                         |
| Sare              | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

*Tehnica preparării*

În margarină sau unt (150 g) încălzit se adaugă făină dizolvată în lapte, sare, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări și se fierbe 20—25 minute. Feliile de cartofi se amestecă cu sosul obținut, 100 g cașcaval, ouă și sare. În tava unsă cu 25 g margarină sau unt și tapetată cu pesmet se așează compoziția, se nivelează suprafața și se adaugă restul de cașcaval și margarină sau unt. Se introduce la cuptor pentru gratinare. Se porționează în forme pătrate sau dreptunghiulare.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[CARTOFI FIERȚI CU UNT](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Cartofi         | kg | 4,200                         |
| Unt             | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 320 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

*Tehnica preparării*

Cartofii se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, cu unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[CARTOFI CU UNT ȘI SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Cartofi       | kg | 3,000                         |
| Unt           | kg | 0,200                         |
| Smântână      | kg | 0,400                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 260 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi.

*Tehnica preparării*

Cartofii se introduc în apă cu sare și se fierb, se scurg și se așază pe platou. Se adaugă unt topit și smântână.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[CARTOFI CU ȘUNCĂ GRATINAȚI](#)





| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Șuncă presată        | kg        | 0,500                                |
| Ceapă                | kg        | 0,250                                |
| Castraveți murați    | kg        | 0,400                                |
| Muștar               | kg        | 0,050                                |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,050                                |
| Cartofi              | kg        | 1,800                                |
| Făină                | kg        | 0,100                                |
| Lapte                | l         | 0,500                                |
| Smântână             | kg        | 0,250                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,100                                |
| Unt sau margarină    | kg        | 0,050                                |
| Untură sau ulei      | kg        | 0,150                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,002                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Șunca presată se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă, de semințe și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc, se curăță de coajă și se taie cuburi. Făina se cerne. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g untură și 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în lapte, muștar, pastă de tomate și se fierb 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă șuncă, castraveți, cartofi, smântână, sare și piper. În tava unsă cu untură sau ulei se toarnă compoziția obținută, se nivelează, se adaugă deasupra cașcaval ras, bucățele de unt sau margarină și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ \(ARDELENEȘTI\)](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 3,000                                |
| Făină                | kg        | 0,100                                |
| Foi de dafin         | kg        | 0,00025                              |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Boia de ardei dulce | kg | 0,004 |
| Ulei                | kg | 0,150 |
| Smântână            | kg | 0,150 |
| Oțet 9 grade        | l  | 0,010 |
| Sare                | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei și 100 ml apă. Se adaugă cartofi, sare, boia de ardei, foi de dafin, cantitatea de lichid necesar și se continuă fierberea. Când cartofii sunt aproape fierbinți, se adaugă făina dizolvată în apă, continuându-se fierberea. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă smântână și oțet.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie .Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[CARTOFI CU SMĂNTÂNĂ](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi             | kg | 2,000                         |
| Ulei                | kg | 0,150                         |
| Ceapă               | kg | 0,200                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002                         |
| Făină               | kg | 0,100                         |
| Smântână            | kg | 0,200                         |
| Mărar verde         | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat       | kg | 0,001                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei și 100/ ml apă, se adaugă făină dizolvată în apă rece și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă cartofi, boia de ardei, sare și apa necesară fierberii. Spre sfârșitul fierberii se adaugă mărar și smântână.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

## [CARTOFI CU MĂSLINE](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Cartofi              | kg        | 2,000                                    |
| Ceapă                | kg        | 0,150                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                    |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,050                                    |
| Măsline              | kg        | 0,200                                    |
| Vin                  | l         | 0,050                                    |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,030                                    |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                    |
| Sare                 | kg        | 0,030                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinile se opăresc. Pasta de tomate se diluează cu apă (50 ml).

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei împreună cu cartofii și 200 ml apă, se adaugă pastă de tomate, sare, piper, măslin și apă necesară fierberii (circa 0,5 l) și se continuă fierberea, circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [preparate din legume](#) |

## [CARTOFI CU CIUPERCI](#)



| <b>Materii prime</b>               | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|------------------------------------|-----------|--|
| Cartofi                            | kg        | 2,000                                    |
| Smântână                           | kg        | 0,200                                    |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                           |
| Unt sau margarină                  | kg        | 0,150                                    |
| Făină                              | kg        | 0,100                                    |
| Lapte                              | kg        | 0,700                                    |
| Sare                               | kg        | 0,030                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 260 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie cuburi. Ciupercile proaspete se curăță se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne.

### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 50 g unt sau margarină. Separat, în 50 g unt sau margarină se înăbușă făina dizolvată cu 200 ml lapte, sare și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări; se adaugă restul de lapte continuând fierberea circa 20 minute. Se strecoară, se adaugă smântână, cartofi, ciuperci și se mai fierb circa 10 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit sau margarină deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

## CONOPIDĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Conopidă         | kg | 3,000                         |
| Unt              | kg | 0,050                         |
| Sos de smântână* | kg | 1,000                         |
| Sare             | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: conopidă 150 g, sos 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare. Sosul de smântână se încălzește.

#### Tehnica preparării

Conopida se fierbe, se scurge de apă, se așează pe platou și se toarnă sosul de smântână deasupra.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

## CONOPIDĂ CU SOS REMULAD



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Conopidă      | kg | 3,000                         |
| Sos remulad*  | kg | 1,000                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală și se ține în apă cu sare.

#### Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răcește și se adaugă sosul remulad.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [CONOPIDĂ CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Conopidă        | kg | 3,000                         |
| Făină           | kg | 0,100                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Smântână        | kg | 0,150                         |
| Untura sau ulei | kg | 0,100                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare. Ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă și se răcește. Ceapa se înăbușă în untură sau ulei și 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, conopidă și se fierb 10—15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă smântână, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [CIUPERCI CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 1,000<br>0,500                |
| Smântână                        | kg       | 0,300                         |
| Făină                           | kg       | 0,300                         |
| Lapte                           | l        | 1,500                         |
| Margarină sau unt               | kg       | 0,200                         |
| Sare                            | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în 100 g margarină sau unt. Făina dizolvată în 300 ml lapte se adaugă în margarină topită (100 g) sau unt, se fierb și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În sosul format se adaugă restul de lapte, ciuperci, smântână, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [CIULAMA CU CIUPERCI](#)



| <b>Materii prime</b>               | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|------------------------------------|-----------|--|
| Ciuperci proaspete<br>sau conservă | kg        | 1,000                                    |
| Făină                              | kg        | 0,300                                    |
| Lapte                              | kg        | 1,800                                    |
| Sare                               | kg        | 0,020                                    |
| Margarină sau unt                  | kg        | 0,250                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 260 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în 100 g margarină sau unt. Făina se dizolvă în 300 ml lapte rece și se adaugă peste 100 g margarină topită sau unt topit, se fierb și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. La sosul format se adaugă restul de lapte, ciuperci, sare și se continuă fierberea 15—20 minute. Vasul se retrage de pe foc și peste compoziție se adaugă margarină topită (50 g) sau unt.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [CHIFTELUTE DIN LEGUME CU PIREU DE SPANAC](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Cartofi              | kg        | 1,500                                    |
| Morcovi              | kg        | 0,400                                    |
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,400                                    |
| Făină                | kg        | 0,300                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,200                                    |
| Unt                  | kg        | 0,050                                    |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                    |

|                  |    |       |
|------------------|----|-------|
| Ceapă            | kg | 0,150 |
| Piper măcinat    | kg | 0,001 |
| Pireu de spanac* | kg | 1,500 |
| Sare             | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 bucăți) 180 g, spanac și sos 150 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă și se curăță de coajă. Morcovii și țelina se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pireul de spanac se prepară, folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Cartofii, morcovii și țelina se toacă cu mașina, se amestecă cu ceapă, sare, piper, ouă, obținându-se o compoziție omogenă, care se împarte în bucăți egale. Bucățile se modelează cu făină, în formă de chifteluțe și se prăjesc în ulei pe ambele părți.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se servește pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac și unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

**CHIFTELUȚE DIN CARTOFI CU PIREU DE SPANAC**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 2,700                                |
| Făină                | kg        | 0,300                                |
| Ulei                 | kg        | 0,200                                |
| Unt                  | kg        | 0,050                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                | kg        | 0,150                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |
| Pireu de spanac*     | kg        | 1,500                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (4 , 5 bucăți) 200 g, pireu de spanac 150 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Cartofii se frământă cu 200 g făină, ceapă înăbușită, sare, piper, pătrunjel verde și ouă, obținându-se o compoziție omogenă, care se împarte în bucăți egale. Fiecare bucată se modelează cu făină (100 g), în formă de chifteluțe care se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac și unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ |

### [CHIFTELUȚE DIN CARTOFI CU MAZĂRE SOTE](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi                | kg | 3,000                         |
| Ouă                    | kg | 0,150                         |
| Făină                  | kg | 0,250                         |
| Ulei                   | kg | 0,150                         |
| Mazăre verde proaspătă | kg | 1,150                         |
| Sau conservă           | kg | 0,700                         |
| Unt                    | kg | 0,100                         |
| Zahăr                  | kg | 0,030                         |
| Sare                   | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (4 bucăți) 200 g, mazăre sote 75 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare și se fierb în coajă ; se scurg, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe, se scurge de lichid. În cazul folosirii de mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Cartofii se frământă cu făină (200 g), ouă și se porționează în bucăți egale. Se modelează cu făină sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei. Mazărea se sotează în unt, se adaugă sare și zahăr.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ |

### [CHIFTELE DIN CARTOFI CU SOS DE LĂMÂIE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Cartofi       | kg | 1,500                         |
| Făină         | kg | 0,200                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Ceapă         | kg | 0,200                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Lămâie        | kg | 0,050                         |



|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Lapte           | l  | 0,300 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chiftele (4,5 bucăți) 100 g, sos 30 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se răcesc și se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț și se opărește, îndepărtând apa. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se toacă cu mașina, împreună cu cartofii. Se amestecă cu 75 g făină, ouă, piper, sare și pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în 40 sau 50 bucăți egale, care se modelează cu 75 g făină sub formă de chiftele și se prăjesc în ulei. Sosul de lămâie se prepară din suc de lămâie, făină dizolvată în lapte și sare, amestecându-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări și se fierbe 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, iar sosul separat în sosieră. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [CARTOFI UMLUȚI CU OREZ](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi           | kg | 1,200                         |
| Ceapă             | kg | 0,050                         |
| Orez              | kg | 0,120                         |
| Ulei              | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde   | kg | 0,030                         |
| Smântână          | kg | 0,150                         |
| Lămâie            | kg | 0,100                         |
| Făină             | kg | 0,400                         |
| Cașcaval          | kg | 0,075                         |
| Margarină sau unt | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat     | kg | 0,001                         |
| Sare              | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 180 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță, se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se scoate miezul. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește și se îndepărtează apa. Orezul se curăță de impurități și se spală.

Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă 250 ml apă, sare și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei. În margarina sau untul încălzit se adaugă făină dizolvată în circa 800 ml apă, smântână, sare ; se fierb 15 minute și se adaugă sucul de lămâie. Din orez, ceapă, piper, pătrunjel verde, miez de cartofi se prepară o compoziție cu care se umplu cartofii. În tava unsă cu 50 g ulei se așază cartofii umpluți, peste ei se toarnă sosul de smântână și cașcaval ras. Se introduce în cuptor și se gratinează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [CARTOFI UMLUȚI CU BRÂNZĂ](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Cartofi         | kg | 3,500                         |
| Brânză de vaci  | kg | 0,800                         |
| Ouă             | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,030                         |
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Smântână        | kg | 0,400                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă, se scoate miezul. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Brânza de vaci se amestecă cu ouă, pătrunjel verde, sare și 200 g smântână. Cu această compoziție se umplu cartofii. Într-o tavă se așază cartofii, se toarnă deasupra ulei și 100 ml apă și se introduc în cuptor, pentru gratinare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântână deasupra.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [CARTOFI UMLUȚI](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi              | kg | 2,000                         |
| Brânză telemea de oi | kg | 0,400                         |
| Unt sau margarină    | kg | 0,100                         |
| Ulei                 | kg | 0,050                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,001 |
| Chimen              | kg | 0,001 |
| Ouă                 | kg | 0,100 |
| Smântână            | kg | 0,250 |
| Piper măcinat       | kg | 0,001 |
| Sare                | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se curăță ele coajă. Se taie în două și se scoate miezul. Brânza se spală și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Chimenul se macină.

*Tehnica preparării*

Brânza se amestecă cu ouă, chimen, sare, boia, piper, unt sau margarină. Cu această compoziție se umple cartofii. În tava unsă cu ulei se așază cartofii și se introduc în cuptor 30 minute, pentru gratinare.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra și pătrunjel verde. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[DOVLECEI GRATINAȚI](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți sau Conservă | kg | 2,200                         |
|                                 | kg | 1,500                         |
| Făină                           | kg | 0,150                         |
| Mărar verde                     | kg | 0,030                         |
| Ouă                             | kg | 0,200                         |
| Cașcaval                        | kg | 0,200                         |
| Smântână                        | kg | 0,200                         |
| Lapte                           | l  | 1,000                         |
| Margarină sau unt               | kg | 0,200                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Dovleceii proaspeți, se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de apă. Când se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Făina dizolvată în lapte (100 ml) se înăbușă cu margarină sau unt (175 g), se adaugă restul de lapte, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări și se fierbe circa 10 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă ouă, sare, dovlecei, mărar verde, smântână și jumătate din cantitatea de cașcaval ras. Se amestecă pentru uniformizare. În tava unsă cu margarină sau unt (25 g) se așază compoziția de dovlecei, se nivelează, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[DOVLECEI CU UNT ȘI SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți sau Conservă | kg | 2,000                         |
|                                 | kg | 1,400                         |
| Smântână                        | kg | 0,400                         |
| Unt                             | kg | 0,150                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

**PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și semințe, se spală, se taie cuburi. Dovleceii conservă se scurg de lichid și se taie cuburi.

*Tehnica preparării*

Dovleceii se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se așază pe platou, se adaugă sare, unt topit și smântână.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[DOVLECEI CU SOS DE LĂMÂIE \(A LA GREC\)](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți sau Conservă | kg | 3,000                         |
|                                 | kg | 2,100                         |
| Ceapă                           | kg | 0,150                         |
| Ulei                            | kg | 0,100                         |
| Făină                           | kg | 0,050                         |
| Arpagic                         | kg | 0,400                         |
| Mărar verde                     | kg | 0,040                         |
| Lămâie                          | kg | 0,100                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

**PROCES TEHNOLOGIC**

### Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și semințe, se spală, se taie bucăți lungi de 5—6 cm. Când se folosesc dovlecei conservă, se scurg de lichid și se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Arpagicul se spală, se opărește, se curăță și se spală cu apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâia se spală și se extrage sucul.

### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, dovlecei și se continuă înăbușirea 5—10 minute, adăugându-se circa 2 l apă fiartă. Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă în vasul cu dovlecei și se fierb împreună. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă suc de lămâie, sare și mărar verde.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [DOVLECEI CU SMÂNTÂNĂ \(ARDELENEȘTI\)](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți sau Conservă | kg | 3,000                         |
|                                 | kg | 2,100                         |
| Ulei                            | kg | 0,150                         |
| Ceapă                           | kg | 0,200                         |
| Făină                           | kg | 0,150                         |
| Smântână                        | kg | 0,150                         |
| Mărar verde                     | kg | 0,030                         |
| Oțet 9 grade                    | kg | 0,020                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |
| Zahăr                           | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi. Când se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește și se îndepărtează apa. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Dovleceii se înăbușă în ulei și apă (150 ml), se scot pe un platou, iar în uleiul rămas se înăbușă ceapă și făină dizolvată în 200 ml apă ; se adaugă apa necesară fierberii (circa 2 l) și se continuă fierberea 10 minute. Peste sosul obținut se adaugă dovlecei, zahăr, oțet și sare continuând fierberea încă 10—15 minute. La sfârșitul fierberii se adaugă smântână și se retrage vasul de pe foc.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [DOVLECEI CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeti sau Conservă | kg<br>kg | 3,000<br>2,100                |
| Făină                           | kg       | 0,150                         |
| Unt                             | kg       | 0,200                         |
| Lapte                           | kg       | 0,700                         |
| Smântână                        | kg       | 0,200                         |
| Sare                            | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie în cuburi. Făina se cerne. Când se folosesc dovlecei conservă, se scurg de lichid și se taie cuburi.

*Tehnica preparării*

Dovleceii se introduc în apă cu sare, se fierb, se îndepărtează lichidul de fierbere, se răcesc cu apă rece și se scurg. Făina dizolvată în lapte (300 ml) se înăbușă în 100 g unt, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă restul de lapte și se continuă fierberea. In sosul obținut se adaugă dovlecei, sare și se fierb încă 10 minute. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă smântână.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ |

[DOVLECEI CU CIMBRU](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți | kg | 3,500                         |
| Cimbru             | kg | 0,020                         |
| Vin alb            | l  | 0,150                         |
| Cașcaval           | kg | 0,050                         |
| Făină              | kg | 0,050                         |
| Margarină          | kg | 0,150                         |
| Smântână           | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat      | kg | 0,002                         |
| Sare               | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Dovleceii se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie bucăți lungi de circa 4—5 cm. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Dovleceii se înăbușă în margarină înfierbântată, se scot separat într-un vas. În margarina rămasă se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, sare, piper, cimbru, vin și apa necesară fierberii (circa 2 l). Se continuă fierberea 10—15 minute. Sosul obținut se adaugă peste dovlecei și deasupra se toarnă smântână.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

[CONOPIDĂ POLONEZĂ](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Conopidă          | kg | 3,000                         |
| Margarină sau unt | kg | 0,200                         |
| Pesmet            | kg | 0,250                         |
| Sare              | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe și se păstrează în apa în care s-a fiert. Pesmetul se cerne.

*Tehnica preparării*

Pesmetul se prăjește în unt, sau margarină. Conopida se scurge de apă, se așază pe platou și se presară pesmet prăjit deasupra.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

[CONOPIDĂ PANE](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Conopidă          | kg | 2,500                         |
| Margarină sau unt | kg | 0,100                         |
| Pesmet            | kg | 0,250                         |
| Făină             | kg | 0,200                         |
| Lămâie            | kg | 0,200                         |
| Ouă               | kg | 0,300                         |
| Ulei              | kg | 0,300                         |
| Piper măcinat     | kg | 0,002                         |
| Sare              | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare și se fierbe, Pesmetul și făina se cern. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Conopida se porționează sub formă ele părjoale, se adaugă piper și sare ; se trec prin făină, ouă bătute, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu suc de lămâie și margarină sau unt deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

### [CONOPIDĂ GRATINATĂ CU CIUPERCI](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Conopidă           | kg | 2,500                         |
| Margarină sau unt  | kg | 0,200                         |
| Făină              | kg | 0,175                         |
| Lapte              | kg | 0,400                         |
| Ouă                | kg | 0,150                         |
| Cașcaval           | kg | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete | kg | 0,500                         |
| Sau conservă       | kg | 0,250                         |
| Piper măcinat      | kg | 0,002                         |
| Sare               | kg | 0,020                         |

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală și se ține în apă rece cu sare și se fierbe. Făina se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ciupercile proaspete se curăță și se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală sub jet de apă rece și se taie lame.

##### *Tehnica preparării*

În 75 g margarină sau unt, se adaugă făină dizolvată în lapte, se fierb și se amestecă continuu, pînă se îngroașă. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă ouă și sare. Ciupercile se înăbușă în 75 g margarină sau unt, se adaugă sos, conopidă, piper și se amestecă. Compoziția obținută se așază în tava unsă cu margarină sau unt, se presară cu cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

### [CONOPIDĂ GRATINATĂ CU CIUPERCI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Conopidă      | kg | 2,500                         |



|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Margarină sau unt  | kg | 0,200 |
| Făină              | kg | 0,175 |
| Lapte              | kg | 0,400 |
| Ouă                | kg | 0,150 |
| Cașcaval           | kg | 0,100 |
| Ciuperci proaspete | kg | 0,500 |
| Sau conservă       | kg | 0,250 |
| Piper măcinat      | kg | 0,002 |
| Sare               | kg | 0,020 |

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală și se ține în apă rece cu sare și se fierbe. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ciupercile proaspete se curăță și se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală sub jet de apă rece și se taie lame.

##### *Tehnica preparării*

În 75 g margarină sau unt, se adaugă făină dizolvată în lapte, se fierb și se amestecă continuu, pînă se îngroașă. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă ouă și sare. Ciupercile se înăbușă în 75 g margarină sau unt, se adaugă sos, conopidă, piper și se amestecă. Compoziția obținută se așază în tava unsă cu margarină sau unt, se presară cu cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### CONOPIDĂ GRATINATĂ



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Conopidă             | kg        | 2,500                                |
| Margarină sau unt    | kg        | 0,175                                |
| Făină                | kg        | 0,175                                |
| Lapte                | kg        | 0,600                                |
| Ouă(2 gălbenușuri)   | kg        | 0,050                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,150                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se spală, se ține în apă rece cu sare, se fierbe. Făina se cerne. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

##### *Tehnica preparării*

Făina dizolvată în 300 ml lapte se adaugă în 150 g margarină topită sau unt, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă restul de lapte și se fierbe până se îngroașă. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă gălbenușurile și sare. În tava unsă cu margarină sau unt, se toarnă jumătate din sosul obținut, peste care se așează un strat uniform de conopidă, se acoperă cu restul de sos și se presară cu cașcaval ras. Se introduce tava la cuptor pentru gratinare.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[CONOPIDĂ CU UNT ȘI CAȘCAVAL](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Conopidă      | kg | 3,000                         |
| Unt           | kg | 0,200                         |
| Cașcaval      | kg | 0,225                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 190 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Conopida se curăță de cotor și frunze, se ține în apă rece cu sare. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

*Tehnica preparării*

Conopida se fierbe, se scurge de apă, se așează pe platou metalic, se stropește cu unt topit și se presară cu cașcaval ras. Se introduce în cuptor 5 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[LEGUME ASORTATE GRATINATE](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi                             | kg | 1,200                         |
| Morcovi                             | kg | 0,700                         |
| Mazăre verde proaspătă sau conservă | kg | 0,330                         |
|                                     | kg | 0,200                         |
| Fasole verde proaspătă sau conservă | kg | 0,360                         |
|                                     | kg | 0,200                         |
| Margarină sau unt                   | kg | 0,200                         |
| Făină                               | kg | 0,100                         |
| Lapte                               | kg | 0,400                         |
| Ouă                                 | kg | 0,150                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Cașcaval      | kg | 0,100 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de lichid, se curăță de coajă și se taie cuburi. Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg de lichid. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se scurg de lichid. În cazul folosirii conservelor de mazăre și fasole, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Fasolea se taie în bucăți mici. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

*Tehnica preparării*

În 150 g margarină sau unt încălzit se adaugă făină dizolvată în lapte rece și se fierbe până se îngroașă. Se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. În compoziția obținută se adaugă cartofi, morcovi, fasole, mazăre, ouă, sare, piper și se amestecă pentru omogenizare. În tava unsă cu margarină sau unt se așază compoziția din legume, se nivelează suprafața, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ |

[IAHNIE DE FASOLE BOABE](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Fasole boabe                 | kg       | 0,500                         |
| Ceapă                        | kg       | 0,200                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Pastă de tomate              | kg       | 0,050                         |
| Usturoi                      | kg       | 0,025                         |
| Foi de dafin                 | kg       | 0,00025                       |
| Cimbru                       | kg       | 0,001                         |
| Piper boabe                  | kg       | 0,001                         |
| Patrunjel verde              | kg       | 0,050                         |
| Ulei                         | kg       | 0,075                         |
| Sare                         | kg       | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă, circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Patrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare și se continuă fierberea. Ceapa se înăbușă în ulei și 50 ml apă, la care se adaugă foi de dafin, pastă de tomate, usturoi, piper, cimbru și roșii. Sosul obținut se adaugă la fasole când aceasta este aproape fiartă și se fierb împreună circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [IAHNIE DE CARTOFI](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 2,500                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,050                                |
| Ceapă                | kg        | 0,800                                |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,005                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,030                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Cartofii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta ele tomate se diluează în 150 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Cartofii se înăbușă în 100 g ulei cu 500 ml apă și se scot pe platou. În 50 g ulei și 100 ml apă se înăbușă ceapa la care se adaugă boia de ardei, apa necesară fierberii (circa 1 l). Se fierbe circa 10 minute, se adaugă cartofi și se continuă fierberea. Spre sfârșitul fierberii se adaugă pastă de tomate, sare și se mai fierbe încă 10 minute. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [GULAȘ VEGETARIAN \(BULGĂRESC\)](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 1,000                                |
| Untură sau ulei      | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                |
| Morcovi              | kg        | 0,100                                |
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,400                                |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 0,400 |
|                                 | kg | 0,200 |
| Vinete                          | kg | 0,600 |
| Roșii proaspete sau conservă    | kg | 0,400 |
|                                 | kg | 0,200 |
| Lapte                           | l  | 0,200 |
| Ouă                             | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050 |
| Sare                            | kg | 0,030 |

### Gramaj pentru o porție de produs finit: 320 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, jumătate din cantitate se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Restul de cartofi se curăță de coajă, se spală și se taie felii rotunde. Morcovii se curăță, se spală și se taie fâșii foarte înguste. Țelina se curăță, se spală, jumătate din cantitate se taie fâșii înguste, și restul se taie felii rotunde. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci, se taie lame. În cazul folosirii conservelor de ciuperci, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, și se taie lame. Vinetele se spală, se curăță și se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie runde. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie cuburi.

##### Tehnica preparării

Cartofii fierți se amestecă cu sare și lapte obținându-se un pireu. Cartofii și țelina tăiate în felii rotunde se înăbușă în 75 g untură sau ulei. Ceapa, morcovii, vinetele, ciupercile și țelina tăiate felii, se înăbușă în restul de untură sau ulei cu 100 ml apă și se amestecă cu cartofii și țelina înăbușite, roșiile, sare și pătrunjel verde. Se adaugă circa 750 ml apă și se fierbe 30 minute.

##### Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pireu ele cartofi și runde de ou. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ |

[GHIVECI DIN LEGUME \(DE VARĂ\)](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi                             | kg | 0,500                         |
| Morcovi                             | kg | 0,300                         |
| Varză albă                          | kg | 0,400                         |
| Țelină rădăcină                     | kg | 0,200                         |
| Ceapă                               | kg | 0,250                         |
| Ardei gras                          | kg | 0,300                         |
| Mazăre verde proaspătă sau conservă | kg | 0,500                         |
|                                     | kg | 0,300                         |
| Fasole verde                        | kg | 0,500                         |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Dovlecei           | kg | 0,300 |
| Vinete             | kg | 0,400 |
| Roșii proaspete    | kg | 0,500 |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100 |
| Ulei               | kg | 0,250 |
| Piper măcinat      | kg | 0,002 |
| Pastă de tomate    | kg | 0,100 |
| Vin alb            | l  | 0,100 |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050 |
| Sare               | kg | 0,030 |

### Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza, pătrunjelul rădăcină dovleceii și vinetele se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Fasolea verde se curăță, se spală și se fierbe. Mazărea verde proaspătă se curăță se spală și se fierbe. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii ; 200 g roșii se taie runde. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu 200 ml apă. Când legumele sunt înăbușite pe jumătate se adaugă ; cartofi, vinete, varză, dovlecei și fasole verde. După 15 minute de fierbere, se adaugă ardei gras, mazăre, roșii felii, pastă de tomate, piper măcinat, sare și se continuă fierberea, urmărindu-se să nu se prindă de vas. Se adaugă deasupra roșii runde și se introduce la cuptor, iar spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### Prepararea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[GHIVECI DIN LEGUME \(DE TOAMNĂ\)](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Cartofi         | kg | 0,500                         |
| Morcovi         | kg | 0,300                         |
| Ceapă           | kg | 0,250                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,200                         |
| Conopidă        | kg | 0,200                         |
| Varză albă      | kg | 0,400                         |
| Vinete          | kg | 0,400                         |
| Fasole verde    | kg | 0,300                         |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Roșii proaspete    | kg | 0,500 |
| Mazăre conservă    | kg | 0,300 |
| Ardei gras         | kg | 0,300 |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100 |
| Ulei               | kg | 0,250 |
| Pastă de tomate    | kg | 0,100 |
| Piper măcinat      | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050 |
| Vin                | l  | 0,100 |
| Sare               | kg | 0,030 |

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

##### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza, pătrunjelul rădăcină și vinetele se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Conopida se desface în buchețele, se spală și se ține în apă cu sare circa 15 minute. Fasolea verde se curăță, se spală și se fierbe. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii ; 300 g se taie felii, iar 200 g rondele. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fâșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu 200 ml apă, se adaugă ; cartofi, vinete, varză, fasole verde și conopidă. După 15 minute de fierbere, se adaugă ardei gras, mazăre, roșii felii, pastă de tomate, piper măcinat, sare și se continuă fierberea, urmărindu-se să nu se prindă de vas. Se adaugă deasupra roșii rondele și se introduce la cuptor, iar spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### *Prepararea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

##### [GHIVECI DE LEGUME](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 0,400                                |
| Morcovi              | kg        | 0,300                                |
| Varză albă           | kg        | 0,400                                |
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                |
| Ardei gras           | kg        | 0,300                                |
| Ghiveci conservă     | kg        | 0,400                                |
| Mazăre conservă      | kg        | 0,300                                |

|                       |    |       |
|-----------------------|----|-------|
| Fasole verde conservă | kg | 0,300 |
| Pătrunjel rădăcină    | kg | 0,200 |
| Ulei                  | kg | 0,250 |
| Pastă de tomate       | kg | 0,100 |
| Roșii în bulion       | kg | 0,250 |
| Vin alb               | kg | 0,100 |
| Boia de ardei dulce   | kg | 0,004 |
| Pătrunjel verde       | kg | 0,050 |
| Piper măcinat         | kg | 0,002 |
| Sare                  | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii, țelina, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță de cotor și semințe, se taie careuri. Varza se spală, se curăță de frunzele depreciate și cotor și se taie mai mare. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu apă. În ordinea timpului de fierbere, se înăbușă legumele (morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină). Se adaugă cartofi, ardei gras, varză și se lasă în continuare la înăbușit. Se adaugă apa necesară fierberii (circa 1 l) și se continuă fierberea înăbușit, pînă se fierb cartofii. Se adaugă pastă de tomate, legumele conservate (mazăre, ghiveci, fasole), sare, piper, boia, vin și se amestecă. Deasupra se așază roșiile în bulion și se introduce vasul la cuptor circa 15 minute pentru a se rumeni.

##### *Prepararea și servirea*

Ghiveciul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [GĂLUȘTE DIN GRIȘ CU PIREU DE SPANAC](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Lapte            | l  | 0,700                         |
| Griș             | kg | 0,250                         |
| Ouă              | kg | 0,200                         |
| Pireu de spanac* | kg | 1,000                         |
| Unt              | kg | 0,100                         |
| Sare             | kg | 0,10                          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: găluște 120 g, pireu 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară pireul de spanac, folosind rețeta respectivă.



#### *Tehnica preparării*

Grișul se fierbe în lapte, amestecând continuu. Se retrage vasul de pe foc, se răcește puțin, se adaugă ouă, amestecând pentru omogenizare. Din această compoziție, se ia cu lingura și se formează găluște, care se pun la fiert într-un vas cu apă clocotită și sare.

#### *Prepararea și servirea*

Găluștele se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de spanac. Se servesc calde, cu unt topit deasupra.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [FRIGANELE CU MAZĂRE](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Mazăre verde proaspătă | kg        | 1,650                                |
| sau Conservă           | kg        | 1,000                                |
| Unt                    | kg        | 0,150                                |
| Zahăr                  | kg        | 0,050                                |
| Lapte                  | l         | 0,300                                |
| Pâine albă             | kg        | 0,400                                |
| Ouă                    | kg        | 0,200                                |
| Mărar verde            | kg        | 0,050                                |
| Ulei                   | kg        | 0,150                                |
| Sare                   | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: mazăre 90 g, friganele 50 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe și se scurge. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge lichidul și se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat cu telul.

##### *Tehnica preparării*

Mazărea se înăbușă în unt cu 100 ml apă, se adaugă sare, zahăr și jumătate din cantitatea de mărar verde, continuându-se fierberea. Feliile de pâine se înmoaie în lapte, se storc puțin, se trec prin ou cu sare, se frig în ulei înfierbântat.

##### *Prepararea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [FASOLE VERDE CU UNT ȘI SMÂNTÂNĂ](#)



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Fasole verde proaspătă sau | kg        | 2,500                                |
| Conservă                   | kg        | 1,400                                |
| Smântână                   | kg        | 0,400                                |

|             |    |       |
|-------------|----|-------|
| Unt         | kg | 0,200 |
| Făină       | kg | 0,050 |
| Mărar verde | kg | 0,050 |
| Sare        | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Fasolea verde proaspătă, se curăță, se spală, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge și se păstrează lichidul. Când se folosește fasole conservă, se scurge de lichid. Mărarul verde se curăță și se taie mărunț. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Fasolea se înăbușă în unt, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă și lichidul rămas ele la fierberea fasolii. Se continuă fierberea 5—10 minute. Se adaugă smântână, mărar, se mai fierb 5 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ \(ARDELENEASCĂ\)](#)



| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Fasole verde proaspătă sau Conservă | kg<br>kg | 1,800<br>1,000                |
| Ulei                                | kg       | 0,075                         |
| Ceapă                               | kg       | 0,200                         |
| Făină                               | kg       | 0,050                         |
| Oțet 9 grade                        | l        | 0,025                         |
| Zahăr                               | kg       | 0,010                         |
| Smântână                            | kg       | 0,150                         |
| Boia de ardei dulce                 | kg       | 0,020                         |
| Pătrunjel verde                     | kg       | 0,040                         |
| Sare                                | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge și se păstrează lichidul de fierbere. Când se folosește fasole conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml de lichid în care a fiert fasolea, se adaugă boia și făină dizolvată în 200 ml din același lichid rece și se fierb 15 minute. Se adaugă fasolea, zahăr, oțet și sare, continuând fierberea 10 minute. Se retrage vasul de pe foc și se adaugă smântână și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ |

## [FASOLE BĂTUTĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Fasole boabe  | kg | 0,800                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Ceapă         | kg | 0,800                         |
| Usturoi       | kg | 0,050                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii (peștișori). Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă fiartă sau supă și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă. După primele clocote, se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită în care s-a introdus sare și se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se răcească și se toacă cu mașina cu sită deasă sau se bate la robot, obținându-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, ulei (100 g) și se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjește în ulei (100 g) până ce capătă o culoare galben auriu.

#### *Prezentarea și servirea*

Fasolea bătută se toarnă cu poșul prevăzut cu șpritz, pe platou sau farfurie, cu ceapă prăjită deasupra. Se servește rece..

Postat în [preparate din legume](#) ☆ |

## [PIREU DIN SPANAC CU OCHIURI ROMĂNEȘTI](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Ouă              | kg | 1,000                         |
| Pireu de spanac* | kg | 1,800                         |
| Oțet 9 grade     | l  | 0,025                         |
| Unt              | kg | 0,050                         |
| Sare             | kg | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ouă 80 g, pireu de spanac 180 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Se prepară pireul de spanac, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ouăle se sparg și se introduc pe rând într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet și se fierb 5 minute. Ochiurile obținute se scot și se așază peste pireul de spanac. Deasupra se toarnă unt topit.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [PIREU DE MERE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Mere          | kg | 2,000                         |
| Zahăr         | kg | 0,050                         |
| Zeamil        | kg | 0,050                         |

#### Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Merele se spală, se curăță de coajă și căsuța seminală, se taie felii, se introduc în apă, se fierb, se scurg, se răcesc și se pasează.

##### Tehnica preparării

Pireul obținut se așază într-un vas, se adaugă zahăr și zeamil dizolvat în 100 ml apă rece. Se fierbe 10—15 minute și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește calci sau rece, (garnitură la diferite preparate din pasăre, vânat ș. a.).

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [PILAF CU PRUNE USCATE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Orez          | kg | 0,500                         |
| Prune uscate  | kg | 0,400                         |
| Ceapă         | kg | 0,300                         |
| Ulei          | kg | 0,040                         |
| Zahăr         | kg | 0,150                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

#### Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și, se spală în mai multe ape. Prunele uscate se curăță de codițe, se spală cu apă fierbinte, apoi cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Orezul și ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă. Se adaugă prune, zahăr, sare, apă fiartă (1,250 l) și se introduc în cuptor în vas acoperit, circa 20 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [PILAF CU PRAZ](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Praz            | kg | 1,300                         |
| Orez            | kg | 0,500                         |
| Ulei            | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate | kg | 0,075                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Prazul se curăță, se spală în mai multe ape și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Prazul și orezul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, sare, piper, circa 1 l apă fiartă și se introduc la cuptor circa 20 minute, cu vasul acoperit. Se adaugă pastă de tomate și se mai fierb încă 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [PERIȘOARE DIN CARTOFI CU SOS TOMAT](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi           | kg | 1,200                         |
| Făină             | kg | 0,150                         |
| Ouă               | kg | 0,100                         |
| Cașcaval          | kg | 0,050                         |
| Unt sau margarină | kg | 0,050                         |
| Sos tomat*        | kg | 1,250                         |
| Pătrunjel verde   | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat     | kg | 0,002                         |
| Sare              | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoare 125 g, sos 125 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurge apa, se curăță de coajă și se toacă cu mașina. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Cartofii se amestecă cu făină, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează, modelându-se 50 perișoare care se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt. Se introduc la cuptor 5 minute, se toarnă deasupra sos tomat, se presară cașcaval ras și se continuă gratinarea circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [PASTĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Cartofi             | kg | 3,000                         |
| Ouă                 | kg | 0,300                         |
| Ceapă               | kg | 0,200                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,003                         |
| Măsline             | kg | 0,100                         |
| Maioneză*           | kg | 0,500                         |
| Sare                | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg de apă, se curăță de ele coajă și se rad. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb pînă ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Cartofii se amestecă cu ouă, sare, ceapă, boia și maioneză și se obține o pastă omogenă.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de măsline. Se servește rece.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [PAPRICAȘ CU CIUPERCI](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 1,500                         |
|                                 | kg | 0,750                         |
| Untură sau ulei                 | kg | 0,150                         |
| Făină                           | kg | 0,025                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Ceapă               | kg | 0,300 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,005 |
| Smântână            | kg | 0,200 |
| Cartofi             | kg | 1,500 |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,030 |
| Piper măcinat       | kg | 0,001 |
| Sare                | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie felii. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie cuburi mici.

*Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în ulei sau untură, se adaugă ceapă, făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei și cartofi. Se completează cu cantitatea de apă necesară fierberii, se fierbe circa 20—30 minute și se adaugă sare, piper și smântână.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

[MORCOVI SOTE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Morcovi       | kg | 2,000                         |
| Unt           | kg | 0,150                         |
| Zahăr         | kg | 0,060                         |
| Sare          | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Morcovii se curăță, se spală și se taie bastonașe lungi de circa 3 cm.

*Tehnica preparării*

Morcovii se înăbușă în 100 g unt; se adaugă apă, sare, zahăr și se fierb 30 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

[MÂNCARE DE SALATĂ VERDE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Salată verde    | kg | 2,500 |
| Untură sau ulei | kg | 0,100 |
| Făină           | kg | 0,100 |
| Usturoi         | kg | 0,050 |
| Lapte           | kg | 0,700 |
| Costiță afumată | kg | 0,150 |
| Iaurt           | kg | 0,200 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci, se introduce în apă clocotită cu sare, se opărește, se scurge de apă, se răcește și se taie. Costița se taie cuburi. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Costița se frige în tigaie fără grăsime și se retrage de pe foc. Făina dizolvată în lapte rece (200 ml) se înăbușă în untură sau ulei și se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă salată verde, costiță, piper, usturoi, restul cantității de lapte, sare și se continuă fierberea încă 20 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [MÂNCARE DIN MORCOVI](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Morcovi         | kg | 2,500                         |
| Făină           | kg | 0,100                         |
| Ulei sau untură | kg | 0,175                         |
| Zahăr           | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

În ulei sau untură se adaugă morcovi, făină dizolvată în 200 ml apă rece, zahăr, sare, pătrunjel verde (jumătate din cantitate) și apa necesară fierberii legumelor și se fierb 20—25 minute.

##### Prezentarea și servirea



Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [MUSACA DIN LEGUME CU SOS TOMAT](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Morcovi                | kg | 0,400                         |
| Cartofi                | kg | 1,200                         |
| Spanac                 | kg | 0,500                         |
| Mazăre verde proaspătă | kg | 0,330                         |
| Sau conservă           | kg | 0,200                         |
| Ceapă                  | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde        | kg | 0,050                         |
| Unt                    | kg | 0,100                         |
| Făină                  | kg | 0,050                         |
| Smântână               | kg | 0,100                         |
| Ouă                    | kg | 0,150                         |
| Pesmet                 | kg | 0,030                         |
| Cașcaval               | kg | 0,050                         |
| Sos tomat*             | kg | 0,500                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,001                         |
| Sare                   | kg | 0,025                         |

#### **\*se preia rețeta respectivă**

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurge lichidul, se curăță de coajă și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid, se răcesc și se taie felii. Spanacul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se taie. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina și pesmetul se cern. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe și se scurge de lichidul de fierbere. În cazul folosirii de mazăre conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

În 75 g unt încălzit se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă 400 ml clin lichidul în care au fiert morcovii, smântână, sare și se fierbe 10 minute. Compoziția se amestecă cu ouă, cartofi, morcovi, mazăre, spanac, ceapă, pătrunjel verde și piper. Se așază într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața, se presară cașcaval ras deasupra și se introduce la cuptor pentru gratinare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos tomat.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [MAZĂRE VERDE CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Mazăre verde proaspătă | kg | 1,650                         |
| Sau conservă           | kg | 1,000                         |
| Făină                  | kg | 0,150                         |
| Ulei                   | kg | 0,150                         |
| Smântână               | kg | 0,200                         |
| Ceapă                  | kg | 0,200                         |
| Zahăr                  | kg | 0,010                         |
| Sare                   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:300 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare și se fierbe. Când se folosește mazăre conservă, se scurge lichidul și se trece prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece și se continuă fierberea, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă mazăre, sare, zahăr, smântână și 500 ml lichid cu care a fiert mazărea și se continuă fierberea încă 10—15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [SARMALE CU OREZ ÎN FOI DE VIȚĂ](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Foi de viță proaspete | kg | 1,000                         |
| sau conservă          | kg | 0,500                         |
| Untură sau ulei       | kg | 0,200                         |
| Ceapă                 | kg | 0,300                         |
| Orez                  | kg | 0,250                         |
| Făină                 | kg | 0,050                         |
| Ouă                   | kg | 0,050                         |
| Borș                  | kg | 1,000                         |
| Iaurt                 | kg | 0,200                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Mărar verde   | kg | 0,050 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Foile de viță conservă (murate) se țin în apă rece circa 2 ore pentru desărare. În cazul folosirii foilor de viță proaspete, se taie codițele, se spală și se opăresc. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Borșul se fierbe și se strecoară.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei (100 g) și circa 100 ml apă. Se adaugă sare, orez și 150 ml apă și se continuă înăbușirea. Se răcește, se adaugă ou, mărar verde, piper, sare și se amestecă pentru omogenizare. Se umplu foile de viță, se rulează introducându-se marginile în interior, se așază în cratiță, se toarnă borșul și se fierb acoperite circa 40 minute. Separat, se dizolvă făina în 100 ml apă, se adaugă restul ele untură sau ulei, și se toarnă deasupra sarmalelor. Se continuă fierberea circa 45 minute, în vas acoperit cu capac, se introduc în cuptor, pentru câteva minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#)  |

[SARMALE CU OREZ IN FOI DE VARZĂ \(rețetă de post\)](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------------|----|----------------------------------|
| Varză albă murată   | kg | 4,500                            |
| Orez                | kg | 0,350                            |
| Ulei                | kg | 0,250                            |
| Pastă de tomate     | kg | 0,100                            |
| Morcovi             | kg | 0,200                            |
| Ceapă               | kg | 0,400                            |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002                            |
| Stafide             | kg | 0,050                            |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                            |
| Piper boabe         | kg | 0,002                            |
| Sare                | kg | 0,020                            |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale (3,4 buc.) 200 g, varză 150 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Se scot cotoarele de varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Stafidele se curăță de codițe, se spală și se țin în apă circa 10 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Morcovii se curăță, se spală și se rad fin.

### *Tehnica preparării*

Într-un vas se înăbușă ceapa (200 g), în untură sau ulei (125 g), împreună cu orezul. Se adaugă morcov ras, pătrunjel verde, circa 500 ml apă fierbinte și sare. Se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 10 minute pentru a se fierbe orezul pe jumătate și se lasă să se răcească. În compoziția obținută se adaugă stafide scurse de apă, se amestecă puțin și se fac sarmale : se așază pe foile de varză circa 20 g compoziție, se rulează fiecare foaie, iar capetele se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se așază una lângă alta, într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tocată, iar mijlocul vasului va rămîne gol și se umple cu restul de varză, acoperind și sarmalele. În untura sau uleiul rămas (125 g), se înăbușă ceapă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei și piper. Sosul obținut se adaugă la sarmale, coplețindu-se cu zeamă de varză sau apa necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, iar în ultimele 15 minute de fierbere se introduc la cuptor.

### *Prezentarea și servirea*

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde sau reci.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[SĂRMĂLUȚE CU ARPACAȘ ÎN FOI DE VIȚĂ \(retetă de post\)](#)



| <b>Materii prime</b>                  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------------|-----------|--|
| Foi de viță proaspete<br>sau conservă | kg<br>kg  | 1,000<br>0,500                           |
| Ulei                                  | kg        | 0,200                                    |
| Ceapă                                 | kg        | 0,300                                    |
| Arpacaș                               | kg        | 0,250                                    |
| Făină                                 | kg        | 0,050                                    |
| Borș                                  | kg        | 1,000                                    |
| Mărar verde                           | kg        | 0,050                                    |
| Ouă                                   | kg        | 0,050                                    |
| Piper măcinat                         | kg        | 0,002                                    |
| Iaurt                                 | kg        | 0,200                                    |
| Sare                                  | kg        | 0,020                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Foile de viță murate, se țin în apă rece circa 12 ore pentru desărare. Când se folosesc foi de viță proaspete, se taie codițele, se spală și se opăresc. Arpacașul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Borșul se fierbe și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei (100 g) cu circa 100 ml apă. Se adaugă sare, arpacaș, 150 ml apă și se continuă înăbușirea. Se răcește, se adaugă ou, mărar verde, piper, sare și se amestecă, pentru omogenizare. Se umplu foile de viță, se rulează, introducînd marginile în interior, se așază în cratiță, se toarnă borșul și se fierb acoperite circa 40 minute. Separat, se dizolvă făina în 100 ml apă rece, se adaugă restul de untură sau ulei și se toarnă deasupra sarmalelor. Se continuă fierberea încă 45 minute. Se introduc în cuptor, pentru câteva minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

## ROȘII UMPLUTE CU OREZ (rețetă de post)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Roșii proaspete (20 buc.)       | kg | 1,800                         |
| Ulei                            | kg | 0,250                         |
| Orez                            | kg | 0,250                         |
| Ceapă                           | kg | 0,400                         |
| Morcovi                         | kg | 0,075                         |
| Păstîrnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,075                         |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,150                         |
| Zahăr                           | kg | 0,040                         |
| Mărar verde                     | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                   | kg | 0,002                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: roșii (2 buc) 160 g, sos 140 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Roșiile (de mărime egală) se spală, se taie parțial capacul (partea opusă codiței), în așa fel încît să rămînă prins pe o mică porțiune și li se scot miezul cu o linguriță. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, păstîrnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 150 g ulei și 50 ml apă. Se adaugă orez, 500 ml apă, sare, piper și 20 g zahăr, amestecînd continuu pentru a nu se lipi de vas. După 5 minute de fierbere, se acoperă vasul cu capac și se introduce la cuptor circa 15 minute. Se scoate din cuptor și se lasă să se răcească. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu roșiile, care se așază într-o tavă. Separat, se prepară sos din ulei (100 g), morcovi, păstîrnac și pătrunjel rădăcină, 200 g ceapă, pastă de tomate, sare și 20 g zahăr. După fierbere, sosul se pasează și se adaugă peste roșii. Se introduc la cuptor circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [din legume](#), [preparate din legume](#) ★ \_ |

## ROȘII UMPLUTE CU CIUPERCI



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Roșii proaspete        | kg | 1,500                         |
| Ulei                   | kg | 0,150                         |
| Ceapă                  | kg | 0,150                         |
| Ciuperci proaspete sau | kg | 1,000                         |

|                  |    |       |
|------------------|----|-------|
| Conservă         | kg | 0,500 |
| Cașcaval         | kg | 0,100 |
| Mărar verde      | kg | 0,030 |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,030 |
| Frunze de țelină | kg | 0,050 |
| Zahăr            | kg | 0,020 |
| Piper măcinat    | kg | 0,002 |
| Sare             | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se curăță, se decupează capacul, se scoate miezul, se așază cu partea tăiată în jos pe un platou pentru a se scurge. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine și se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Mărarul, pătrunjelul verde și frunzele de țelină se curăță, se spală și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

Ceapa și ciupercile se înăbușă în 125 g ulei, se adaugă miez de roșii tăiat mărunt (fără semințe), frunze de țelină, pătrunjel și mărar verde, sare, piper și zahăr. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de cașcaval și se amestecă pentru uniformizare. Cu această compoziție se umplu roșiile, se așază într-o tavă unsă cu ulei, se presară cu cașcavalul ras și se introduce în cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

[RAVIOLI CU SPANAC](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                        | kg | 0,800                         |
| Ouă                          | kg | 0,200                         |
| Margarină sau unt            | kg | 0,100                         |
| Cașcaval                     | kg | 0,150                         |
| Sos tomat*                   | kg | 0,750                         |
| Spanac proaspăt sau conservă | kg | 1,000                         |
|                              | kg | 0,400                         |
| Sare                         | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă clocotită cu sare, se scurge, se răcește și se toacă foarte fin. În cazul folosirii de spanac conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet ele apă rece și se toacă foarte fin. Făina se cerne. Sosul tomat se prepară, folosind rețeta respectivă.

### *Tehnica preparării*

Făina se amestecă cu ouă (150 g), sare, circa 130 ml apă și se frământă o cocă ale consistență mai tare ; se lasă 10—15 minute în repaus. Spanacul se înăbușă în 50 g margarină. Coca se întinde foi, pe o planșetă, se taie pătrate cu latura ele 5 cm, două laturi ale pătratului se ung cu ou. Pe fiecare pătrat se așază pireul de spanac, se îndoaie pătratul în două, sub formă de triunghi și se lipesc marginile între ele. Raviolii obținuți se introduc în apa clocotită cu sare, se fierb, se scot și se așază într-o tavă unsă cu margarină. Deasupra se toarnă sos tomat și cașcaval ras. Se introduc în cuptor, pentru gratinare.

### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [PRAZ CU MĂSLINE](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Praz                | kg | 2,700                         |
| Ulei                | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate     | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade        | l  | 0,010                         |
| Ceapă               | kg | 0,400                         |
| Măsline             | kg | 0,300                         |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                         |
| Piper boabe         | kg | 0,002                         |
| Făină               | kg | 0,050                         |
| Lămâie              | kg | 0,100                         |
| Foi de dafin        | kg | 0,00025                       |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,001                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: praz 120 g, sos 125 g, măsline 30 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Prazul se curăță, se spală, se taie în bucăți în lungime de 5—6 cm. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinile se opăresc. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

În tava unsă cu 100 g ulei se așază prazul și se introduc la cuptor, pentru a se rumeni. Ceapa se înăbușă în restul de ulei, se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, boia de ardei, pătrunjel verde, piper boabe, făină dizolvată în apă rece, sare și oțet, se fierb circa 10 minute. În sosul obținut, se adaugă praz, măsline și apa necesară fierberii (circa 1,5 l), se amestecă pentru uniformizare și se fierbe circa 20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra, cu decor de felii de lămâie. Se servește cald sau rece.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [PIREU DIN URZICI CU USTUROI](#)



| Materii prime                 | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----------|-------------------------------|
| Urzici proaspete sau Conservă | kg<br>kg | 3,500<br>1,750                |
| Făină                         | kg       | 0,150                         |
| Ulei                          | kg       | 0,100                         |
| Usturoi                       | kg       | 0,050                         |
| Ceapă                         | kg       | 0,100                         |
| Lapte                         | kg       | 0,500                         |
| Sare                          | kg       | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Urzicile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb în apă clocotită cu sare, 10 minute, se scurg de apă, se toacă mărunț. Lichidul de fierbere se păstrează. În cazul folosirii, de urzici conservă,, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se toacă mărunț. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Usturoiul se curăță și se pisează. Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Ceapa și urzicile se înăbușă în ulei, se adaugă sare, făină dizolvată în lapte rece, se continuă fierberea și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă apă sau din lichidul de fierbere al urzicilor, se continuă fierberea, iar la sfârșit se adaugă usturoi.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[PIREU DIN ȚELINĂ CU FRIGANELE](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Țelină rădăcină   | kg | 1,000                         |
| Cartofi           | kg | 1,000                         |
| Lapte             | kg | 0,800                         |
| Pâine albă        | kg | 0,400                         |
| Ouă               | kg | 0,150                         |
| Margarină sau unt | kg | 0,075                         |
| Ulei              | kg | 0,200                         |
| Lămâie            | kg | 0,050                         |
| Sare              | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pireu 150 g, friganele 50 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*



Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie felii, se fierb în apă cu sare, se scurg și se răcesc. Pâinea se curăță de coajă, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Țelina se curăță, se spală, se ține în apă rece cu zeamă de lămâie, se taie felii, se fierbe, se scoate din lichid, se răcește.

#### *Tehnica preparării*

Cartofii și țelina se pasează sau se toacă cu mașina, se adaugă 400 ml lapte, margarină sau unt și se amestecă continuu pentru omogenizare. Feliile de pâine se înmoaie în restul de lapte, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [PIREU DIN SPANAC CU USTUROI](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Spanac proaspăt sau Conservă | kg | 3,000                         |
|                              | kg | 1,200                         |
| Făină                        | kg | 0,120                         |
| Usturoi                      | kg | 0,030                         |
| Lapte                        | l  | 0,500                         |
| Ceapă                        | kg | 0,100                         |
| Margarină sau unt            | kg | 0,075                         |
| Ulei                         | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                | kg | 0,001                         |
| Sare                         | kg | 0,020                         |

#### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 180 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se scurge, se răcește și se toacă mărunt. În cazul folosirii de spanac conservă, se scurge de lichid și se toacă mărunt. Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se pisează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa și spanacul se înăbușă în ulei, se adaugă făina dizolvată în lapte rece, sare, piper, usturoi și se continuă fierberea, amestecând pentru a nu se forma aglomerări.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu margarină sau unt topit deasupra.

Postat în [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [PIREU DIN SPANAC CU FRIGANELE](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Spanac proaspăt sau Conservă | kg | 3,000                         |
|                              | kg | 1,200                         |
| Margarină sau unt            | kg | 0,075                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Făină         | kg | 0,120 |
| Lapte         | l  | 1,000 |
| Pâine albă    | kg | 0,400 |
| Ouă           | kg | 0,200 |
| Ulei          | kg | 0,200 |
| Piper măcinat | kg | 0,001 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pireu 180 g, friganle 50 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se toacă mărunt. În cazul folosirii ele spanac conservă se scurge de lichid și se taie mărunt. pâinea albă se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, Făina se cerne.

*Tehnica preparării*

Spanacul se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă făină dizolvată în 150 ml lapte rece, piper, sare, cantitatea de lapte necesară fierberii (circa 550 ml) și se continuă fierberea, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Feliile de pâine se înmoaie în lapte (circa 300 ml), se storc ușor, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu margarină sau unt topit deasupra pireului.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[PIREU DIN CARTOFI CU FRIGANELE](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Lapte             | l  | 0,200                         |
| Pâine albă        | kg | 0,400                         |
| Ouă               | kg | 0,150                         |
| Ulei              | kg | 0,200                         |
| Pireu de cartofi* | kg | 2,000                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pireu de cartofi 200 g, friganele 50 g**

PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Pâinea albă se curăță de coajă și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pireul de cartofi se prepară folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Feliile de pâine se înmoaie în lapte, se storc ușor, se trec prin ou bătut și se frig în ulei.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[VARZĂ ACRĂ CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Varză albă murată | kg | 3,000                         |
| Ulei              | kg | 0,150                         |
| Ceapă             | kg | 0,200                         |
| Făină             | kg | 0,100                         |
| Boia de ardei     | kg | 0,002                         |
| Smântână          | kg | 0,150                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Varza albă murată se curăță de cotor și foile depreciate, se spală și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu apă (150 ml) și boia, se fierb 15 minute, se adaugă varză tocată, se continuă fierberea circa 1 oră. Se adaugă făină dizolvată în smântână și se fierb circa 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) |

[TOCANĂ DOBROGEANĂ DIN LEGUME \(preparat de post\)](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Morcovi         | kg | 0,250                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,200                         |
| Ardei gras      | kg | 0,400                         |
| Roșii proaspete | kg | 0,800                         |
| Orez            | kg | 0,100                         |
| Ceapă           | kg | 0,600                         |
| Ardei iute      | kg | 0,020                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,001                         |
| Sare            | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 220 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina, ceapa și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeii se curăță de cotoare și semințe, se spală și se taie fâșii înguste. Roșiile se spală, se opăresc, se de-cojesc și se taie felii. Orezul se curăță de impurități și se spală în mai multe ape. Ardeii iute se spală, se curăță și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în ulei cu circa 200 ml apă. Se adaugă ardei gras, ardei iute, orez și apă fiartă (circa 500 ml). Când orezul s-a fiert, se adaugă roșii, sare, piper și se introduce în cuptor.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra, Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[TOCANĂ DIN LEGUME \(CĂLUGĂREASCĂ\) preparat de post](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ulei                            | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,200                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,150                                |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,200                                |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg  | 0,300<br>0,150                       |
| Cartofi                         | kg        | 0,500                                |
| Măsline                         | kg        | 0,200                                |
| Orez                            | kg        | 0,100                                |
| Arpagic                         | kg        | 0,200                                |
| Roșii proaspete                 | kg        | 0,400                                |
| Ardei gras                      | kg        | 0,200                                |
| Vin alb                         | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| Sare                            | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie cuburi. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg, se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg și se taie lame. Măslinile se opăresc. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge. Arpagicul se spală, se introduce în apă clocotită, se opărește, se curăță. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeii se spală, se curăță de semințe, se spală din nou și se taie felii înguste. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în 100 g ulei și 100 ml apă. Se adaugă cartofi, ciuperci, arpagic, ardei, orez, măslinile și cantitatea de apă fiartă necesară fierberii (circa 1 litru). Se introduce vasul în cuptor, circa 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă sare, roșii, vin și se introduce din nou la cuptor, circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

## TOCANĂ DE OREZ CU LEGUME (preparat de post)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Ceapă                | kg        | 0,650                                    |
| Ardei gras           | kg        | 0,800                                    |
| Roșii proaspete      | kg        | 1,200                                    |
| Orez                 | kg        | 0,250                                    |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,001                                    |
| Zahăr                | kg        | 0,010                                    |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                    |
| Piper macinat        | kg        | 0,001                                    |
| Sare                 | kg        | 0,020                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se spală, se curăță de cotoare și semințe și se taie fâșii înguste. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge de apă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa, ardeii și orezul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă circa 600 ml apă fiartă, boia, sare, piper și se continuă fierberea. Când orezul este aproape fiert, se adaugă roșiile, pătrunjel verde, zahăr și se introduce la cuptor.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) - |

## ȚELINĂ CU SOS DE SMÂNTÎNĂ



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Țelină rădăcină      | kg        | 1,500                                    |
| Margarină            | kg        | 0,150                                    |
| Smântână             | kg        | 0,400                                    |
| Făină                | kg        | 0,100                                    |
| Lapte                | l         | 0,400                                    |
| Sare                 | kg        | 0,020                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii subțiri, se introduc în apă rece și se țin 10—15 minute. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Țelina se înăbușă în 100 g margarină cu 100 ml apă, se adaugă sare, apă fiartă; se fierbe circa 10 minute. Făina se dizolvă cu 100 ml lapte, se înăbușă în 50 g margarină și se amestecă continuu, pentru nu a se forma aglomerări. Se adaugă și restul de lapte, smântână și se continuă fierberea. Sosul obținut se strecoară și se adaugă peste feliile de țelină și se fierb împreună circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră, pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [ȚELINĂ CU MĂSLINE \(preparat de post\)](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Țelină rădăcină | kg | 2,000                         |
| Ulei            | kg | 0,200                         |
| Ceapă           | kg | 0,300                         |
| Măsline         | kg | 0,400                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate | kg | 0,100                         |
| Făină           | kg | 0,050                         |
| Lămâie          | kg | 0,100                         |
| Piper macinat   | kg | 0,001                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: țelină și sos 225 g, măsline 40 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Țelina se spală, se curăță, se spală din nou, se taie felii groase de 2—3 cm și se mențin câteva minute în apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinile se introduc în apă clocotită și se opăresc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă. Făina se cerne. Lămâia se spală, de la 50 g i se extrage sucul, iar restul se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de țelină se înăbușă în ulei și se scot în alt vas. În uleiul rămas se înăbușă ceapă, cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece și pastă de tomate. Se completează cu lichidul necesar fierberii (circa 1,5 l apă) și se fierbe circa 20 minute. Sosul obținut se strecoară și se fierbe cu țelina. Se adaugă măsline, suc de lămâie, piper și sare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### [TARTE CU CIUPERCI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Foietaj crud *                  | kg | 0,600 |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 0,500 |
|                                 | kg | 0,250 |
| Ceapă                           | kg | 0,200 |
| Ouă                             | kg | 0,150 |
| Cașcaval                        | kg | 0,100 |
| Pesmet                          | kg | 0,070 |
| Făină                           | kg | 0,030 |
| Unt                             | kg | 0,050 |
| Vin alb                         | l  | 0,050 |
| Piper macinat                   | kg | 0,001 |
| Sare                            | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

### **Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb în apă cu sare, se scurg, se răcesc și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec sub jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece ; 2 ouă se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul și făina se cern. Foietajul crud se întinde în foaie groasă de 1 cm, care se așază deasupra formelor de tarte aranjate una lângă alta și se trece cu merdeneaua peste foaie, pentru a se stanța. Foaia se modelează în formele de tarte și se înțeață cu o furculiță. Se așază formele pe o tavă și se introduc la cuptor să se coacă. După răcire, se scot din forme.

##### *Tehnica preparării*

Ciupercile și ceapa se înăbușă în unt, se adaugă sare, piper, vin, făină dizolvată în 100 ml apă rece și se amestecă continuu, pentru a nu se prinde de vas. Se adaugă pesmet, ouă fierte și ou crud și se amestecă pentru uniformizare. Cu această compoziție, se umplu tartele, se presară cașcaval ras deasupra și se introduc la cuptor pentru gratinare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

#### [SUFLEU DIN VINETE](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Vinete               | kg        | 1,800                                |
| Unt                  | kg        | 0,200                                |
| Lapte                | l         | 0,250                                |
| Ouă                  | kg        | 0,200                                |
| Făină                | kg        | 0,200                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 165 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Vinetele se coc, se curăță, se scurg și se toacă cu satâr de lemn. Ouăle se spală, se dezinfectează, set trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri; albușurile se bat spumă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

În 175 g margarină topită sau unt, se înăbușă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecând continuu. Se adaugă restul de lapte, sare și se fierbe circa 10 minute. În sosul obținut se adaugă gălbenușuri, vinete și se amestecă pentru uniformizare. Albușurile bătute spumă se adaugă în compoziție, amestecând ușor. Compoziția obținută se toarnă în formă (de câte o porție) sau țambal unsă cu margarină sau unt și se introduce la cuptor la foc iute până ce se rumenește.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau formă. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ★ - |

### SUFLEU DIN SPANAC



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Spanac proaspăt sau conservă | kg | 2,000                         |
|                              | kg | 0,800                         |
| Unt                          | kg | 0,200                         |
| Făină                        | kg | 0,250                         |
| Ouă                          | kg | 0,750                         |
| Lapte                        | l  | 1,000                         |
| Cașcaval                     | kg | 0,150                         |
| Sare                         | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se scurge, se introduce în apă clocotită cu sare și se fierbe, se scurge, se răcește și se taie mărunt. Când se folosește spanac conservă, se scurge de lichid și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

În 150 g margarină topită sau unt, se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, amestecând continuu. Se adaugă treptat restul de lapte, sare și se fierbe circa 10 minute. La sosul obținut, se adaugă gălbenușuri, albușuri bătute spumă, spanac, cașcaval și se amestecă pentru uniformizare. Albușurile bătute spumă se adaugă în compoziție, amestecând ușor. Compoziția obținută se toarnă în formă (de câte o porție) sau țambal, unsă cu margarină sau unt și se introduce la cuptor, la foc iute până ce se rumenește.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau formă. Se servește fierbinte.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ★ - |

### SPANAC CU CIUPERCI GRATINATE



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|



|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Spanac proaspăt sau conservă    | kg | 3,000 |
|                                 | kg | 1,200 |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 0,400 |
|                                 | kg | 0,200 |
| Unt                             | kg | 0,175 |
| Făină                           | kg | 0,175 |
| Ouă                             | kg | 0,100 |
| Lapte                           | l  | 0,400 |
| Pesmet                          | kg | 0,075 |
| Cașcaval                        | kg | 0,250 |
| Sare                            | kg | 0,025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 165 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se introduce în apă clocotită cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se toacă mărunț. În cazul folosirii conservei de spanac, se scurge de lichid și se toacă mărunț. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg, se răcesc și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### Tehnica preparării

În 100 g unt se înăbușă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă sare și restul de lapte și se continuă fierberea, amestecând pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă ouăle, unul câte unul, amestecând continuu. Ciupercile se înăbușă separat în 50 g unt. În sosul format, se adaugă ciupercile, spanac, sare și jumătate din cantitatea de cașcaval ras. Compoziția formată se așază în tava unsă cu unt și tapetată cu pesmet. Se presară cașcaval ras deasupra și se introduce la cuptor pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

[ȘNIȚEL VEGETARIAN DIN CARTOFI](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Morcovi                         | kg | 1,500                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,300                         |
| Cartofi                         | kg | 2,000                         |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină | kg | 0,400                         |
| Ouă                             | kg | 0,250                         |
| Făină                           | kg | 0,150                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ceapă           | kg | 0,200 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Ulei            | kg | 0,250 |
| Unt             | kg | 0,050 |
| Pesmet          | kg | 0,200 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 290 g, cartofi 60 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, pătrunjelul și păstârnacul rădăcină se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Jumătate din cantitatea de cartofi se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se pasează sau se toacă cu mașina ; restul cantității de cartofi se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se amestecă cu legumele tăiate (morcovi, țelina, pătrunjel rădăcină, păstârnac), se adaugă cartofii pasați, 2 ouă, sare , piper, pătrunjel verde și se amestecă pentru uniformizare. Compoziția obținută se porționează în bucăți, care se modelează în formă de șnițel. Se trec prin făină, restul de ouă bătute, pesmet și se frig în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfufurie, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde și unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### ȘNIȚEL DIN LEGUME



| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cartofi                             | kg       | 1,500                         |
| Morcovi                             | kg       | 0,400                         |
| Mazăre verde proaspătă sau conservă | kg<br>kg | 0,330<br>0,200                |
| Fasole verde proaspătă sau conservă | kg<br>kg | 0,360<br>0,200                |
| Varză albă                          | kg       | 0,400                         |
| Țelină rădăcină                     | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                     | kg       | 0,040                         |
| Ulei                                | kg       | 0,250                         |
| Ouă                                 | kg       | 0,200                         |
| Făină                               | kg       | 0,250                         |
| Pesmet                              | kg       | 0,200                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Unt           | kg | 0,050 |
| Piper măcinat | kg | 0,001 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cartofii (500 g) se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță de coajă și se taie în cuburi mici ; restul cantității de cartofi se spală, se curăță de coajă, se fierb în apă cu sare, se scurg, se zdrobesc obținându-se un pireu. Țelina și morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg, se răcesc și se taie cuburi mici. Varza se curăță de cotoare și frunzele degradate, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge, se răcește și se taie fișii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina și pesmetul se cern. Fasolea și mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg și se răcesc ; fasolea se taie în bucăți. În cazul folosirii de fasole și mazăre conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece ; fasolea se taie în bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat până ce se omogenizează.

#### Tehnica preparării

Pireul de cartofi se amestecă cu morcovi, mazăre, fasole, varză, țelină, cartofi tăiați cuburi, pătrunjel verde, piper și sare și se amestecă pentru uniformizare. Compoziția obținută se porționează modelându-se în formă de șnițel ; bucățile de șnițel se trec prin făină, ouă și pesmet și se frig în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

### BUDINCĂ CU CIUPERCI



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Unt                             | kg       | 0,100                         |
| Ulei                            | kg       | 0,050                         |
| Făină                           | kg       | 0,200                         |
| Lapte                           | l        | 1,000                         |
| Ouă                             | kg       | 0,200                         |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,030                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,300<br>0,150                |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,001                         |
| Sare                            | kg       | 0,020                         |
| <i>Pentru sos</i>               |          |                               |
| Ulei                            | kg       | 0,050                         |
| Făină                           | kg       | 0,025                         |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,020                         |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Smântână                        | kg | 0,150 |
| Supă de oase*                   | kg | 0,500 |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 0,200 |
|                                 | kg | 0,100 |
| Piper măcinat                   | kg | 0,001 |
| Sare                            | kg | 0,010 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 100 g, sos 70 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape. În cazul folosirii de ciuperci conservă se scurge lichidul, se trec prin jet de apă rece, se scurg; ciupercile care se folosesc pentru sos se taie mărunț, iar cele pentru compoziția de budincă se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă. rece.

##### Tehnica preparării

În untul, topit (75 g), se adaugă făina dizolvată în lapte rece, sare. Se fierbe 10 minute, se adaugă ciupercile înăbușite în ulei, ouă, pătrunjel verde și piper și se amestecă. În tava unsă cu unt se toarnă compoziția obținută și se introduce în cuptor. Se prepară sosul din ciuperci înăbușite în 50 g ulei, se adaugă făina dizolvată în 50 g supă de oase. Se continuă fierberea circa 20 minute adăugându-se cantitatea rămasă din supa de oase, smântână, sare, piper și pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și separat sosul în sosieră. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [ANDIVE BREZE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Andive        | kg | 2,000                         |
| Unt           | kg | 0,150                         |
| Vin alb       | kg | 0,075                         |
| Rom           | kg | 0,020                         |
| Supă de oase* | kg | 0,700                         |
| Piper boabe   | kg | 0,002                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 210 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Andivele se curăță, se spală, în mai multe ape și se crestează în patru.

##### Tehnica preparării

Andivele se înăbușă în unt și se adaugă supă de oase și sare. După ce s-au înăbușit se adaugă piper, vin și rom; se continuă fierberea, până se reduce cantitatea de lichid la jumătate.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald.

Postat în [din legume, Mâncăruri, preparate din legume](#) ☆ |  
[VOL — AU — VENT CU LEGUME](#)

☆

| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Morcovi                             | kg       | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                     | kg       | 0,200                         |
| Cartofi                             | kg       | 0,500                         |
| Mazăre proaspătă sau conservă       | kg<br>kg | 0,250<br>0,150                |
| Fasole verde proaspătă sau conservă | kg<br>kg | 0,270<br>0,150                |
| Făină                               | kg       | 0,100                         |
| Unt                                 | kg       | 0,150                         |
| Smântână                            | kg       | 0,200                         |
| Lapte                               | kg       | 0,700                         |
| Piper măcinat                       | kg       | 0,002                         |
| Vol-au-vent*                        | buc      | 10                            |
| Sare                                | kg       | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid și se răcesc. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță coaja și se taie cuburi mici. Mazărea și fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. În cazul folosirii de mazăre și fasole conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg. Fasolea se taie bucăți. Făina se cerne. Vol-au-vent-urile se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Făina se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă 100 g unt, restul de lapte și se fierbe 20 minute, amestecându-se continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă morcovi, țelină, cartofi, mazăre, fasole, smântână, piper și sare și se amestecă pentru uniformizare. Cu compoziția obținută, se umplu vol-au-vent-urile.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

Postat în [din legume, Mâncăruri, preparate din legume](#) ☆ |  
[VOL — AU — VENT CU LEGUME ȘI CIUPERCİ](#)

☆

| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Morcovi         | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,200                         |
| Cartofi         | kg | 0,500                         |

|                                     |     |       |
|-------------------------------------|-----|-------|
| Mazăre proaspătă sau conservă       | kg  | 0,250 |
|                                     | kg  | 0,150 |
| Fasole verde proaspătă sau conservă | kg  | 0,270 |
|                                     | kg  | 0,150 |
| Făină                               | kg  | 0,100 |
| Ciuperci proaspete sau conservă     | kg  | 0,200 |
|                                     | kg  | 0,100 |
| Unt                                 | kg  | 0,150 |
| Smântână                            | kg  | 0,200 |
| Lapte                               | kg  | 0,700 |
| Piper măcinat                       | kg  | 0,002 |
| Vol-au-vent*                        | buc | 10    |
| Sare                                | kg  | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 210 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie cuburi, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg de lichid și se răcesc. Cartofii se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb în coajă, se scurg, se curăță coaja și se taie cuburi mici. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se răcesc. În cazul folosirii de mazăre și fasole verde conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se scurg; fasolea se taie în bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se introduc în apă cu sare, se fierb, se scurg și se taie lame. În cazul folosirii de ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Făina se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă 100 g unt și se fierbe 20 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. La compoziția obținută se adaugă morcovi, țelină, cartofi, mazăre, fasole, ciuperci, smântână, piper și sare și se amestecă pentru uniformizare. Cu amestecul de legume obținut se umplu vol-au-vent-urile.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

[VINETE PROVINCIAL \(retetă de post\)](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Vinete                       | kg | 1,800                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,800<br>0,400                |
| Ulei                         | kg | 0,250                         |
| Ceapă                        | kg | 0,350                         |
| Usturoi                      | kg | 0,050                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Pâine albă      | kg | 0,150 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță și se taie în două pe lungime, se scoate miezul care se taie cuburi. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pâinea se taie cuburi mici. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Din 50 g ulei, 300 g roșii proaspete sau (150 g roșii conservă) și 100 g ceapă, se prepară sosul de roșii. Vinetele se prăjesc în 125 g ulei. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă roșii, miezul de vinete, usturoi, sare, piper, pâine și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se amestecă pentru uniformizare, se fierb circa 10 minute. Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază în tava unsă cu 25 g ulei. Se adaugă 100 ml apă și se introduce la cuptor pentru gratinare.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de roșii și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

#### VINETE PANE



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------|----|----------------------------------|
| Vinete        | kg | 1,500                            |
| Făină         | kg | 0,100                            |
| Ouă           | kg | 0,150                            |
| Ulei          | kg | 0,125                            |
| Pesmet        | kg | 0,175                            |
| Sare          | kg | 0,020                            |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță de coajă și se taie felii rotunde, cu grosimea de 3—5 mm. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron și se bat bine până se omogenizează. Făina și pesmetul se cern.

##### Tehnica preparării

Feliile de vinete se sarează, se trec prin făină, ouă și pesmet și se prăjesc în ulei pe ambele părți.

##### Prezentarea și servirea

Vinetele pane se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

#### VINETE ÎMPÂNATE (retetă de post)



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------|----|----------------------------------|
|---------------|----|----------------------------------|

|                              |    |                |
|------------------------------|----|----------------|
| Vinete                       | kg | 2,000          |
| Ceapă                        | kg | 0,700          |
| Ulei                         | kg | 0,200          |
| Ardei gras                   | kg | 0,400          |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,050          |
| Usturoi                      | kg | 0,050          |
| Vin alb                      | kg | 0,100          |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,500<br>0,250 |
| Pastă tomate                 | kg | 0,050          |
| Frunze țelină                | kg | 0,050          |
| Piper măcinat                | kg | 0,002          |
| Sare                         | kg | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

usturoiul se curăță, se spală, se taie feții. Vinetele se spală, se curăță de coajă în fâșii.

Restul suprafeței, se lasă cu coajă, se lasă codița, se crestează pe lungime pe suprafața curățată, se împănază cu usturoi (25g) și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

Ardeii gras, se spală, se curăță de semințe, se taie fâșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mai mare. Roșiile proaspete, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii; se păstrează netăiate 10 jumătăți de roșii. În cazul folosirii conservelor, acestea se taie. Pasta de tomate, se diluează. Frunzele de țelină se curăță, se spală, se taie mai mari.

##### *Tehnica preparării*

În tava unsă cu 50 g ulei, se așază vinetele împănate cu usturoi, se introduc la cuptor 15 minute, apoi se răcesc. Ceapa se înăbușă în 150 g ulei cu 150 ml apă, se adaugă pătrunjel verde, ardei, frunze de țelină, restul de usturoi, roșiile tăiate felii, piper, sare și pastă de tomate. Se amestecă pentru uniformizare. Cu o parte din această compoziție, se împănază vinetele, iar restul se toarnă în tavă, pe lângă vinete; deasupra fiecărei vinete, se așază o jumătate de roșie, se introduce din nou tava la cuptor pentru 20 minute. Înainte de a se scoate preparatul din cuptor, se toarnă vinul și se presară restul de pătrunjel verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald sau rece.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ★ \_ |

[VINETE BULGĂREȘTI \(rețetă de post\)](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Vinete               | kg        | 1,800                                |
| Roșii proaspete      | kg        | 0,500                                |
| Ulei                 | kg        | 0,200                                |
| Usturoi              | kg        | 0,030                                |
| Ceapă                | kg        | 0,250                                |



|                            |    |       |
|----------------------------|----|-------|
| Pâine albă                 | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050 |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg | 0,500 |
| Piper măcinat              | kg | 0,002 |
| Sare                       | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă ( pentru rețeta de post, se folosește bulion în loc de sos tomat)

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Vinetele se spală, se curăță, se taie în două pe lungime, se scoate miezul și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Pâinea se taie cuburi. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Vinetele se prăjesc în 125 g ulei. Separat ceapa se înăbușă în, 50 g ulei și 100 ml apă, se adaugă roșiile și miezul de la vinete, usturoi, sare, piper, pâine și pătrunjel verde. Se amestecă bine pentru omogenizare și se continuă fierberea circa 10 minute. Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g), se adaugă circa 100 ml apă și se introduce tava la cuptor, timp de 20 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, iar sosul în sosieră. Se servește cald, cu sos tomat deasupra.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [VARZĂ CU TĂIȚEI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Făină         | kg | 0,500                         |
| Ouă           | kg | 0,200                         |
| Varză albă    | kg | 2,500                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat | kg | 0,001                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Varza se curăță de cotor și de frunzele deteriorate, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Din făină, ouă, sare și circa 100 ml apă, se frământă o cocă de tăiței se lasă în repaos circa 10 minute. Se întinde foi, se lasă să se svânte, se fac sul și se taie fâșii subțiri. Se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece și se răcesc 15 minute, se trec prin jet de apă rece, se scurg. Varza se înăbușă în ulei, se adaugă sare, piper și tăiței fierți. Se amestecă pentru uniformizare și se introduc în cuptor, circa 15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume, Mâncăruri, preparate din legume](#) ☆ - |  
[VARZĂ CU OREZ \(rețetă de post\)](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Varză albă murată | kg | 2,500                         |
| Orez              | kg | 0,300                         |
| Ulei              | kg | 0,200                         |
| Ceapă             | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate   | kg | 0,050                         |
| Piper boabe       | kg | 0,002                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: varză pane 200 g, orez 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Varza se curăță de cotor, de foile depreciate, se spală și se taie fin. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Varza se înăbușă în ulei (150 g) cu 150 ml apă, se adaugă piper și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă orez, pastă de tomate, apă fiartă (circa 600 ml) și varză. Se amestecă pentru uniformizare și se fierbe 40 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [din legume, Mâncăruri, preparate din legume](#) ☆ - |  
[VARZĂ CREAȚĂ PANE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Varză creață  | kg | 4,500                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Pesmet        | kg | 0,250                         |
| Ouă           | kg | 0,250                         |
| Făină         | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat | kg | 0,002                         |
| Orez          | kg | 0,350                         |
| Unt           | kg | 0,030                         |
| Supă de oase* | kg | 0,600                         |
| Lămâie        | kg | 0,100                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

O lămâie se stoarce și se extrage sucul. Varza crețată se curățată de cotor și frunzele depreciate, se spală, se fierbe în apă clocotită cu sare și zeamă de lămâie. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Lămâia rămasă se spală și se taie runde. Orezul se alege de impurități și se spală.

### Tehnica preparării

Varza fiartă se scurge de lichidul de fierbere, se răcește, se stoarce bine, se desfac frunzele, se sarează și se piperează, apoi se rulează câte 3—4 foi. Rulourile se taie în bucăți, se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în ulei. Orezul se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă cantitatea de supă, sare, piper (1 g) și se fierbe, cu vasul acoperit la cuptor.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de orez și felii de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ★ |

[VARZĂ CEHOSLOVACĂ \(preparat de post\)](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Varză albă murată | kg | 2,000                         |
| Ceapă             | kg | 0,250                         |
| Făină             | kg | 0,050                         |
| Maghiran          | kg | 0,001                         |
| Zahăr             | kg | 0,020                         |
| Ulei              | kg | 0,125                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Varza se spală, se curățată de cotor și de foile depreciate, se taie fin, apoi se scurge de zeamă. Ceapa se curățată, se spală și se taie mărunt. Făina se ceme.

### Tehnica preparării

Varza se introduce în apă, se fierbe, se adaugă zahăr și maghiran. Separat, se înăbușă ceapa în ulei cu 50 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă, se fierb împreună 2—3 minute. Ceapa înăbușită și făina se adaugă peste varză și se continuă fierberea 30—40 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ★ |

## CRAP CU SOS DE VIN ROȘU



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap | kg | 1,400                         |
| Vin roșu      | kg | 0,200                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |

|                                 |          |                |
|---------------------------------|----------|----------------|
| Morcovi                         | kg       | 0,150          |
| Ceapă                           | kg       | 0,100          |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,002          |
| Făină                           | kg       | 0,050          |
| Arpagic                         | kg       | 0,400          |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,600<br>0,300 |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,100          |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050          |
| Sare                            | kg       | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, legume cu sos 150 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Arpagicul se opărește și se curăță de coajă. Morcovii și ciupercile se curăță, se spală și se taie bucăți. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de pește se așază într-o tavă cu 50 g ulei și piper și se introduc în cuptor, circa 15 minute. Arpagicul, ciupercile, morcovii și ceapa se înăbușă în restul de ulei, cu 150 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 150 ml apă rece, pastă de tomate, sare și vin. În sosul cu legume se așază bucățile de pește și se introduc din nou în cuptor 10 minute, la o temperatură moderată.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [CRAP CU OREZ](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Crap fără cap                | kg       | 1,400                         |
| Orez                         | kg       | 0,700                         |
| Ulei                         | kg       | 0,200                         |
| Pastă de tomate              | kg       | 0,050                         |
| Ceapă                        | kg       | 0,200                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,600<br>0,300                |
| Piper măcinat                | kg       | 0,001                         |
| Sare                         | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, orez 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală și se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă orez și se continuă înăbușirea. Se adaugă pastă de tomate, piper, sare, apă fiartă (1,5 l) și se fierb circa 30 minute. Bucățile de pește se așază peste compoziția obținută, deasupra se pun jumătăți de roșii, se adaugă ulei și se introduc în cuptor circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### CRAP CU MĂSLINE



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap   | kg | 1,400                         |
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Ceapă           | kg | 0,100                         |
| Măsline         | kg | 0,250                         |
| Lămâie          | kg | 0,100                         |
| Arpagic         | kg | 0,400                         |
| Pastă de tomate | kg | 0,100                         |
| Vin alb         | l  | 0,100                         |
| Făină           | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,001                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, măsline 25 g, sos 150 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Crapul se curăță, se porționează, se spală și se sarează. Măslinile se opăresc și se țin în apă rece. Arpagicul se opărește și se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală; jumătate se taie rondele subțiri și din restul se extrage sucul. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 150 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se așază într-o tavă cu 50 g ulei și se introduc în cuptor cu temperatură moderată, pentru a se frige. Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) cu apă (50 ml), la care se adaugă pasta de tomate, faina dizolvată în apă rece, apă (1 litru), piper, sare și se fierbe. Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă în sos cu măsline și se fierb 20 minute. Sosul obținut se toarnă în tavă peste bucățile de pește. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin, suc de lămâie, pătrunjel verde și se introduc la cuptor circa 5 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie și pătrunjel verde deasupra.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### CARAS PRĂJIT



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Caras cu cap        | kg | 1,700                         |
| Ulei                | kg | 0,150                         |
| Făină               | kg | 0,150                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002                         |
| Lapte               | l  | 0,150                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Peștele se curăță de solzi, se eviscerează, se spală și se sarează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Peștele se trece prin lapte și făină amestecată cu boia. Se prăjește în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Peștele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi porționat (o porție de 100 g, sau la kilogram, cântărindu-se).

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### VARZĂ ALBĂ AȘEZATĂ



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Varză albă    | kg | 4,500                         |
| Smântână      | kg | 0,400                         |
| Supă de oase* | kg | 0,800                         |
| Piper măcinat | kg | 0,002                         |
| Unt           | kg | 0,100                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Varza albă se curăță de cotoare și de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape, se opărește în apă cu sare, se stoarce, se răcește și se taie felii de circa 1 cm. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Într-un vas în care s-a topit 100 g unt se așază, în straturi, feliile de varză, adăugind sare și piper. Peste varză se toarnă supa de oase și se fierb 30 minute. La sfârșitul fierberii, se adaugă smântână.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ★ \_ |

#### RIZOTO CU ȘUNCĂ ȘI ȘVAITER



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Orez          | kg | 0,600                         |
| Unt           | kg | 0,150                         |
| Șuncă presată | kg | 0,250                         |
| Șvaițer       | kg | 0,100                         |
| Supă de oase* | kg | 1,500                         |
| Piper măcinat | kg | 0,001                         |
| Sare          | kg | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 220 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Șunca se taie felii înguste. Șvaițerul se curăță de coajă și se rade. Se prepară supa de oase, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Orezul se înăbușă în unt. (100 g), se adaugă supă de oase, sare, piper și se introduce vasul acoperit la cuptor, circa 20 de minute. După fierbere se porționează sub diferite forme, deasupra se așază șuncă, șvaițer ras și bucăți de unt și se gratinează la cuptor.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

[RIZOTO MILANEZ](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Orez                            | kg | 0,600                         |
| Unt                             | kg | 0,150                         |
| Șuncă presată                   | kg | 0,200                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 0,500                         |
|                                 | kg | 0,250                         |
| Cașcaval                        | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg | 1,500                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a>      | kg | 0,500                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape și se scurge de apă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de

apă rece, se scurg și se taie lame. Șunca presată se taie felii subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Supa de oase și sosul tomat se prepară, folosind rețetele respective.

#### *Tehnica preparării*

Orezul se înăbușă în 100 g margarină sau unt se adaugă supă de oase, sare se fierbe 5 minute, apoi se acoperă vasul cu capac, se introduce la cuptor și se continuă fierberea circa 20 minute. Ciupercile se înăbușă în restul de unt, se adaugă șuncă continuându-se înăbușirea încă 10 minute, se adaugă 300 g sos tomat și se mai fierb circa 5 minute, apoi se păstrează la cald (bain — marie). În momentul servirii, se pun într-o formă ciuperci cu șuncă, apoi pilaful, se presează bine și se răstoarnă pe farfurie sau platou.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie sau platou, cu cașcaval ras deasupra și sos tomat. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

#### [PILAF DIN DOVLECEI](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Dovlecei proaspeți            | kg | 1,800                         |
| Ceapă                         | kg | 0,200                         |
| Orez                          | kg | 0,500                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Unt                           |    | 0,075                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500                         |
| Mărar verde                   | kg | 0,050                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

Pentru produs de post, se renunță la supa de oase

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Dovleceii proaspeți se spală, se curăță de coajă, semințe, se taie cuburi. Când se folosesc dovlecei conservă se scurg de lichid și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

În ulei se înăbușă orezul, ceapa și dovleceii. Se adaugă supa de oase, sare iar când dă în fiert se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde. Se introduce vasul acoperit în cuptor cu o temperatură moderată, circa 20 minute.

#### *Prezentarea și servirea.*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde și margarină sau unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

#### [PILAF CU CIUPERCII ȘI CAȘCAVAL](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|



|                                 |          |                |
|---------------------------------|----------|----------------|
| Orez                            | kg       | 0,600          |
| Cașcaval                        | kg       | 0,150          |
| Unt                             | kg       | 0,150          |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250 |
| Ceapă                           | kg       | 0,200          |
| Supă de oase*                   | kg       | 1,500          |
| Sare                            | kg       | 0,030          |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități și se spală. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g. unt, se adaugă ciuperci și se continuă înăbușirea. Se adaugă orez, supa de oase (1,5 kg), sare și se fierb circa 5—10 minute. Se introduc la cuptor cu vas acoperit, circa 20 de minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cașcaval ras și unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

#### [PILAF CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Orez                            | kg       | 0,600                         |
| Sos de smântână*                | kg       | 1,000                         |
| Unt                             | kg       | 0,150                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Supă de oase*                   | kg       | 1,500                         |
| Sare                            | kg       | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape reci. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg ele lichid, se trec prin jet de apă rece, se scurg, se taie lame. Supa de oase și sosul de smântână se prepară folosind rețetele respective.

##### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în 50 g margarină sau unt. Separat orezul se înăbușă în 100 g unt; se adaugă 1,5 kg supă, sare și se fierbe circa 10 minute. Peste orezul fiert se adaugă ciuperci și se introduc la cuptor 20 de minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de smântână. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ |

[MUSACA DIN LEGUME „GRĂDINAR”](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Ulei                                | kg | 0,200                         |
| Ceapă                               | kg | 0,200                         |
| Orez                                | kg | 0,150                         |
| Morcovi                             | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină                     | kg | 0,300                         |
| Varză dulce                         | kg | 0,300                         |
| Dovlecei                            | kg | 0,300                         |
| Cartofi                             | kg | 0,500                         |
| Fasole verde proaspătă sau conservă | kg | 0,550<br>0,300                |
| Ouă                                 | kg | 0,200                         |
| Lapte                               | l  | 0,400                         |
| Făină                               | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,040                         |
| Supă de oase*                       | kg | 0,500                         |
| Smântână                            | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat                       | kg | 0,002                         |
| Sare                                | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 280 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii (peștișori). Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Morcovii se curăță de coajă, se spală și se taie rondele subțiri. Țelina se curăță de coajă, se spală și se taie felii subțiri. Varza albă se curăță de cotor și de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape reci. Dovleceii se curăță de coajă, se spală și se taie rondele. Cartofii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se scot semințele și se taie felii. Fasolea proaspătă se curăță, se spală, se introduce în apă cu sare, se fierbe, se scurge, se răcește și se taie bucăți. În cazul folosirii de fasole conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie bucăți. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Ceapa, morcovii, țelina, varza, dovleceii și cartofii se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 100 g supă. Se adaugă sare și piper. Orezul se înăbușă în 25 g untură sau ulei, se adaugă supă de oase, se introduce vasul la cuptor și se continuă fierberea. În tava unsă cu 25 g untură sau ulei se așază în straturi: legumele înăbușite, orez, fasole verde, jumătate din cantitatea de roșii și restul de legume și roșii. Din făina dizolvată în 100 ml lapte, ouă și

smântână se prepară o compoziție care se toarnă deasupra legumelor așezate în tavă. Se presară pătrunjel verde și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### GOGOȘARI CU OREZ ȘI OCHIURI



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Gogoșari        | kg | 2,000                         |
| Orez            | kg | 0,300                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate | kg | 0,100                         |
| Supă de oase*   | kg | 1,000                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade    | l  | 0,020                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 350 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Gogoșarii se spală, se prăjesc în ulei (75 g), se curăță de pieluțe, cotoare și semințe. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu supă de oase (200 g).

##### Tehnica preparării

Ceapa și orezul se înăbușă în ulei, se adaugă pastă de tomate, sare, supă de oase, se fierb și se introduc în cuptor. La orezul fiert se adaugă pătrunjel verde (jumătate din cantitate), piper, se amestecă pînă la omogenizare și se răcește. Gogoșarii se umplu cu compoziția rezultată. Ouăle se sparg unul cîte unul și se introduc pe rînd într-un vas cu apă clocotită, sare și oțet. Cînd sunt gata, se scot, se țin în apă rece se așază deasupra gogoșarilor umpluți cu orez și se adaugă pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#), [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### CRAP SPANIOL



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap | kg | 1,400                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Usturoi       | kg | 0,050 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,050 |
| Sare          | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 30 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Usturoiul se curăță, se spală, se zdrobește împreună cu sare.

##### Tehnica preparării

Bucățile ele pește se ung cu ulei (100 g), se condimentează cu sare și piper, se frig la grătar sau cuptor, se așază pe platou. Oțetul și 50 g ulei se amestecă cu usturoi pisat, se toarnă peste bucățile de pește din platou.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### CRAP SÎRBESC



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Crap fără cap                | kg       | 1,400                         |
| Cartofi                      | kg       | 3,000                         |
| Smântână                     | kg       | 0,200                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,200<br>0,100                |
| Boia de ardei dulce          | kg       | 0,005                         |
| Ardei gras                   | kg       | 0,200                         |
| Ulei                         | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel verde              | kg       | 0,050                         |
| Sare                         | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, garnitură 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se porționează, se spală și se sarează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Cartofii și ardeii se înăbușă în 75 g ulei și 75 ml apă, se adaugă smântână, pătrunjel verde, boia și sare.

Compoziția se așază într-o tavă. Deasupra se așază bucățile de pește unse cu ulei, cu câte o jumătate de roșie deasupra și se introduc la cuptor circa 15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### CRAP RASOL



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Crap fără cap        | kg        | 1,400                                |
| Cartofi              | kg        | 3,000                                |
| Morcovi              | kg        | 0,100                                |
| Unt                  | kg        | 0,050                                |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                |
| Foi de dafin         | kg        | 0,00025                              |
| Oțet 9 grade         | kg        | 0,010                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |
| Piper boabe          | kg        | 0,002                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, cartofi 200 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Crapul se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Morcovii și ceapa se fierb în apă (circa 2 litri) cu piper, foi de dafin și sare. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă oțet și bucățile de pește. Se fierb 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi, pătrunjel verde și unt topit deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) |

[CRAP PROVINCIAL](#)



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Crap fără cap                | kg        | 1,400                                |
| Ceapă                        | kg        | 0,150                                |
| Ulei                         | kg        | 0,150                                |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg  | 1,000<br>0,500                       |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,050                                |
| Făină                        | kg        | 0,050                                |
| Usturoi                      | kg        | 0,025                                |
| Vin alb                      | l         | 0,100                                |
| Pătrunjel verde              | kg        | 0,050                                |

|             |    |       |
|-------------|----|-------|
| Piper boabe | kg | 0,001 |
| Sare        | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc și se taie cuburi jumătate din cantitate, iar cealaltă jumătate în felii. Pasta de tomate se diluează cu apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Bucățile de pește se sarează, se așază într-o tavă cu 50 g ulei și se introduce la cuptor circa 10 minute. Se înăbușă ceapa în ulei (100 g) și puțină apă (100 ml), se adaugă făina dizolvată, pastă de tomate, usturoi și circa 400 ml apă, se fierb circa 15 minute. Se adaugă roșiile tăiate cuburi, piper, sare și vin. În sos se introduc bucățile de pește peste care se așază câte o felie de roșie. Se introduce la cuptor 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [CRAP PRĂJIT](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap | kg | 1,450                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |
| Făină         | kg | 0,100                         |
| Lapte         | l  | 0,100                         |
| Lămâie        | kg | 0,250                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se porționează și se spală cu apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește. Lămâile se spală și se taie în sferturi.

##### Tehnica preparării

Bucățile de pește se sarează, se trec prin lapte, făină și se prăjesc în ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu lămâie. Se servește cald sau rece. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la bucată, cântărindu-se.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [CRAP PORTUGHEZ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap | kg | 1,400                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |

|                              |    |                |
|------------------------------|----|----------------|
| Roșii proaspete sau conservă | kg | 1,500<br>0,750 |
| Ceapă                        | kg | 0,200          |
| Vin alb                      | kg | 0,100          |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,050          |
| Pastă tomate                 | kg | 0,100          |
| Făină                        | kg | 0,050          |
| Piper măcinat                | kg | 0,001          |
| Lămâie                       | kg | 0,250          |
| Sare                         | kg | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos cu roșii 140 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc; 1 kg se taie în cuburi, iar 500 g se taie în jumătăți. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Lămâia se spală și se tăie în sferturi.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei și se frig. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă, roșiile tăiate cuburi, pastă ele tomate, apă fiartă (1,5 l) și sare. Se fierbe totul până se obține un sos care se strecoară peste bucățile de pește, adăugându-se vin, piper și jumătăți ele roșii. Se introduce la cuptor 15—20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu lămâie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### CRAP PE VARZĂ



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap                | kg | 1,400                         |
| Varză albă murată            | kg | 3,500                         |
| Ulei                         | kg | 0,250                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg | 0,500<br>0,250                |
| Pastă de tomate              | kg | 0,050                         |
| Ceapă                        | kg | 0,200                         |
| Vin alb                      | l  | 0,100                         |
| Foi dafin                    | kg | 0,00025                       |
| Cimbru                       | kg | 0,001                         |
| Piper boabe                  | kg | 0,002                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, varză 130 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Varza murată se spală, se înlătură frunzele depreciate și se taie fâșii subțiri. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie în sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se așază într-o tavă cu 50 g ulei și se introduc în cuptor circa 10 minute și se frig. Ceapa și varza se înăbușă în restul de ulei cu 200 ml apă. Se adaugă pasta de tomate, piper, foi de dafin, cimbru și apă fiartă (circa 1 litru). Când varza este fiartă, se așază deasupra bucățile de pește, roșii și se adaugă vin, se introduce în cuptor la o temperatură moderată circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### CRAP PESCĂRESC



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Crap fără cap                | kg       | 1,400                         |
| Usturoi                      | kg       | 0,050                         |
| Ulei                         | kg       | 0,150                         |
| Ardei gras                   | kg       | 0,200                         |
| Pastă de tomate              | kg       | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Cimbru                       | kg       | 0,002                         |
| Piper măcinat                | kg       | 0,002                         |
| Vin alb                      | l        | 0,100                         |
| Pătrunjel verde              | kg       | 0,050                         |
| Sare                         | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Bucățile de crap se așază într-o tavă cu 100 g ulei, cimbru și jumătate din cantitatea de piper, se introduc în cuptor și se frig. Se adaugă ardei gras, 50 g ulei, roșii, pastă de tomate, usturoi, piper și se introduce tava din nou în cuptor încă 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |



## CRAP PANE



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap | kg | 1,150                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Făină         | kg | 0,075                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Pesmet        | kg | 0,200                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Crapul se curăță, se porționează, se spală și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece. Se poate servi și cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra și lămâie.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) |

## CRAP MARINĂRESC



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap                | kg | 1,400                         |
| Ceapă                        | kg | 0,300                         |
| Ardei gras                   | kg | 0,500                         |
| Piper măcinat                | kg | 0,002                         |
| Cimbru                       | kg | 0,002                         |
| Ulei                         | kg | 0,150                         |
| Ouă                          | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg | 0,500                         |
|                              | kg | 0,250                         |
| Sare                         | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, garnitură și sos 100 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Crapul se curăță; se spală, se porționează și se sarează. Roșiile proaspete se spală, se opăresc și se decojesc; 5 bucăți se taie în jumătăți, iar restul se taie felii. Ardeiul gras și ceapa, se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii.

### *Tehnica preparării*

Ceapa și ardeiul gras se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă roșii, piper, cimbru, sare, circa 750 ml apă fiartă și se fierb 15—20 minute. Compoziția obținută se așază într-o tavă, se adaugă bucățile de pește cu roșiile jumătăți deasupra. Se stropesc cu restul de ulei și se introduc în cuptor, la temperatură moderată, circa 30 minute.

### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de ou fiert deasupra. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [CRAP CU VERDEȚURI](#)



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Crap fără cap                | kg        | 1,400                                |
| Ulei                         | kg        | 0,150                                |
| Pastă tomate                 | kg        | 0,100                                |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg  | 0,500<br>0,250                       |
| Cartofi                      | kg        | 1,000                                |
| Ardei gras                   | kg        | 0,400                                |
| Vin alb                      | l         | 0,100                                |
| Ceapă                        | kg        | 0,150                                |
| Mărar verde                  | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde              | kg        | 0,100                                |
| Cimbru                       | kg        | 0,002                                |
| Piper măcinat                | kg        | 0,002                                |
| Sare                         | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 130 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Ardeiul gras și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie bucăți mai mari. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Se unge o tavă cu ulei (50 g), se așază bucățile de pește, se adaugă apă (50 ml) și se introduce la cuptor. În ulei (100 g), se înăbușă ceapă, ardei gras, se adaugă pasta de tomate, sare, piper, cimbru, cartofi, pătrunjel și mărar verde. Se fierb circa 5 minute. În compoziția obținută se așază bucățile de pește iar peste ele roșiile și se introduc la cuptor, circa 20 minute. Cu 5 minute înainte de a fi scos din cuptor, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece sau cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [CRAP CU SOS MADERA \(MATELOT\)](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută</b> |
|----------------------|-----------|------------------------|
|----------------------|-----------|------------------------|

|                    |    | <b>pt. 10 porții</b> |
|--------------------|----|----------------------|
| Crap fără cap      | kg | 1,400                |
| Unt                | kg | 0,050                |
| Morcovi            | kg | 0,100                |
| Ceapă              | kg | 0,100                |
| Arpagic            | kg | 0,400                |
| Piper măcinat      | kg | 0,002                |
| Ciuperci proaspete | kg | 1,000                |
| sauconservă        | kg | 0,500                |
| Sos Madera*        | kg | 0,300                |
| Vin roșu           | l  | 0,150                |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050                |
| Ulei               | kg | 0,050                |
| Roșii proaspete    | kg | 0,400                |
| sauconservă        | kg | 0,200                |
| Sare               | kg | 0,020                |

\*se preia din rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, garnitură 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Peștele se curăță, se spală și se porționează. Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Arpagicul se opărește și se curăță. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie cuburi. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se curăță de pieluțe și se taie sferturi.

##### *Tehnica preparării*

Se unge o tavă cu ulei, se așază bucățile ele pește, se presară cu sare și se introduc la cuptor circa 15 minute. Se scurge uleiul rămas în alt vas, în care se înăbușă ceapă, arpagic, morcovi și se adaugă piper. Separat, ciupercile se înăbușă în unt. Legumele înăbușite la care se adaugă pătrunjelul verde, se amestecă cu sos Madera. Peste legume se așază bucățile de pește, cu roșiile deasupra. Se adaugă vin și se introduce la cuptor 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou pescăresc sau farfurie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FILE DE ȘALĂU PORTUGHEZ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| File de șalău        | kg        | 1,250                                    |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                    |

|                              |    |                |
|------------------------------|----|----------------|
| Făină                        | kg | 0,050          |
| Roșii proaspete sau conservă | kg | 2,000<br>1,000 |
| Vin alb                      | l  | 0,100          |
| Pastă de tomate              | kg | 0,075          |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,050          |
| Lămâie                       | kg | 0,250          |
| Salată verde                 | kg | 0,100          |
| Piper măcinat                | kg | 0,002          |
| Sare                         | kg | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 140 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Fileul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii, iar 10 roșii se lasă întregi. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie în sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Fileul de șalău se introduce la cuptor, în tavă cu 50 g ulei și se prăjește pe jumătate. Ceapa se înăbușă cu 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă, roșii tăiate felii, apă fiartă (1,5 l) și se continuă fierberea. În sosul format, se așază bucățile de pește ; pe fiecare bucată de șalău, se așază câte o roșie și se introduce la cuptor. La sfârșitul fierberii se adaugă vin, piper și sare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde cu lămâie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FILE DE ȘALĂU PANE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| File de șalău | kg | 1,100                         |
| Pesmet        | kg | 0,200                         |
| Făină         | kg | 0,050                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Lămâie        | kg | 0,250                         |
| Sare          | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Fileul de șalău se spală, se porționează și se sarează. Lămâia se spală și se taie în sferturi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu lămâie. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FILE DE ȘALĂU GRATINAT](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| File de șalău       | kg | 1,250                         |
| Făină               | kg | 0,175                         |
| Unt                 | kg | 0,175                         |
| Vin alb             | l  | 0,100                         |
| Cașcaval            | kg | 0,100                         |
| Lapte               | l  | 0,750                         |
| Ouă (4 gălbenușuri) | kg | 0,100                         |
| Ceapă               | kg | 0,100                         |
| Piper boabe         | kg | 0,001                         |
| Foi de dafin        | kg | 0,00025                       |
| Lămâie              | kg | 0,100                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Fileul de șalău se spală și se porționează. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie rondele. Făina se cern. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Fileurile de șalău se fierb în apă cu sare, piper, foi de dafin, ceapă și vin. După fierbere, bucățile de șalău se așază pe platou pescăresc. Separat se prepară un sos din unt încălzit la care se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă și se fierbe 15 minute. Se răcește, se adaugă gălbenușuri și sare. Sosul obținut se toarnă peste bucățile de șalău, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor pentru gratinare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FILE DE ȘALĂU FRANȚUZESC \(ORLY\)](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| File de șalău | kg | 1,250 |
| Făină         | kg | 0,100 |
| Ouă           | kg | 0,150 |
| Ulei          | kg | 0,150 |
| Sos tomat*    | kg | 0,500 |
| Sare          | kg | 0,030 |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 50 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Sosul tomat se încălzește. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Făina se amestecă cu gălbenușurile de ou. Albușurile bătute spumă, se adaugă la compoziția din făină și gălbenușuri și se amestecă pentru omogenizare. Fileurile se sarează, se trec prin această compoziție și se prăjesc în ulei fierbinte.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat. Se poate servi cu garnitură din cartofi natur. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[FILE DE ȘALĂU CU SOS MEUNIERE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| File de șalău | kg | 1,250                         |
| Făină         | kg | 0,100                         |
| Lapte         | kg | 0,100                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |
| Lămâie        | kg | 0,100                         |
| Sos Meuniere* | kg | 0,300                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit:pește 100 g, sos 30 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală și se porționează. Lămâia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Laptele se fierbe. Sosul Meuniere se prepară folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Fileurile de șalău se sarează, se trec prin făină, lapte și se prăjesc în ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Meuniere. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## FILE DE ȘALĂU CU SOS MADERA (HOTELIER)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| File de șalău                   | kg       | 1,250                         |
| Ulei                            | kg       | 0,150                         |
| Făină                           | kg       | 0,100                         |
| Lapte                           | kg       | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Sos Madera*                     | l        | 0,050                         |
| Unt                             | kg       | 0,030                         |
| Sare                            | kg       | 0,030                         |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos și ciuperci 70 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Fileul de șalău se spală și se porționează. Făina se cerne. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se scurg și se taie lame. Laptele se fierbe. Sosul Madera se încălzește.

#### *Tehnica preparării*

Fileurile de șalău se sarează, se trec prin lapte și făină și se prăjesc în ulei. Separat, ciupercile se înăbușă în unt și se adaugă în sosul Madera și se fierb împreună circa 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Madera. Se poate servi cu garnitură de cartofi na tur. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) |

## FILE DE ȘALĂU CU SALATĂ A LA RUS ÎN ASPIC



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| File de șalău          | kg | 0,600                         |
| Salată a la rus*       | kg | 0,400                         |
| Aspic*                 | kg | 0,200                         |
| Esență de pește*       | kg | 0,600                         |
| Maioneză*              | kg | 0,200                         |
| Gogoșari roșii în oțet | kg | 0,050                         |
| Salată verde           | kg | 0,050                         |
| Lămâie                 | kg | 0,100                         |
| Sare                   | kg | 0,010                         |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 45 g, salată 60 g, aspic 20 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează, se bate puțin, se rulează. Gogoșarii roșii în oțet se curăță, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Lămâia se spală și se taie rondele. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Salata a la rus, aspicul, maioneza și esența de pește se prepară folosind rețetele respective.

#### Tehnica preparării

Rulourile se uniformizează ca lungime (marginile tăiate se introduc în interiorul acestora) ; se așază unul lângă altul într-un vas și se toarnă peste ele esență de pește fierbinte (până se acoperă rulourile). Vasul se acoperă cu un capac din hârtie albă (ale cărui dimensiuni trebuie să corespundă cu cele ale vasului). Rulourile se fierb pe plită, la foc moderat. După circa 5 minute de la primul clocot, se lasă rulourile să se răcească în zeama lor ,și se scot pe un șervet curat. Salata a la rus se montează pe platou (în așa fel încât să formeze un suport pentru rulourile de pește), iar peste aceasta se așază rulourile de pește cu decor din gogoșari și rondele de lămâie, se înnsapează în aspic și se ornează cu maioneză.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[FILE DE ȘALĂU CU CIUPERCI](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| File de șalău                   | kg       | 1,250                         |
| Făină                           | kg       | 0,175                         |
| Unt                             | kg       | 0,125                         |
| Vin alb                         | kg       | 0,100                         |
| Cașcaval                        | kg       | 0,100                         |
| Ouă (4 gălbenușuri)             | kg       | 0,100                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Lapte                           | l        | 0,750                         |
| Lămâie                          | kg       | 0,100                         |
| Piper boabe                     | kg       | 0,001                         |
| Sare                            | kg       | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, ciuperci și sos 125 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri. Laptele se fierbe. Lămâia se spală și se taie rondele. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării



Fileurile de șalău se fierb în apă cu sare, boabe de piper și vin. Ciupercile se înăbușă în unt (25 g) împreună cu ceapă. Separat, se prepară un sos din 100 g unt topit, făină dizolvată în lapte rece (200 ml) și cantitatea rămasă de lapte și se fierb 15 minute. Se răcește, se adaugă gălbenușuri, sare și ciuperci și se toarnă peste bucățile de pește așezate pe platou pescăresc. Se presară cașcaval ras deasupra și se introduce în cuptor pentru gratinare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondelile de lămâie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

[FILE DE MORUN SAU NISETRU \(SIBERIAN\)](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| File de morun sau nisetrul      | kg        | 0,500                                |
| Salată a la rus*                | kg        | 0,750                                |
| Maioneză*                       | kg        | 0,100                                |
| Aspic*                          | kg        | 0,250                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,025                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,025                                |
| Gogoșari roșii                  | kg        | 0,025                                |
| Pătrunjel rădăcină și păstârnac | kg        | 0,025                                |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,025                                |
| Piper boabe                     | kg        | 0,0005                               |
| Foi de dafin                    | kg        | 0,00025                              |
| Sare                            | kg        | 0,015                                |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 35 g, aspic și salată 95 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Fileul de morun (nisetrul) se spală. Ceapa, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul rădăcină, morcovii și țelina rădăcină, se curăță, se spală și se taie felii. Aspicul (125 g) se topește și se amestecă cu maioneză. Restul de aspic (125 g) se taie mărunț. Gogoșarii se spală și se taie în diferite forme.

##### *Tehnica preparării*

Se fierb în apă clocotită morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul, ceapa, țelina, piper boabe, foi de dafin și sare. Se adaugă fileul de morun (nisetrul) și se continuă fierberea circa 10 minute. Fileul fiert se răcește și se taie felii. Salata a la rus se montează pe platou, deasupra se așază bucățile de pește și se toarnă compoziția din maioneză cu aspic.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din gogoșari roșii, legume fierte tăiate în diferite forme și bucăți de aspic. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

[FILE DE HEK PRĂJIT](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| File hek             | kg        | 1,250                                |
| Făină                | kg        | 0,150                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Lapte                | kg        | 0,150                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,002                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Fileul de hek se spală, se sarează și se porționează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

Fileurile se țin în lapte 10 minute, apoi se trec prin făină amestecată cu boia, prin ou și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### CRAP UNGURESC



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Crap fără cap                | kg        | 1,400                                |
| Ceapă                        | kg        | 0,100                                |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,050                                |
| Ardei gras                   | kg        | 0,100                                |
| Costiță afumată              | kg        | 0,100                                |
| Smântână                     | kg        | 0,200                                |
| Ulei                         | kg        | 0,150                                |
| Boia de ardei iute           | kg        | 0,001                                |
| Cartofi                      | kg        | 1,500                                |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                       |
| Piper măcinat                | kg        | 0,002                                |
| Pătrunjel verde              | kg        | 0,050                                |
| Cimbru                       | kg        | 0,002                                |
| Sare                         | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Peștele se curăță, se porționează, se spală și se sarează. Cartofii, ceapa, ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Costița se taie fâșii subțiri. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Peștele uns cu 50 g ulei se așază într-o tavă și se introduce la cuptor circa 15 minute. Ceapa, cartofii, ardeii se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, cimbru, costiță, boia, piper, sare, smântână și circa 500 ml apă. Legumele se așază într-o tavă, deasupra bucățile de pește cu câte o jumătate de roșie și se introduc la cuptor circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel , verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### **CRAP UMPLUT CU OREZ**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Crap cu cap          | kg        | 2,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,250                                |
| Pesmet               | kg        | 0,100                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,002                                |
| Ouă                  | kg        | 0,100                                |
| Orez                 | kg        | 0,100                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| Hrean                | kg        | 0,200                                |
| Oțet 9 grade         | l         | 0,10                                 |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 210 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Crapul se curăță, se spală și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Hreanul se curăță și se rade.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă orez, piper, sare, 200 ml apă fiartă și se introduc în cuptor circa 15 minute. Se răcește și se adaugă ouă, pesmet și pătrunjel verde. Cu această compoziție, se umplu peștii, se cos, se introduc în cuptor într-o tavă unsă cu 75 g ulei și se frig circa 20 minute. Hreanul, se amestecă cu oțet, apă (100 ml) și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de hrean. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## MORUN SAU NISETRU CU SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Morun (nisetru) fără cap   | kg        | 1,500                                |
| Ulei                       | kg        | 0,025                                |
| Lămâie                     | kg        | 0,050                                |
| Sos de lămâie (a la grec)* | kg        | 0,550                                |
| Sare                       | kg        | 0,020                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 70 g, sos 55 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Morunul (nisetrul) se curăță și se sarează. Lămâia se spală și se taie rondele. Sosul de lămâie (a la grec) se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile ele morun (nisetru) se ung cu ulei, se frig pe ambele părți, la grătar și se așază pe platou. Peste bucățile de morun (nisetru) se toarnă sos de lămâie.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din rondele ele lămâie. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) \_ |

## MORUN PANE



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Morun fără cap       | kg        | 1,400                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Făină                | kg        | 0,075                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Pesmet               | kg        | 0,200                                |
| Cartofi              | kg        | 1,500                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,040                                |
| Unt                  | kg        | 0,050                                |
| Lămâie               | kg        | 0,150                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, cartofi 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Morunul se curăță, se spală, se taie în 10 porții și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou pescăresc, cu cartofi fierți cu unt, pătrunjel verde și lămâie. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [MORUN GRATINAT CU CIUPERCI](#)



|                                 |          |                |
|---------------------------------|----------|----------------|
| Morun fără cap                  | kg       | 1,500          |
| Făină                           | kg       | 0,150          |
| Unt                             | kg       | 0,150          |
| Vin alb                         | l        | 0,100          |
| Cașcaval                        | kg       | 0,100          |
| Foi de dafin                    | kg       | 0,00025        |
| Ouă                             | kg       | 0,100          |
| Ceapă                           | kg       | 0,100          |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,200<br>0,100 |
| Lapte                           | l        | 0,400          |
| Pesmet                          | kg       | 0,050          |
| Smântână                        | kg       | 0,100          |
| Piper boabe                     | kg       | 0,002          |
| Sare                            | kg       | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Morunul se curăță, se spală și se porționează. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile ele gălbenușuri. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se fierb în apă cu ceapă, piper, foi de dafin, vin și sare. Se prepară un sos din unt(100 g), făină dizolvată în lapte, smântână și sare. Se fierbe circa 15 minute, se răcește puțin și se adaugă cașcaval ras (50 g), gălbenușuri de ou, albușuri bătute spumă și se amestecă. Într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet se adaugă jumătate din cantitatea de sos, se așază bucățile de pește, deasupra ciuperci și restul de sos. Se presară cașcaval ras și se introduc la cuptor, pentru gratinare circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [MARINATĂ CU STAVRID](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap  | kg | 2,000                         |
| Ulei            | kg | 0,150                         |
| Morcovi         | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,100                         |
| Ceapă           | kg | 0,100                         |
| Făină           | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate | kg | 0,150                         |
| Foi de dafin    | kg | 0,0005                        |
| Oțet 9 grade    | l  | 0,030                         |
| Lămâie          | kg | 0,100                         |
| Vin alb         | l  | 0,100                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Stavridul se curăță, se înlătură capul, se spală și se scurge ele apă. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta, de tomate se diluează cu apă. Lămâia se spală și se taie felii. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Peștele se sarează, se piperează și se așază într-o tavă cu ulei (75 g) și apă (75 ml) și se înăbușă la cuptor circa 10 minute. Separat, morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în 75 g ulei cu 75 ml apă, se adaugă făină dizolvată și pastă de tomate diluată, oțet, sare, foi de dafin, apa necesară fierberii și se fierb, circa 20 minute. Când legumele sunt fierte, se pasează. Sosul obținut se toarnă peste pește, împreună cu vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Preparatul se introduce la cuptor circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în țambal, cu felii de lămâie și pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [MARINATĂ CU CRAP](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap | kg | 1,400                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Morcovi       | kg | 0,100                         |

|                 |    |         |
|-----------------|----|---------|
| Ceapă           | kg | 0,100   |
| Pastă de tomate | kg | 0,200   |
| Oțet 9 grade    | l  | 0,050   |
| Foi dafin       | kg | 0,00025 |
| Piper boabe     | kg | 0,001   |
| Lămâie          | kg | 0,050   |
| Făină           | kg | 0,050   |
| Sare            | kg | 0,030   |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Peștele se curăță, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa, se curăță, se spală și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă. Lămâia se spală și se taie rondele. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se introduc în cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și se frig. Ceapa și morcovii se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, piper, oțet, sare, foi ele dafin și, apă fiartă (1 litru). Se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de pește și se fierb încă 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie, cu decor din rondele de lămâie. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[HEK PRĂJIT](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Hek cu cap           | kg        | 1,500                                |
| Făină                | kg        | 0,150                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Lapte                | kg        | 0,150                                |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,002                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Peștele se curăță și se decapitează, se porționează, se spală și se sarează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se trec prin lapte și făină amestecată cu boia și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## [GHIVECI CU CRAP](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Crap fără cap                   | kg        | 1,400                                    |
| Morcovi                         | kg        | 0,200                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,100                                    |
| Cartofi                         | kg        | 0,800                                    |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,100                                    |
| Ulei                            | kg        | 0,150                                    |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,100                                    |
| Mazăre conservă                 | kg        | 0,200                                    |
| Fasole verde conservă           | kg        | 0,200                                    |
| Ardei gras                      | kg        | 0,300                                    |
| Roșii proaspete sau<br>conservă | kg        | 0,400<br>0,200                           |
| Ghiveci conservă                | kg        | 0,300                                    |
| Vin alb                         | l         | 0,100                                    |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                    |
| Usturoi                         | kg        | 0,020                                    |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                    |
| Cimbru                          | kg        | 0,002                                    |
| Sare                            | kg        | 0,030                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, ghiveci 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Crapul se curăță, se spală cu multă apă rece, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se taie în fâșii mari. Roșiile proaspete se curăță, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Mazărea și fasolea verde se scurg ele lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în ulei și 100 ml apă, se adaugă cartofi și ardei gras. Peste legumele înăbușite, se adaugă pastă de tomate și apă fiartă (300 ml). Legumele se așază într-o tavă, se adaugă fasole verde, mazăre, jumătate din cantitatea de roșii, ghiveci conservă, piper, cimbru, usturoi. Bucățile de crap se așază deasupra, cu o felie de roșie. Tava se introduce în cuptor circa 30 minute, la temperatură moderată. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în țambal, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece.



Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [FILE DE ȘTIUCA RASOL](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| File de știucă | kg | 1,250                         |
| Morcovi        | kg | 0,050                         |
| Ceapă          | kg | 0,050                         |
| Foi de dafin   | kg | 0,00025                       |
| Oțet 9 grade   | l  | 0,050                         |
| Ulei           | kg | 0,050                         |
| Piper boabe    | kg | 0,001                         |
| Sare           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Fileul se porționează și se spală. Morcovii se curăță, se spală și se taie rondele. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Morcovii se fierb în 2 l apă, cu ceapă, piper, sare și ulei. Când legumele sunt aproape fierte, se adaugă oțet și bucățile de pește, și se fierb circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [FILE DE ȘTIUCA PRĂJIT](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| File de știucă | kg | 1,250                         |
| Ulei           | kg | 0,150                         |
| Făină          | kg | 0,100                         |
| Lapte          | l  | 0,150                         |
| Sare           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Peștele se porționează, se spală și se sarează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Peștele se trece prin lapte, făină și se prăjește în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Peștele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cântărindu-se.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## [FILE DE ȘALĂU RASOL](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| File de șalău       | kg | 1,250                         |
| Vin alb             | kg | 0,100                         |
| Ceapă               | kg | 0,100                         |
| Unt                 | kg | 0,125                         |
| Făină               | kg | 0,150                         |
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050                         |
| Lămâie              | kg | 0,100                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 130 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Fileul de șalău se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile ele albușuri. Lămâia se spală, se taie sferturi și i se extrage sucul. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Fileurile de șalău se fierb în apă cu sare și ceapă. În unt încălzit, se adaugă făina (dizolvată în zeama în care s-a fiert peștele) se completează cu restul de zeamă și se fierbe circa 20 minute. Către sfârșitul fierberii, se adaugă gălbenușuri de ou, sare, vin și suc de lămâie. Când sosul este gata, se strecoară peste fileurile de pește aranjate pe platou.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de vin. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## [FILE DE ȘALĂU PROVINCIAL](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| File de șalău                | kg | 1,250                         |
| Ceapă                        | kg | 0,100                         |
| Ulei                         | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate              | kg | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg | 1,000                         |
|                              | kg | 0,500                         |
| Făină                        | kg | 0,050                         |
| Usturoi                      | kg | 0,050                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Vin alb         | l  | 0,100 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fileul ele șalău se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunț. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii, iar 5 roșii se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de pește se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei și se prăjesc pe jumătate. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, piper, roșii tăiate felii, pastă de tomate, apă fiartă (0,5 l) și se fierbe circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă usturoi, sare și vin. În sosul format, se așază bucățile de pește, deasupra roșii tăiate jumătate și se introduc la cuptor 20 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece sau cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FILE DE ȘALĂU PRĂJIT](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| File de șalău | kg | 1,100                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Făină         | kg | 0,100                         |
| Lapte         | l  | 0,100                         |
| Lămâie        | kg | 0,250                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fileul de șalău se spală, se porționează și se sarează. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie în sferturi.

##### Tehnica preparării

Bucățile de șalău se țin 5 minute în lapte, se trec prin făină și se prăjesc în ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu lămâie.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SARAMURA DE CARAS](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|                    |    | pt. 10 porții |
|--------------------|----|---------------|
| Caras              | kg | 1,600         |
| Boia de ardei iute | kg | 0,002         |
| Ardei iute         | kg | 0,020         |
| Sare               | kg | 0,050         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, saramură 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Peștele se curăță, se spală și se sarează. Ardeiul iute se spală, se crestează, se scot semințele și se taie rondele subțiri.

##### Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți pe grătar sau pe plită presărată cu sare, se așază într-o tavă și se adaugă saramura preparată din : 1 litru apă, boia de ardei, ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cântărindu-se.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SALATĂ DIN SCRUMBIE DE MARE CU MAIONEZA](#)



| Materii prime           | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------|----|-------------------------------|
| Scrumbii de mare sărate | kg | 0,400                         |
| Ceapă                   | kg | 0,300                         |
| Maioneză*               | kg | 0,300                         |
| Mărar verde             | kg | 0,100                         |
| Lămâie                  | kg | 0,100                         |
| Măsline                 | kg | 0,100                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Scrumbiile sărate, se țin 2—3 ore la desărat în apă rece, apoi se înlătură capul, se curăță de piele și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Lămâia se spală, se taie felii. Măslinile se spală cu apă fiartă. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Maioneza se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Ceapa și mărarul se amestecă cu maioneză și se așază pe platou. Deasupra, se adaugă bucățile de scrumbii.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie și măslinile. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [PUI DE BALTA PANE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                       |    |       |
|-----------------------|----|-------|
| Pulpe de pui de baltă | kg | 1,000 |
| Făină                 | kg | 0,150 |
| Ouă                   | kg | 0,250 |
| Pesmet                | kg | 0,250 |
| Ulei                  | kg | 0,200 |
| Sare                  | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Pulpele de pul de baltă se spală și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Pulpele de pui ele baltă se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[PUI DE BALTĂ CU SOS MEUNIERE](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Pulpe de pui de baltă | kg | 1,000                         |
| Făină                 | kg | 0,100                         |
| Ulei                  | kg | 0,200                         |
| Sos Meuniere*         | kg | 0,350                         |
| Sare                  | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pulpe de pui de baltă 65 g, sos 35 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Pulpele de pui de baltă se spală și se sarează. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Pulpele de pui de baltă se trec prin făină și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cu sos Meuniere. Sosul se poate prezenta și separat în sosieră. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[PLACHIE DIN CRAP](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Crap fără cap | kg | 1,400                         |
| Ceapă         | kg | 1,500                         |

|                                 |          |                |
|---------------------------------|----------|----------------|
| Ulei                            | kg       | 0,150          |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,150          |
| Boia de ardei dulce             | kg       | 0,002          |
| Vin alb                         | l        | 0,100          |
| Usturoi                         | kg       | 0,030          |
| Cimbru                          | kg       | 0,001          |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,002          |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250 |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050          |
| Foi de dafin                    | kg       | 0,00025        |
| Sare                            | kg       | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 200 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Crapul se curăță, se spală și se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii și se opărește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, boia, piper, cimbru, foi de dafin, usturoi, apă fiartă (1 litru) și sare. Se fierbe sosul 10—15 minute și se adaugă bucățile de pește. Pe fiecare bucată de pește, se așază o jumătate ele roșie și se introduce tava în cuptor circa 20 ele minute, la temperatura moderată. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se servește cald sau rece, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [PILAF CU LIN \(INDIAN\)](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------|----|----------------------------------|
| Lin proaspăt  | kg | 2,000                            |
| Orez          | kg | 0,350                            |
| Unt           | kg | 0,100                            |
| Ulei          | kg | 0,100                            |
| Ouă           | kg | 0,150                            |
| Piper măcinat | kg | 0,002                            |
| Făină         | kg | 0,100                            |
| Mere          | kg | 0,200                            |
| Șuncă presată | kg | 0,100                            |

|         |    |       |
|---------|----|-------|
| Lămâie  | kg | 0,100 |
| Vin alb | kg | 0,100 |
| Lapte   | kg | 0,300 |
| Sare    | kg | 0,050 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, pilaf 100 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Linul se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Merele se curăță ele coajă și căsuța seminală, se spală, se taie felii subțiri și se amestecă cu suc de lămâie. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Șunca se taie fâșii subțiri (julien).

##### Tehnica preparării

Bucățile ele pește unse cu ulei (50 g) se așază într-o tavă, se introduc la cuptor și se frig circa 15 minute. Orezul se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă o cantitate dublă de apă fiartă, piper și se introduce la cuptor circa 25 minute. Se prepară sosul din : unt, făină dizolvată cu lapte, gălbenușuri, șuncă, mere, vin, zeamă de pește și se fierbe circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pilaf și sos. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### PĂSTRĂVI PRĂJIȚI



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Păstrăvi      | kg | 2,000                         |
| Făină         | kg | 0,100                         |
| Lapte         | kg | 0,100                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Lămâie        | kg | 0,250                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Păstrăvii se curăță, se spală în multă apă rece. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie sferturi.

##### Tehnica preparării

Păstrăvii se sarează, se trec prin lapte, făină și se prăjesc în ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu lămâie.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### PĂSTRĂVI A.I.A.RUS



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Păstrav       | kg | 2,000                         |

|                  |    |       |
|------------------|----|-------|
| Salată a la rus* | kg | 0,900 |
| Maioneză*        | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,020 |
| Oțet 9 grade     | kg | 0,025 |
| Țelină rădăcină  | kg | 0,050 |
| Morcovi          | kg | 0,100 |
| Ceapă            | kg | 0,100 |
| Piper boabe      | kg | 0,001 |
| Sare             | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 130 g, salată 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Păstrăvii se curăță și se spală cu multă apă rece. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Maioneza și salata à la rus se prepară, folosind rețetele respective.

*Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii și țelina se fierb în apă cu sare, oțet și piper boabe. Se adaugă peste păstrăvi și se fierb circa 10 minute. Păstrăvii se răcesc și se curăță de piele. Salata à la rus se montează pe platou (porționată), peste aceasta se aranjează păstrăvii și se ornează cu maioneză cu ajutorul unui poș prevăzut cu șprîț mic.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de pătrunjel verde. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[MORUN SAU NISETRU RASOL](#)



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------------|----|-------------------------------|
| Morun sau nisetrul fără cap | kg | 1,500                         |
| Morcovi                     | kg | 0,100                         |
| Cartofi                     | kg | 2,000                         |
| Ceapă                       | kg | 0,100                         |
| Foi de dafin                | kg | 0,00025                       |
| Cuișoare                    | kg | 0,001                         |
| Oțet 9 grade                | l  | 0,050                         |
| Vin alb                     | l  | 0,050                         |
| Piper boabe                 | kg | 0,001                         |
| Pătrunjel verde             | kg | 0,050                         |
| Ulei                        | kg | 0,050                         |
| Sare                        | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 70 g, cartofi natur 120 g**



## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Morunul (nisetrul) se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

### Tehnica preparării

Ceapa și morcovii se fierb în apă cu sare, piper, oțet, vin, foi de dafin și cuișoare. Se adaugă bucățile de pește și se fierb împreună. Bucățile de morun (nisetru) fierte, se scot pe un platou și se stropesc cu ulei amestecat cu puțină zeamă de la fiert.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de morcov fiert și cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[MORUN SAU NISETRU PROVINCIAL](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Morun sau nisetru fără cap   | kg       | 1,500                         |
| Ceapă                        | kg       | 0,150                         |
| Ulei                         | kg       | 0,150                         |
| Pastă de tomate              | kg       | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,800<br>0,400                |
| Făină                        | kg       | 0,050                         |
| Usturoi                      | kg       | 0,030                         |
| Vin alb                      | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel verde              | kg       | 0,040                         |
| Piper măcinat                | kg       | 0,002                         |
| Sare                         | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 70 g, sos 100 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Morunul sau nisetrul se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Roșiile proaspete se curăță, se opăresc, se decojesc și se taie felii, iar 5 roșii se taie jumătăți. Pasta de tomate se diluează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

### Tehnica preparării

Bucățile de morun sau nisetru se introduc la cuptor într-o tavă cu 100 g ulei și se prăjesc pe jumătate. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă, piper, roșii tăiate felii, pastă de tomate și apă fiartă (0,5 l) și se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă usturoi, sare și vin. În sosul format, se așază peștele, deasupra roșiile tăiate jumătăți și se introduc la cuptor 20 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește rece sau cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[MORUN SAU NISETRU PRĂJIT](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Morun (Nisetru)      | kg        | 1,500                                |
| Ulei                 | kg        | 0,200                                |
| Lapte                | kg        | 0,100                                |
| Făină                | kg        | 0,100                                |
| Lămâie               | kg        | 0,250                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Morunul (nisetru) se curăță, se spală și se porționează. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie sferturi.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de morun (nisetru) se sarează, se trec prin făină, lapte, apoi din nou prin făină și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu lămâie.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) |

[MORUN SAU NISETRU PESCĂRESC](#)



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Morun sau nisetru fără cap   | kg        | 1,500                                |
| Ulei                         | kg        | 0,150                                |
| Ardei gras                   | kg        | 0,200                                |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                       |
| Pătrunjel verde              | kg        | 0,050                                |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,050                                |
| Usturoi                      | kg        | 0,025                                |
| Cimbru                       | kg        | 0,002                                |
| Piper măcinat                | kg        | 0,002                                |
| Vin alb                      | l         | 0,100                                |
| Sare                         | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Morunul (nisetrul) se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fâșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se curăță de coajă și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Usturoiul și pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de morun (nisetru) se așază într-o tavă cu 100 g ulei, usturoi, cimbru, piper, se introduc la cuptor și se frig. Se adaugă ardei gras, pastă de tomate, roșii, 50 g ulei și se introduc din nou în cuptor 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SOS TOMAT](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,400                         |
| Ceapă                     | kg | 0,250                         |
| Macaroane                 | kg | 0,550                         |
| Ouă                       | kg | 0,100                         |
| Smântână                  | kg | 0,100                         |
| Făină                     | kg | 0,100                         |
| Sos tomat*                | kg | 0,800                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,030                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,002                         |
| Sare                      | kg | 0,015                         |
| Pesmet                    | kg | 0,030                         |
| Untură                    | kg | 0,100                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 170 g, sos 80 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Carnea se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne, se amestecă cu ouă și smântână. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se înăbușă cu ceapa în 75 g untură și circa 100 ml apă. Se lasă să se răcească și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă piper, sare, pătrunjel verde și se amestecă pentru omogenizarea compoziției. Jumătate din cantitatea de macaroane se așază în tava unsă cu untură și tapetată cu pesmet. Peste macaroane se așază compoziția de carne, în strat uniform. Deasupra se adaugă cantitatea de macaroane rămase și se toarnă compoziția din ouă, smântână și făină și se introduce tava la cuptor. Budinca gratinată se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

##### *Prezentarea și servirea*

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi separat, în sosieră. Se servește caldă.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## STAVRID PRĂJIT



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap      | kg | 1,800                         |
| Făină               | kg | 0,100                         |
| Lapte               | kg | 0,150                         |
| Ulei                | kg | 0,150                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Stavriclul se curăță, se îndepărtează capul, se spală și se sarează. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

Peștele se trece prin lapte și făină amestecată cu boia și se prăjește în ulei încins.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald sau rece, porționat (o porție 100 g) sau la kilogram, cântărindu-se.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) |

## SOMN RASOL



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| File de somn       | kg | 1,250                         |
| Morcovi            | kg | 0,050                         |
| Ceapă              | kg | 0,050                         |
| Foi de dafin       | kg | 0,0005                        |
| Lămâie             | kg | 0,150                         |
| Piper boabe        | kg | 0,001                         |
| Sare               | kg | 0,050                         |
| Păstârnac rădăcină | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade       | l  | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, lămâie 15 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Fileul de somn se spală, se porționează. Ceapa, morcovii și păstârnacul se curăță, se spală și se taie felii. Lămâia se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Morcovii, ceapa și păstârnacul se fierb în apă cu sare, piper și foi de dafin, circa 20 minute. Se adaugă bucățile de pește, oțet și se fierb circa 10 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie deasupra. Se servește cald. Se poate servi și cu garnitură de cartofi.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [SOMN PANE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| File de somn  | kg | 1,050                         |
| Făină         | kg | 0,100                         |
| Lapte         | kg | 0,200                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Pesmet        | kg | 0,200                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |
| Lămâie        | kg | 0,150                         |
| Sare          | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, lămâie 15 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul și făina se cern. Lămâia se spală și se taie rondele. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin lapte, făină, ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se servește cald, cu diferite garnituri.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [SOMN MEUNIERE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| File de somn  | kg | 1,250                         |
| Făină         | kg | 0,150                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Lapte         | kg | 0,150                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |
| Sos Meuniere* | kg | 0,200                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește se trec prin lapte, făină, ou bătut și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, se servește cu sos Meuniere deasupra. Se servește cald, cu diferite garnituri.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SOMN CU ROȘII](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| File de somn                 | kg       | 1,250                         |
| Ulei                         | kg       | 0,150                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg<br>kg | 2,000<br>1,000                |
| Pătrunjel verde              | kg       | 0,050                         |
| Sos tomat*                   | kg       | 0,200                         |
| Sare                         | kg       | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sarează. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pește unse cu ulei (50 g) se așază într-o tavă și se introduc la cuptor, circa 15 minute. Roșiile se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă sos tomat și sare. Peste sosul format se așază bucățile de pește și se introduce tava la cuptor, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SOMN CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| File de somn           | kg | 1,250                         |
| Făină                  | kg | 0,075                         |
| Ulei                   | kg | 0,150                         |
| Ceapă                  | kg | 0,150                         |
| Ouă                    | kg | 0,150                         |
| Ciuperci proaspete sau | kg | 0,250                         |

|                  |    |       |
|------------------|----|-------|
| conservă         | kg | 0,125 |
| Cașcaval         | kg | 0,050 |
| Sos de smântână* | kg | 0,500 |
| Sare             | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 180 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fileul de somn se spală, se porționează și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet ele apă rece, se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece, se fierb de consistență tare, se curăță de coajă și se taie sferturi.

##### Tehnica preparării

Ciupercile și ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Peștele se trece prin făină și se prăjește în ulei (100 g). Bucățile de pește prăjit se așază pe platou pescăresc uns cu ulei, se toarnă sos de smântână deasupra, se adaugă ceapă, ciuperci și felii ele ou. Se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu diferite garnituri.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SCRUMBII ÎN PERGAMENT](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Scrumbii proaspete           | kg       | 1,500                         |
| Ulei                         | kg       | 0,150                         |
| Ceapă                        | kg       | 0,400                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Lămâie                       | kg       | 0,250                         |
| Piper măcinat                | kg       | 0,002                         |
| Sare                         | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: peste 100 g, sos 60 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Scrumbiile se curăță, se spală și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Lămâia se spală și se taie felii.

##### Tehnica preparării

Scrumbiile se ung cu ulei (50 g) se presară cu piper, se împachetează în hârtie pergament unsă cu ulei și se frig pe grătar sau la cuptor. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei și 100 ml apă, se adaugă roșii și se fierb circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie deasupra și sos de ceapă cu roșii. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## SCRUMBII DE DUNĂRE LA GRĂTAR



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Scrumbii proaspete | kg | 1,500                         |
| Ulei               | kg | 0,050                         |
| Sare               | kg | 0,050                         |
| Lămâie             | kg | 0,150                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Scrumbiile se curăță, se spală și se sarează. Lămâia se spală și se taie rondele.

#### *Tehnica preparării*

Scrumbiile unse cu ulei, se frig pe ambele părți pe grătar încins.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se servește cald, eu diferite garnituri. Se poate servi porționat sau la kilogram.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) |

## SCRUMBII DE DUNĂRE CU SOS DE LĂMÂIE (Â LA GREC)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Scrumbii proaspete         | kg | 1,500                         |
| Ulei                       | kg | 0,050                         |
| Lămâie                     | kg | 0,050                         |
| Sare                       | kg | 0,020                         |
| Sos de lămâie (a la grec)* | kg | 0,700                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 70 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Scrumbiile se curăță și se spală cu multă apă rece. Lămâia se spală și se taie felii. Sosul de lămâie (â la grec) se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Scrumbiile unse cu ulei, se frig pe ambele părți la grătar, se sarează și se așază pe platou. Peste scrumbii se toarnă sos de lămâie.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie. Se servește rece.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) |

## SARAMURA DE CRAP



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|



|                    |    | pt. 10 porții |
|--------------------|----|---------------|
| Crap fara cap      | kg | 1,500         |
| Boia de ardei iute | kg | 0,002         |
| Ardei iute         | kg | 0,010         |
| Sare               | kg | 0,050         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, saramură 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Crapul se curăță, se spală și se sarează. Ardeii iute se spală, se crestează, se scot semințele și se taie rondele subțiri.

##### Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți, pe grătar sau pe plită presărată cu sare. Se așază într-o tavă și se adaugă saramura preparată din : 1 litru apă fierbinte, sare, boia, ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu saramură în sosieră. Se poate servi porționat sau la kg. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SARAMURA DE CIORTAN](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Ciortan cu cap     | kg | 1,500                         |
| Boia de ardei iute | kg | 0,002                         |
| Ardei iute         | kg | 0,015                         |
| Sare               | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, saramură 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ciortanul se curăță, se spală și se sarează. Ardeii iute se spală și se taie rondele.

##### Tehnica preparării

Peștele se frige pe ambele părți, pe grătar sau plită presărată cu sare, se așază într-o tavă, se adaugă saramura preparată din : 1 litru apă fierbinte, sare, boia și ardei iute și se fierbe circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu saramură în sosieră. Se servește cald.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SPAGHETE CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Spaghete       | kg | 0,700                         |
| Brânză de vaci | kg | 1,000                         |
| Unt            | kg | 0,150                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 330 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Spaghetetele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Brânza de vaci se amestecă cu unt topit (100 g) și spaghete.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald, cu unt deasupra.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [RAVIOLI CU CIUPERCI](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                           | kg | 0,700                         |
| Ouă                             | kg | 0,200                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 0,500<br>0,250                |
| Ceapă                           | kg | 0,100                         |
| Cașcaval                        | kg | 0,100                         |
| Ulei                            | kg | 0,050                         |
| Sos tomat*                      | kg | 1,100                         |
| Piper măcinat                   | kg | 0,001                         |
| Sare                            | kg | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. În cazul când se folosesc ciuperci conservă, se scurge lichidul, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță și se rade. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Din făină, ouă, apă (50 ml) se prepară o cocă de consistență tare. Ceapa și ciupercile se înăbușă în ulei. Se adaugă piper și sare. Din aluatul obținut, se întind foi care se taie în fâșii dreptunghiulare în lungime de circa 4 cm. Compoziția din ceapă și ciuperci se așază peste foile tăiate, care se acoperă cu altă foaie. Se presează marginile foilor de aluat pentru lipire și se taie cu rondeaua. Raviolii obținuți se introduc la fiert în apă clocotită cu sare. După fierbere, se strecoară, se așază în tavă, se adaugă sos tomat, cașcaval ras și se introduc în cuptor, 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [MACAROANE CU ȘUNCĂ ȘI SOS TOMAT](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Macaroane     | kg | 0,700                         |
| Untură        | kg | 0,150                         |
| Șuncă presată | kg | 0,200                         |
| Sos tomat*    | kg | 0,400                         |
| Sare          | kg | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 275 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Șunca presată se taie în fâșii subțiri (julien). Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Șunca presată se înăbușă în untură (100 g), se adaugă 200 g sos tomat. Macaroanele se adaugă peste untură fierbinte, se amestecă cu sos tomat (200 g) și șunca presată și se introduc la cuptor 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește fierbinte.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[MACAROANE CU SOS TOMAT](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Macaroane     | kg | 0,700                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |
| Sos tomat*    | kg | 0,400                         |
| Cașcaval      | kg | 0,250                         |
| Sare          | kg | 0,015                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

##### Tehnica preparării

Macaroanele se rup și se introduc în apă (circa 3,5 l) clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă apă rece și se țin 15 minute, se strecoară, se trec prin jet de apă rece și se scurg bine de apă. Se așază într-un vas cu ulei înfierbântat, se amestecă cu sosul tomat și se presară cașcaval ras.

##### Prezentarea și servirea

Macaroanele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[MACAROANE MILANEZE](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Macaroane                       | kg        | 0,650                                |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg        | 0,500<br>0,250                       |
| Șuncă presată                   | kg        | 0,200                                |
| Sos tomat*                      | kg        | 0,500                                |
| Sare                            | kg        | 0,020                                |
| Unt                             | kg        | 0,150                                |
| Cașcaval                        | kg        | 0,100                                |

\*se preia rețetă respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb și se taie în lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă și se taie lame. Șunca presată se taie fâșii subțiri (julien). Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită eu sare; se fierb, se răcesc în apă 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se mențin la cald.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în unt (50 g), se adaugă șuncă, sare, sos tomat și se continuă fierberea circa 10 minute. În momentul servirii, macaroanele se stropesc cu unt topit (100 g) și se amestecă cu compoziția de ciuperci, șuncă și sos.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește fierbinte, cu cașcaval ras deasupra.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### MACAROANE GRATINATE



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Macaroane            | kg        | 0,600                                |
| Margarină            | kg        | 0,025                                |
| Ouă                  | kg        | 0,150                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,200                                |
| Pesmet               | kg        | 0,030                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |
| Sos alb*             | kg        | 0,500                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Se prepară sosul alb, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Sosul alb se amestecă cu ouă, macaroane și cașcaval ras (100 g). Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină și tapetată cu pesmet; deasupra se presară cașcaval ras și se introduce în cuptor pentru gratinare circa 10 minute. După gratinare se porționează sub formă pătrată sau dreptunghiulară.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [MACAROANE CU FICĂȚEI DE PASĂRE ȘI SOS TOMAT](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Macaroane       | kg | 0,500                         |
| Ficat de pasăre | kg | 0,400                         |
| Untură          | kg | 0,075                         |
| Margarină       | kg | 0,075                         |
| Ceapă           | kg | 0,050                         |
| Cașcaval        | kg | 0,150                         |
| Sos tomat*      | kg | 1,000                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Ficăței de pasăre se spală, se taie în jumătăți, se opăresc și se răcesc 5 minute. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ficăței și ceapa se înăbușă în untură (75 g), se adaugă deasupra macaroanelor fierte împreună cu sos tomat, margarină topită și cașcaval ras.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie și se servește fierbinte.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [MACAROANE CU CIUPERCI ȘI SOS TOMAT](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Macaroane          | kg | 0,500                         |
| Ciuperci proaspete | kg | 0,500                         |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| sau conservă | kg | 0,250 |
| Cașcaval     | kg | 0,125 |
| Unt          | kg | 0,150 |
| Sos tomat*   | kg | 1,100 |
| Sare         | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se răcesc în apă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se fierb și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet ele apă rece și se taie lame. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în unt (50 g) și se adaugă în sosul tomat. Macaroanele se încălzesc în unt și se adaugă sosul tomat cu ciuperci. Se mențin la cald.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă, cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [MACAROANE CU BRÂNZĂ](#)



| Materii prime        | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Macaroane            | kg | 0,600                         |
| Brânză telemea de oi | kg | 0,500                         |
| Ulei                 | kg | 0,100                         |
| Sare                 | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Brânza telemea se spală și se rade.

##### Tehnica preparării

Macaroanele se rup și se introduc în apă (circa 3 l) clocotită cu sare. După ce se fierb, se adaugă apă rece și se țin 15 minute, se strecoară, se trec prin jet de apă rece și se scurg bine de apă. Se așază într-un vas cu ulei înfierbîntat, se amestecă cu brânză telemea și se introduc la cuptor timp de 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Macaroanele se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [IOFCA CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci | kg | 0,600                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Margarină       | kg | 0,150 |
| Smântână        | kg | 0,200 |
| Tăiței de casă* | kg | 1,000 |
| Sare            | kg | 0,010 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 275 g**

**PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Tăiței tăiați sub formă de romburi sau dreptunghiuri mai mari se fierb în apă clocotită cu sare, se răcesc și se scurg.

*Tehnica preparării*

Tăiței fierți se amestecă cu brânză de vaci și smântână, se așază într-un vas cu margarină topită și se introduc la cuptor circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte sau farfurie caldă. Se servește cald.

Postat în [din paste făinoase, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[GNOKI FLORENTIN](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Făină                | kg        | 0,125                                |
| Lapte                | l         | 1,400                                |
| Griș                 | kg        | 0,300                                |
| Cașcaval             | kg        | 0,100                                |
| Ouă                  | kg        | 0,100                                |
| Margarină            | kg        | 0,175                                |
| Spanac               | kg        | 2,000                                |
| Pesmet               | kg        | 0,050                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 225 g**

**PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opărește în apă clocotită cu sare, se scurge de apă și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe și se răcește.

*Tehnica preparării*

Spanacul se înăbușă în 75 g margarină. Într-un litru lapte, se adaugă griș sub formă de ploaie și se amestecă continuu, se răcește, se adaugă ouă și se amestecă. Din margarină (75 g), făină dizolvată în apă rece (200 ml), sare și lapte, se prepară un sos și se fierbe circa 10 minute. În tava unsă cu margarină și tapetată cu pesmet, se așază un strat de spanac, apoi compoziția de griș, se toarnă sosul deasupra, se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor 15 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie și se servește cald.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [BUDINCĂ DIN MACAROANE CU ȘUNCĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Șuncă persată | kg | 0,400                         |
| Margarină     | kg | 0,100                         |
| Făină         | kg | 0,050                         |
| Macaroane     | kg | 0,600                         |
| Lapte         | kg | 0,200                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Piper măcinat | kg | 0,001                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |
| Cașcaval      | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Șunca presată se taie cuburi. Făina se cerne și se amestecă cu lapte și ouă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Macaroanele fierte se amestecă cu șuncă, piper, se așază în tava unsă cu margarina (25 g), deasupra se toarnă compoziția din lapte, făină și ouă. Se presară cașcavalul ras deasupra și se introduc la cuptor circa 20 minute. Budinca gratinată se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

##### *Prezentarea și servirea*

Budinca se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește caldă, cu margarina topită deasupra.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate I | kg | 0,500                         |
| Carne de vită calitate I | kg | 0,300                         |
| Costiță afumată          | kg | 0,150                         |
| Untură                   | kg | 0,150                         |
| Varză albă proaspătă     | kg | 5,000                         |
| Orez                     | kg | 0,200                         |
| Ceapă                    | kg | 0,250                         |



|                       |    |         |
|-----------------------|----|---------|
| Roşii proaspete       | kg | 1,000   |
| sauConservă           | kg | 0,500   |
| Ardei gras            | kg | 0,250   |
| Pastă tomate          | kg | 0,100   |
| Boia de ardei dulce   | kg | 0,002   |
| Piper măcinat         | kg | 0,001   |
| Piper boabe           | kg | 0,002   |
| <a href="#">Borş*</a> | kg | 1,000   |
| Cimbru                | kg | 0,002   |
| Foi de dafin          | kg | 0,00025 |
| Mărar verde           | kg | 0,050   |
| Sare                  | kg | 0,050   |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale 180 g, varză 230 g, costiță 15 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie felii și se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă ; ceapa rămasă se taie mărunț.
- Carnea se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește apoi se răcește în apă rece.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.
- Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Varza albă se curăță, se spală, se opărește, se aleg foile, iar restul se taie fin.
- Costița afumată se spală, se taie fâșii.
- Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Borșul se fierbe și se strecoară.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea și ceapa tocată se amestecă cu orez, sare, piper.
- Din această compoziție se porționează sarmale, câte 4 la o porție și se învelesc în foi de varză.
- Jumătate din cantitatea de varză tăiată și 50 g de ardei gras se așază într-o cratiță, peste care se aranjează sarmalele jur împrejur, lăsându-se mijlocul liber.
- Sosul se prepară astfel: restul de ceapă se înăbușă în 100 g untură și 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, cimbru, piper boabe, foi de dafin, mărar verde, roșii și sare.
- Sosul format se fierbe cu borș sau sare de lămâie, 10 minute și se adaugă peste sarmale.
- Deasupra se așază un rând de varză tăiată și restul de ardei gras și se fierb circa o oră.
- Se adaugă costița afumată și se continuă fierberea circa 30 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.
- La cererea consumatorului, se servește cu smântână.

Postat în [cu carne de porc](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[RULOU DIN CARNE TOCATĂ DE PORC ÎN SUC PROPRIU](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitatea I       | kg        | 0,700                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,200                                |
| Ouă                             | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,150                                |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg        | 0,100                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,002                                |
| Smântână                        | kg        | 0,200                                |
| Făină                           | kg        | 0,100                                |
| Prapur de porc                  | kg        | 0,300                                |
| Untură sau ulei                 | kg        | 0,100                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg        | 0,800                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou 165 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DIN CARNE TOCATĂ DE PORC ÎN SUC PROPRIU**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina.
- Prapurul se ține în apă caldută pentru a se desface.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa.
- Morcovii, păstârnacul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea se amestecă cu ceapă, ouă, piper, sare, și pătrunjel verde.
- Compoziția obținută se împarte în două, se așază peste bucata de prapur și se rulează.
- Ruloul obținut se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei.
- Se unge suprafața rulourilor cu untură sau ulei, de jur împrejur se așază felii de morcovi, păstârnac și pătrunjel rădăcină și se introduce tava la cuptor cu o temperatură moderată, pentru a se frige.
- Ruloul fript se scoate pe un platou, se lasă să se răcească puțin și se porționează în 20 bucăți (2 bucăți la o porție).
- Sosul se prepară din 50 g untură sau ulei în care se adaugă făina dizolvată în apă rece, supă de oase, smântână și sare.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, cu sos deasupra.
- Se poate servi și cu garnitură din pireu de cartofi sau cu pilaf.

Postat în [cu carne de porc](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[GOGONELE MURATE UMPLUTE CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitatea I           | kg | 0,600                         |
| Gogonele murate                     | kg | 2,000                         |
| Orez                                | kg | 0,100                         |
| Ceapă                               | kg | 0,150                         |
| Ulei                                | kg | 0,075                         |
| Cimbru                              | kg | 0,001                         |
| Ouă                                 | kg | 0,050                         |
| Mărar verde                         | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                       | kg | 0,001                         |
| Iaurt                               | kg | 0,400                         |
| <a href="#">Sos brun (spaniol)*</a> | kg | 1,600                         |
| Sare                                | kg | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: gogonele 200 g, sos 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - GOGONELE MURATE UMPLUTE CU CARNE DE PORC**

##### *Operații pregătitoare*

- Gogonelele, de mărime egală, se spală, se taie capacele, se scot semințele și miezul.
- Carnea de porc se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea tocată se amestecă cu ceapă, orez, ouă, sare, piper și cimbru.
- Gogonelele se umplu cu compoziția obținută, se așază într-o tavă cu ulei cu circa 75 ml apă.
- Se introduce la cuptor, circa 20 minute.
- Se adaugă sosul brun (spaniol) și se continuă fierberea încă 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, cu mărar verde și iaurt deasupra.

Postat în [cu carne de porc](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [COLȚUNAȘI DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,200                         |
| Ulei                      | kg | 0,050                         |
| Cartofi                   | kg | 0,900                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Ceapă         | kg | 0,150 |
| Făină         | kg | 0,400 |
| Ouă           | kg | 0,150 |
| Smântână      | kg | 0,250 |
| Piper măcinat | kg | 0,001 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: colțunași 150 g, smântână 25 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - COLȚUNAȘI DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță de coajă și se toacă cu mașina.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Cartofii se amestecă cu ouă (100 g), 350 g făină și sare.
- Compoziția obținută se frământă bine până se obține o cocă omogenă.
- Ceapa și carnea tocată se înăbușă în ulei cu apă (circa 50 ml), se adaugă ou (50 g), piper măcinat, sare și se amestecă bine.
- Coca de cartofi se întinde în foaie groasă de circa 1 cm pe o planșetă, pe care s-a presărat făină (circa 50 g), se decupează forme rotunde, dreptunghiulare ș.a; pe fiecare bucată se așază în mod egal umplutură de carne.
- Se împătorește fiecare în parte și se apasă marginile pentru a se lipi.
- Colțunașii se fierb în apă clocotită (2 l) cu sare, circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra (4—5 bucăți la porție).
- Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [CIUPERCI UMPLUTE CU CARNE DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Ciuperci proaspete       | kg        | 2,000                                |
| Carne de porc calitate I | kg        | 0,400                                |
| Orez                     | kg        | 0,200                                |
| Pătrunjel verde          | kg        | 0,050                                |
| Smântână                 | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                    | kg        | 0,200                                |
| Făină                    | kg        | 0,050                                |
| Boia de ardei dulce      | kg        | 0,002                                |
| Untură sau ulei          | kg        | 0,200                                |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ciuperci 160 g, sos 40 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIUPERCI UMLUTE CU CARNE DE PORC**

##### *Operații pregătitoare*

- Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se detașează codițele, care se taie mărunt.
- Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă.
- Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape, se fierbe, se răcește cu apă.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în untură sau ulei(100 g) cu 50 ml apă.
- Se adaugă carnea tocată, codițele de ciuperci, piper, sare, pătrunjel verde și se continuă înăbușirea.
- Se adaugă orez și se amestecă pentru uniformizare.
- Cu compoziția obținută se umplu ciupercile, se așază în tava unsă cu 25 g untură și se introduce la cuptor 30 minute.
- În restul de untură sau ulei se înăbușă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, se adaugă boia, sare și smântână.
- Sosul obținut se toarnă peste ciuperci.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### CHIFTELE DIN CARNE DE PORC



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitate I | kg        | 1,050                                |
| Cartofi sau Pâine albă   | kg        | 1,200                                |
|                          | kg        | 0,500                                |
| Ceapă                    | kg        | 0,250                                |
| Ouă                      | kg        | 0,250                                |
| Pătrunjel verde          | kg        | 0,100                                |
| Usturoi                  | kg        | 0,025                                |
| Făină                    | kg        | 0,100                                |
| Piper măcinat            | kg        | 0,002                                |
| Untură sau ulei          | kg        | 0,250                                |
| Sare                     | kg        | 0,010                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 buc 40 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CHIFTELE DIN CARNE DE PORC**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea de porc se spală, se curăță de tendoane și se taie în bucăți mici.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie în bucăți mici.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou.
- Când se folosește pâine, aceasta se înmoaie în apă și se stoarce.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie bucăți mici. ăina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea, ceapa, usturoiul se toacă cu mașina.
- Compoziția obținută se amestecă cu ouă, cartofi rași sau pâine, pătrunjel verde, sare și piper, până se omogenizează.
- Se porționează și se modelează chiftele, folosind făina, sub formă rotundă, aplatizată.
- Se rumenesc în untură sau ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### CHIFTELE DE CARTOFI CU CARNE



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,120                         |
| Cartofi                   | kg | 0,500                         |
| Untură                    | kg | 0,050                         |
| Ceapă                     | kg | 0,150                         |
| Făină                     | kg | 0,050                         |
| Ouă                       | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,0005                        |
| Mărar verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                      | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 buc (40 g)**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CHIFTELE DE CARTOFI CU CARNE**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se lasă la răcit și se curăță de coajă.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în 25 g untură cu 50 ml apă.
- Se amestecă cu carne, făină, ou, cartofi rași fin, piper măcinat, mărar verde și sare.
- Se modelează 10 chiftele și se coc la cuptor într-o tavă unsă cu restul de untură.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### TELINĂ UMPLUTĂ CU CARNE DE PUI



| Materii prime                                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----------|-------------------------------|
| Țelină rădacină                              | kg       | 2,000                         |
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg       | 0,500                         |
| Pătrunjel verde                              | kg       | 0,050                         |
| Făină  | kg       | 0,100                         |
| Smântână sau iaurt                           | kg<br>kg | 0,200<br>0,400                |
| Ceapă  | kg       | 0,100                         |
| Orez   | kg       | 0,100                         |
| Mazăre verde proaspătă sau conservă          | kg<br>kg | 0,400<br>0,250                |
| Lapte  | kg       | 0,200                         |
| Piper măcinat                                | kg       | 0,003                         |
| Margarină                                    | kg       | 0,150                         |
| Sare   | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Țelina se spală, se curăță, se spală din nou, se taie capacul, se scoate miezul, se introduce în apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Mazărea proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge de lichidul de fierbere. Dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece, se scurge din nou. Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se dezosează, iar carnea se toacă cu mașina.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g margarină cu 50 ml apă, se lasă să se răcească, se amestecă cu carnea de pui tocată, sare, piper, orez și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție, se umple țelina, așezând deasupra capacele decupate. Într-o tavă se înăbușă 50 g margarină, cu 150 ml apă, se așază țelina umplută, se introduce la cuptor circa 30 minute. În 50 g margarină și lapte se înăbușă făina dizolvată în lapte rece, sare și smântână sau iaurt, se amestecă continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se fierb 10 minute, apoi se toarnă peste țelină. Mazărea se adaugă în tava cu țelină și împreună se introduc din nou la cuptor, încă 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [cu carne de pasăre, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### SARMALE CU CARNE DE PUI ÎN FOI DE VARZĂ



| Materii prime                                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----------|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg       | 1,100                         |
| Varză albă murată                            | kg       | 3,500                         |
| Ceapă  | kg       | 0,200                         |
| Pastă de tomate                              | kg       | 0,100                         |
| Boia de ardei dulce                          | kg       | 0,002                         |
| Ulei   | kg       | 0,150                         |
| Cimbru                                       | kg       | 0,002                         |
| Orez   | kg       | 0,150                         |
| Piper măcinat                                | kg       | 0,002                         |
| Roșii proaspete sau conservă                 | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Costiță afumată                              | kg       | 0,100                         |
| Sare   | kg       | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale 150 g, varză 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Pui se curăță, se trec prin flacăra și se dezosează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Costița se taie cuburi.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă și se răcește, se amestecă cu carnea și se toacă cu mașina. Carnea tocată se amestecă cu orez, sare și piper. Compoziția rezultată se înfășoară în foi de varză. Sarmalele astfel preparate se aranjează una lângă alta, într-o cratiță în care s-a așezat un strat de varză tăiată fin, astfel ca mijlocul vasului să rămână gol, și se completează cu restul de varză tăiată și costiță, care să acopere și sarmalele. Deasupra se presară cimbru, se adaugă pastă de tomate, boia și lichidul necesar fierberii. Se acoperă vasul și se introduce la cuptor, la foc moderat. După 30—40 minute ele fierbere, se adaugă roșii și se continuă fierberea.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [cu carne de pasăre](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ★ |

[RAVIOLI CU CARNE DE PUI \(GRATINAȚI\)](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Făină         | kg | 0,600                         |
| Ouă           | kg | 0,200                         |
| Ulei          | kg | 0,050                         |



|   |    |       |
|---|----|-------|
| Sos tomat*                                    | kg | 1,000 |
| Unt   | kg | 0,050 |
| Cașcaval                                      | kg | 0,100 |
| Sare  | kg | 0,020 |
| <i>Pentru umplură</i>                         |    |       |
| Carne de pui calitatea I fara cap si picioare | kg | 0,650 |
| Spanac  | kg | 1,000 |
| Ouă   | kg | 0,050 |
| Ceapă   | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde                               | kg | 0,050 |
| Piper măcinat                                 | kg | 0,001 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ravioli 200 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală, se fierbe în apă clocotită, se trece sub jet de apă rece, se scurge bine și se taie mărunț. Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se fierb în apă cu sare, se lasă să se răcească, se dezosează, iar carnea rezultată se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol, în mijloc în care se pun ouă (200 g), sare și se frământă bine, obținând o cocă de tăiței de consistență potrivită. Se acoperă și se lasă în repaos, 15 minute.

##### *Tehnica preparării*

Spanacul se amestecă cu carnea de pasăre. Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă sare, piper, se lasă să se răcească puțin, se adaugă un ou (50 g), jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, cașcaval ras și se amestecă bine. Coca frământată se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime și se taie în pătrate cu latura de 6 cm sau se decupează în forme rotunde. Pe fiecare bucată se așază grămăjoare din compoziția de carne cu spanac, se umezesc marginile la două laturi de la fiecare bucată cu puțin albuș sau apă. Se împătorește (se strânge în două) și se presează marginile cu o furculiță pentru a se lipi bine. Raviolii obținuți se fierb în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Se scot într-un vas cu apă rece, se spală și se așază pe platou uns cu 25 g unt. Deasupra se toarnă sosul tomat, se presară cașcaval ras, se pun bucăți de unt și se gratinează la cuptor, 10 minute.

NOTĂ : Raviolii se pot obține și după procedeul următor : Coca frământată, se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime. Pe jumătate din foaie, se așază grămăjoare din compoziția de carne la distanțe egale (circa 6 cm). Cu albuș de ou sau apă, se umezesc cu pensula spațiile dintre grămăjoarele din compoziția de carne. Se acoperă cu cealaltă jumătate a foii ele tăiței, se presează cu furculița spațiile care au fost umezite, pentru a se lipi bine și se decupează, cu ruleta, ravioli.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, 5—6 bucăți, la porție.

Postat în [cu carne de pasăre](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [CLĂTITE UMLUTE CU CARNE DE PUI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|   |    |       |
|---|----|-------|
| Carne de pui calitatea I fara cap si picioare | kg | 0,800 |
| Făină   | kg | 0,500 |
| Lapte   | kg | 0,800 |
| Ouă   | kg | 0,300 |
| Ulei  | kg | 0,100 |
| Unt   | kg | 0,050 |
| Cașcaval                                      | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde                               | kg | 0,050 |
| Smântână                                      | kg | 0,250 |
| Piper măcinat                                 | kg | 0,001 |
| Sare  | kg | 0,025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacăra, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Puiul se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma; puiul fiert se răcește, se dezosează, iar carnea obținută se taie mărunț sau se toacă cu mașina. Din făină, lapte, ouă (200 g), sare se prepară compoziția pentru clătite. Din această compoziție se pregătesc foi ele clătite (20 bucăți), în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine. Carnea de pui se amestecă cu ouă (100 g), sare, piper, pătrunjel verde și 50 g smântână. Cu această compoziție se umplu foile de clătite și se rulează. Clătitele umplute se așază pe platou din inox, se stropesc cu unt topit, se presară cașcaval ras și se gratinează la cuptor 10—15 minute, la foc iute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântână deasupra

Postat în [cu carne de pasăre](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [SPAGHETE \(MACAROANE\) CU CIUPERCI](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Spaghete sau macaroane          | kg       | 0,600                         |
| Margarină                       | kg       | 0,150                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Sos tomat*                      | kg       | 0,700                         |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,001                         |
| Sare                            | kg       | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc în apă 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Se prepară sosul tomat, folosind rețeta respectivă.

### Tehnica preparării

Ciupercile se înăbușă în margarină (100 g), se adaugă sare, piper, sos tomat și se fierb împreună 10—15 minute. Macaroanele se așază în tava unsă cu margarină și se păstrează la cald. În momentul servirii se amestecă cu sosul de ciuperci.

### Prezentarea și servirea

Macaroanele se prezintă în țambal sau farfurie, iar sosul tomat separat în sosieră. Se servesc calde.

Postat în [din paste făinoase](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## MUSACA DIN DOVLECEI



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I  | kg | 0,550                         |
| Untură sau ulei            | kg | 0,200                         |
| Dovlecei proaspeți         | kg | 2,000                         |
| Ceapă                      | kg | 0,300                         |
| Roșii proaspete            | kg | 0,500                         |
| Ouă                        | kg | 0,150                         |
| Făină                      | kg | 0,050                         |
| Cașcaval                   | kg | 0,100                         |
| Pesmet                     | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg | 1,000                         |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat              | kg | 0,002                         |
| laurt                      | kg | 0,150                         |
| Sare                       | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Dovleceii se spală, se curăță de coajă, se taie felii de circa 1 cm și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se spală, se curăță, se opăresc, se decojesc, se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Sosul tomat se încălzește.

### Tehnica preparării

Feliile de dovlecei se înăbușă în 125 g untură sau ulei cu puțină apă (50 ml). Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură cu puțină apă (50 ml), împreună cu ceapa; se lasă să se răcească și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă sare, piper, un ou, pătrunjel verde și se amestecă bine până ce se omogenizează. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și tapetată cu pesmet, se așază un strat de felii de dovlecei, compoziția de carne, un strat de felii de dovlecei și ultimul strat de felii de roșii. Făina se amestecă cu ouă (100 g) și iaurt și se toarnă peste musaca. Deasupra, se așază felii de roșii pentru decor, se presară cașcaval ras și se introduce tava la cuptor 30 minute la o temperatură moderată. Când este gata, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă, pe platou sau farfurie cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### MUSACA DIN CARTOFI CU IAURT



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--|
| Carne de vită calitate I   | kg        | 0,550                                    |
| Untură                     | kg        | 0,200                                    |
| Ceapă                      | kg        | 0,350                                    |
| Cartofi                    | kg        | 2,900                                    |
| Ouă                        | kg        | 0,150                                    |
| Făină                      | kg        | 0,050                                    |
| Iaurt                      | kg        | 0,150                                    |
| Cașcaval                   | kg        | 0,100                                    |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg        | 1,000                                    |
| Pesmet                     | kg        | 0,050                                    |
| Pătrunjel verde            | kg        | 0,050                                    |
| Piper măcinat              | kg        | 0,002                                    |
| Sare                       | kg        | 0,030                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul tomat se încălzește. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Rondelele de cartofi se înăbușă la cuptor în untură (125 g) și apă. Separat în 50 g untură se înăbușă carnea tocată împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (o treime din cantitate), ouă (50 g) și se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază un strat de rondele de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform și deasupra cantitatea de cartofi rămasă. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu iaurt, ouă (100 g) și pătrunjel verde (1/3 din cantitate). După 30 minute se scoate tava din cuptor, se întinde uniform pe toată suprafața compoziția cu iaurt, se presară cașcaval ras și se introduce tava din nou la cuptor, circa 15 minute pentru gratinat. După gratinare, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Se poate prezenta cu sos tomat separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### MUSACA DIN CARTOFI



| Materii prime              | UM      | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|---------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I  | kg      | 0,550                         |
| Untură sau ulei            | kg      | 0,200                         |
| Ceapă                      | kg      | 0,350                         |
| Cartofi                    | kg      | 2,900                         |
| Ouă                        | kg      | 0,150                         |
| Făină                      | kg      | 0,050                         |
| Lapte sau<br>Lapte praf    | l<br>kg | 0,150<br>0,015                |
| Cașcaval                   | kg      | 0,100                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg      | 1,000                         |
| Pesmet                     | kg      | 0,050                         |
| Pătrunjel verde            | kg      | 0,050                         |
| Piper măcinat              | kg      | 0,002                         |
| Sare                       | kg      | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC - MUSACA DIN CARTOFI

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Laptele se fierbe și se răcește. Când se folosește lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe și se răcește. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul tomat se încălzește. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Rondelele de cartofi se înăbușă la cuptor, în untură sau ulei (125 g) și apă. Separat, în 50 g untură sau ulei se înăbușă carnea tocată împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (o treime din cantitate), ouă (50 g) și se amestecă. Într-o tavă unsă cu untură sau ulei (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază un strat de rondele de cartofi, apoi carnea tocată întinsă uniform și deasupra cantitatea de cartofi rămasă.

Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. După 30 minute, se scoate tava din cuptor și se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă, făină și pătrunjel verde (o treime din cantitate); se presară cașcaval ras și se introduce din nou la cuptor, circa 15 minute, pentru gratinat. După gratinare, musacaua se porționează bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate servi și separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ | [MACAROANE CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,500                         |
| Macaroane                     | kg | 0,700                         |
| Unt                           | kg | 0,075                         |
| Ulei                          | kg | 0,100                         |
| Ceapă                         | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,150                         |
| Cașcaval                      | kg | 0,150                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,300                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală, se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade prin răzătoare fină. Macaroanele se rup.

##### Tehnica preparării

Macaroanele se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se strecoară și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se înăbușă în ulei cu 150 g supă, se adaugă carnea tocată, continuând înăbușirea 10—15 minute, apoi pasta de tomate. Macaroanele se scurg de apă și se amestecă cu unt topit; se adaugă compoziția de carne și sos, sare și piper. Deasupra se presară 100 g cașcaval ras și se introduce la cuptor 10—15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu cașcaval ras deasupra.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ | [DOVLECEI UMPLUȚI](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,550                         |
| Orez                      | kg | 0,150                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Ceapă                     | kg | 0,350                         |
| Făină                     | kg | 0,125                         |
| Pastă de tomate           | kg | 0,100                         |
| Dovlecei proaspeți        | kg | 2,000                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Iaurt                         | kg | 0,200 |
| Morcovi                       | kg | 0,100 |
| Pătrunjel rădăcină            | kg | 0,100 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002 |
| Mărar verde                   | kg | 0,100 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: dovlecei 160 g, sos 100 g, iaurt 20 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, flaxuri, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar jumătate se toacă cu mașina împreună cu carnea. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Dovleceii se spală, se curăță de coajă și se taie în două, dacă sunt mai mari, corespunzător gramajului și li se scoate miezul. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe și se lasă să se răcească. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se amestecă cu orez fiert, sare, piper și jumătate din cantitatea de mărar. Cu această compoziție se umple dovleceii. După umplere, fiecare bucată se trece prin făină cu partea tăiată, se așază într-o tavă cu 100 g ulei, se stropesc cu supă de oase (100 g) și se introduc la cuptor. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 50 g ulei și 100 g supă de oase. Se adaugă cantitatea rămasă de făină dizolvată în 100 ml apă rece și pastă de tomate. Se adaugă supa rămasă și se continuă fierberea circa 25 minute. Sosul se strecoară peste dovlecei și se continuă fierberea, încă 20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu mărar verde și iaurt deasupra.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### CHIFTELUȚE MARINATE



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,550                         |
| Ceapă                     | kg | 0,125                         |
| Cartofi sau               | kg | 0,550                         |
| Pâine albă                | kg | 0,250                         |
| Ouă                       | kg | 0,100                         |
| Făină                     | kg | 0,050                         |
| Untură sau ulei           | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,002                         |
| Sare                      | kg | 0,020                         |
| <b>Pentru sos</b>         |    |                               |

|                    |    |         |
|--------------------|----|---------|
| Ceapă              | kg | 0,200   |
| Morcovi            | kg | 0,100   |
| Țelină rădăcină    | kg | 0,100   |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100   |
| Ulei               | kg | 0,100   |
| Pastă de tomate    | kg | 0,100   |
| Oțet 9 grade       | l  | 0,020   |
| Făină              | kg | 0,075   |
| Sare               | kg | 0,020   |
| Foi de dafin       | kg | 0,00025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe ( 3 buc) 90 g, sos 140 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii; 125 g se înăbușă în untură sau ulei (30 g) și 50 ml apă și se răcește. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se spală. Pasta de tomate se diluează în 200 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper, pătrunjel verde, ouă și cartofi rași fin sau pâine. Compoziția obținută se împarte în bucăți (câte 3 pentru o porție) și se modelează chiftelele de formă rotundă, aplatizată folosind făină. Se rumenesc în untură. Sosul se prepară astfel : ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină, pastă de tomate, sare, oțet, foi de dafin și apă fiartă. Se fierbe circa 30 minute și se strecoară. Sosul obținut se fierbe împreună cu chifteluțele, circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### CHIFTELE DIN CARNE DE VITĂ



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 1,050                         |
| Cartofi sau               | kg | 1,200                         |
| Pâine albă                | kg | 0,500                         |
| Ceapă                     | kg | 0,250                         |
| Ouă                       | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,100                         |
| Usturoi                   | kg | 0,025                         |
| Făină                     | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,002                         |
| Untură sau ulei           | kg | 0,250                         |



|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,025 |
|------|----|-------|

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 40 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Usturoiul se curăță, se spală și se taie bucăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Când se folosește pâine, aceasta se înmoaie în apă și se stoarce bine.

##### Tehnica preparării

Carnea, ceapa și usturoiul se toacă cu mașina. Compoziția obținută se amestecă cu cartofi rași sau pâine, ouă, pătrunjel verde, sare, piper, până se omogenizează; se porționează și se modelează chiftele folosind făină, în formă rotundă. Se rumenesc în untură sau ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș.a.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### CLĂTITE CU CARNE



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,700                         |
| Făină                     | kg | 0,500                         |
| Lapte                     | kg | 0,800                         |
| Ouă                       | kg | 0,250                         |
| Ulei                      | kg | 0,200                         |
| Smântână                  | kg | 0,200                         |
| Ceapă                     | kg | 0,400                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Usturoi                   | kg | 0,015                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,001                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g ulei, se adaugă carnea tocată și se continuă înăbușirea circa 10 minute. Se lasă să se răcească, se toacă din nou cu mașina, se adaugă ouă (50 g), 50 g smântână, sare, piper, pătrunjel verde și usturoi și se amestecă până se omogenizează. Din ouă (200 g), făină și lapte se pregătește compoziția pentru 20 foi ele clătite. Din compoziție se toarnă cu polonicul într-o tigaie cu ulei înfierbântat, mișcând tigaia încât aceasta să se întindă uniform. Se rumenește pe ambele părți. Se umplu foile cu compoziția de carne, se rulează și se așază într-o tavă unsă cu puțin ulei, se introduc în cuptor 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (2 bucăți la porție). Se servește cald, cu smântână deasupra.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [CARNE TOCATĂ ÎN FOIETAJ \(CULIBIACA\)](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,700                         |
| Ceapă                         | kg | 0,400                         |
| Ulei                          | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Foietaj crud*</a> | kg | 0,500                         |
| Pesmet                        | kg | 0,050                         |
| Ouă                           | kg | 0,150                         |
| Cașcaval                      | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Unt                           | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vită se curăță de pielețe, se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina. Pesmetul se cerne. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează, și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, se adaugă carnea tocată, continuând înăbușirea, circa 10 minute. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, piper și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă 2 ouă, pesmet și pătrunjel verde; se amestecă până se omogenizează. Foietajul crud se întinde în foaie groasă de circa 5 mm, se presară cu cașcaval ras, iar deasupra se pune compoziția de carne și se rulează. Se așază în tava unsă cu unt. Suprafața se unge cu ou bătut, se introduce la cuptor, cu temperatură ridicată la început (circa 5 minute) apoi se moderează temperatura și se lasă până la coacerea completă, circa 20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă tăiat în felii pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [BUDINCĂ DIN CARNE CU SOS DIN LEGUME](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 1,000                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină            | kg | 0,150                         |
| Făină                         | kg | 0,300                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pâine albă      | kg | 0,300 |
| Lapte           | kg | 0,250 |
| Morcovi         | kg | 0,500 |
| Ouă             | kg | 0,150 |
| Smântână        | kg | 0,100 |
| Țelină rădăcină | kg | 0,150 |
| Unt             | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Ceapă           | kg | 0,200 |
| Cașcaval        | kg | 0,075 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 110 g, sos 120 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul rădăcină, țelina și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pâinea se taie felii se înmoaie în apă și se stoarce. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se toacă împreună cu ceapa, se înăbușă în ulei (50 g) și supă de oase (50 g), se răcește, se amestecă cu pâinea și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă ouă (100 g), pătrunjel verde, piper și sare. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g), deasupra se adaugă o compoziție formată din ou (50 g), făină (50 g), smântână și se presară cu cașcaval. Tava se introduce la cuptor circa 30 minute. Budinca preparată se răcește puțin și se porționează. Legumele (pătrunjelul, țelină rădăcină și morcovii) se înăbușă în unt, se adaugă făină (50 g) dizolvată în supă de oase, sare, lapte, se fierb circa 50 minute. Sosul se pasează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos ele legume.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#)  \_ |

#### [BUDINCĂ DE CARTOFI CU CARNE DE VITĂ](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,100                                |
| Carne de vită calitatea I     | kg        | 0,800                                |
| Cartofi                       | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,200                                |
| Usturoi                       | kg        | 0,015                                |
| Ulei                          | kg        | 0,075                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Făină           | kg | 0,100 |
| Ouă             | kg | 0,150 |
| Pâine albă      | kg | 0,350 |
| Cașcaval        | kg | 0,075 |
| Smântână        | kg | 0,100 |
| Pesmet          | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se fierb în apă cu sare, se scurg de apă și se zdrobesc. Usturoiul se curăță și se pisează cu puțină sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pâinea se înmoaie în apă și se stoarce. Făina și pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată și ceapa se înăbușă în ulei (50 g) și supă de oase 100 g. Tocătura se răcește, se amestecă cu pâinea și se toacă din nou cu mașina. Se amestecă cu ou (100 g), usturoi, pătrunjel verde, piper și sare. Într-un vas cu ulei (25 g) și tapetat cu pesmet se așază compoziția obținută între două straturi ele pastă de cartofi. Deasupra se adaugă o compoziție formată din făină amestecată cu ou (50 g) și se presară cu cașcaval ras. Budinca se introduce la cuptor cu temperatură moderată, circa 30 minute; se răcește puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântână.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri](#)  \_ |

### VARZĂ MURATĂ CU CARNE TOCATĂ DE PORC



| Materii prime                          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate I               | kg | 0,550                         |
| Varză albă murată                      | kg | 4,200                         |
| Orez                                   | kg | 0,250                         |
| Ceapă                                  | kg | 0,300                         |
| Pastă de tomate                        | kg | 0,050                         |
| Untură sau grăsime bucăți din fanosări | kg | 0,200                         |
| laurt sau Smântână                     | kg | 0,300                         |
|  | kg | 0,150                         |
| Făină                                  | kg | 0,020                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Boia de ardei dulce | kg | 0,005 |
| Piper măcinat       | kg | 0,002 |
| Sare                | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 350 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC-VARZĂ MURATĂ CU CARNE TOCATĂ DE PORC**

#### *Operații pregătitoare*

- Varza murată se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se taie fin.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate în apă cu sare și se scurge ele apă.
- Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina.
- Când se folosește grăsime bucăți din fasonări, se taie cuburi mici.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea tocată se înăbușă în 75 g untură (sau cuburi ele grăsimi) împreună cu ceapă, se răcește și se amestecă cu orez, sare și piper.
- Varza tocată se înăbușă în 100 g untură sau cuburi ele grăsimi cu apă sau zeamă de varză, se adaugă pastă de tomate, boia ele ardei și se continuă fierberea circa 15 minute, apoi se răcește.
- Jumătate din cantitatea de varză se așază în strat egal, într-o tavă unsă cu untură sau grăsimebucăți (25 g).
- Deasupra se așază carnea în strat uniform, ultimul strat fiind de varză.
- Se introduce tava la cuptor circa 30 minute.
- Cu 10 minute înainte de a se scoate din cuptor, se adaugă iaurt amestecat cu făină, se întinde în mod uniform și se gratinează.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#)  |

### ARDEI UMLUȚI



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I    | kg        | 0,400                                |
| Carne de porc calitatea I    | kg        | 0,200                                |
| Ardei gras (20 buc)          | kg        | 1,500                                |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg        | 0,400                                |
|                              | kg        | 0,200                                |
| Ulei                         | kg        | 0,100                                |
| Orez                         | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                        | kg        | 0,300                                |
| Ouă                          | kg        | 0,050                                |
| Făină                        | kg        | 0,050                                |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,100                                |

|                    |    |                |
|--------------------|----|----------------|
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100          |
| Zahăr              | kg | 0,025          |
| Morcovi            | kg | 0,100          |
| Iaurt sau Smântână | kg | 0,250<br>0,150 |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050          |
| Piper măcinat      | kg | 0,001          |
| Sare               | kg | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ardei (2 buc) 175 g, sos 100 g, iaurt 25 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ardeii (20 bucăți de mărime egală), se spală, se curăță de cotor și semințe. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, în 300 ml apă cu sare, se scurge de apă și se răcește. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu jumătate din cantitatea de ceapă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare, piper, ou, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și 100 ml apă rece. Cu această compoziție se umplu ardeii, care se trec prin făină cu partea pe unde s-au umplut și se așază într-o tavă sau cratiță unsă cu ulei (50 g). Se adaugă apă fierbinte și se introduce tava în cuptor 30 minute. Sosul se prepară din ceapă (150 g), morcovi și pătrunjel rădăcină ce se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă, apoi se adaugă restul de făină, piper, pastă de tomate, sare, zahăr și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează și se adaugă peste ardei, introducându-se împreună în cuptor. Când ardeii sunt fierți, se adaugă roșiile și se mai fierb împreună circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### VINETE UMLUTE CU CARNE DE VITĂ



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,550                         |
| Vinete                    | kg | 3,000                         |
| Ceapă                     | kg | 0,400                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Roșii proaspete           | kg | 0,400                         |
| Ouă                       | kg | 0,100                         |
| Cașcaval                  | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,002                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 275 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Vinetele se spală, se taie în două pe lungime, menținând codița și se crestează miezul cu cuțitul. Ceapa se curăță, se taie mărunț. Carnea se curăță de pielețe, se spală, se taie bucăți, se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Vinetele se înăbușă în cuptor în 75 g ulei cu puțină apă (50 ml), se răcesc și li se scoate miezul. Carnea tocată împreună cu ceapa se înăbușă în 50 g ulei și puțină apă (50 ml) adăugată treptat, se răcește și se amestecă cu ouă, sare, piper, miezul de la vinete și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu Vinetele și se așază într-o tavă unsă cu 25 g ulei. Deasupra se așază felii de roșii, se presară cașcaval și se introduce tava la cuptor, 15—20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu jiu de la friptură. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### VARZĂ UMPLUTĂ CU CARNE DE VITĂ



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--|
| Carne de vită calitate I   | kg        | 0,800                                    |
| Varză albă                 | kg        | 2,000                                    |
| Orez                       | kg        | 0,150                                    |
| Ceapă                      | kg        | 0,200                                    |
| Smântână sau<br>Iaurt      | kg<br>kg  | 0,200<br>0,400                           |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg        | 1,000                                    |
| Untură sau ulei            | kg        | 0,150                                    |
| Piper măcinat              | kg        | 0,001                                    |
| Sare                       | kg        | 0,020                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: varză umplută 250 g, sos 120 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Se aleg 20 bucăți mici de varză albă (câte una pentru o porție). Varza se curăță de cotor, se opărește, se scoate mijlocul și se sarează. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate. Carnea de vită se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu puțină apă (50 ml) adăugată treptat. Carnea tocată se amestecă cu ceapă, sare piper și orez. Cu această compoziție se umplu verzele. Se așază într-o tavă cu 100 g untură sau ulei și apă (circa 300 ml) și se introduce în cuptor, la temperatură moderată. După 30 minute, se adaugă sos tomat și se continuă fierberea, circa 20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână sau iaurt deasupra. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ | [SARMALE CU CARNE DE VITĂ ÎN FOI DE VARZĂ](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I    | kg       | 0,800                         |
| Varză albă murată            | kg       | 4,300                         |
| Ceapă                        | kg       | 0,300                         |
| Pastă de tomate              | kg       | 0,100                         |
| Boia de ardei dulce          | kg       | 0,002                         |
| Untură sau ulei              | kg       | 0,200                         |
| Orez                         | kg       | 0,150                         |
| Roșii proaspete sau conservă | kg<br>kg | 1,000<br>0,500                |
| Cimbru                       | kg       | 0,003                         |
| Piper boabe                  | kg       | 0,002                         |
| Piper măcinat                | kg       | 0,001                         |
| Sare                         | kg       | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale 180 g, varză 230 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Varza se spală, i se scot cotoarele, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în apă cu sare, pe jumătate. Ceapa se curăță și se spală; 150 g se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu 150 g ceapă. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă bina cu sare, piper măcinat, orez și apă rece 100 mL. Compoziția obținută se împarte în 30 bucăți de circa 35 g/bucată (3 bucăți pentru o porție), sau 25 g/bucată (4 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate, se așază una lângă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol și se umple cu restul de varză tăiată, care va acoperi și sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa tăiată mărunt (150 g) se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei dulce, piper boabe, pastă de tomate și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completându-se cu zeama de varză sau apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea, circa o oră la cuptor.

##### Prezentarea și servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie, decorate eu roșii (200 g) deasupra. Se servesc calde. La cererea consumatorilor, se servește ardei iute.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ | [RULADĂ DIN CARNE DE VITĂ CU FICĂȚEI DE PASĂRE](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,800                         |



|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ficat de pui    | kg | 0,500 |
| Slănină afumată | kg | 0,200 |
| Ouă             | kg | 0,200 |
| Ulei            | kg | 0,150 |
| Făină           | kg | 0,100 |
| Lapte           | l  | 0,200 |
| Cartofi         | kg | 2,000 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |
| Smântână        | kg | 0,200 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 60 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielețe, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina cu sită deasă. Ficatul de pui se spală, se opărește, se taie cuburi. Slăcina se opărește, se taie cuburi. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Carnea se amestecă cu 3 ouă, sare, piper și se așază în strat de circa 1 cm grosime. Deasupra se așază ficat de pui și slănină și se rulează. Rulada formată se așază într-o tavă unsă cu 50 g ulei, se unge cu ou bătut deasupra și se introduce la cuptor, 30 minute, la foc moderat. După coacere, se lasă să se răcească și se taie câte 2 bucăți la o porție. Din 100 g ulei, făină, lapte și sare se prepară un sos alb la care, spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână și se continuă fierberea 20 minute. Cartofii se fierb separat în apă cu sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de sos și garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [ROȘII UMPLUTE CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate I   | kg | 0,400                         |
| Carne de porc calitate I   | kg | 0,200                         |
| Roșii proaspete            | kg | 2,500                         |
| Ceapă                      | kg | 0,200                         |
| Orez                       | kg | 0,075                         |
| Iaurt                      | kg | 0,250                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg | 0,700                         |
| Ulei                       | kg | 0,100                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Zahăr           | kg | 0,020 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: roșii 175 g, sos 125 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală, se taie și se opărește. Carnea de vită și de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Roșiile (20 bucăți de mărime egală) se spală, se taie capacul, se scoate miezul cu o linguriță și se așază pe un platou cu gura în jos. Miezul de roșii se strecoară pentru a se obține suc. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se scurge de apă și se fierbe în apă cu sare, îndepărtându-se apa.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu orez, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper. Roșiile se umplu cu compoziția de carne, se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă și se introduce tava la cuptor, 15—20 minute. Sosul tomat se adaugă peste roșii, împreună cu sucul de roșii, apoi se adaugă zahăr și se fierb împreună, 5—10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [RAVIOLI CU CARNE DE VITĂ ȘI SOS TOMAT](#)



| Materii prime                  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                          | kg | 0,600                         |
| Ouă                            | kg | 0,200                         |
| Ulei                           | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a>     | kg | 1,000                         |
| Unt                            | kg | 0,050                         |
| Cașcaval                       | kg | 0,100                         |
| Sare                           | kg | 0,010                         |
| <b><i>Pentru umplutură</i></b> |    |                               |
| Carne de vită calitate I       | kg | 0,450                         |
| Ceapă                          | kg | 0,200                         |
| Ouă                            | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde                | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                  | kg | 0,001                         |
| Sare                           | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ravioli 200 g, sos 100 g.**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă (200 g), sare și se frământă bine, obținând o cocă de tăiței de consistență potrivită. Se acoperă și se lasă în repaos 15 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se spală și se taie bucăți. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei cu puțină apă (50 ml), împreună cu ceapa. Se lasă să se răcească și se toacă cu mașina cu sită deasă. Se adaugă un ou (50 g), pătrunjel verde, sare, piper. Coca frământată se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime și se taie în pătrate cu latura de 6 cm sau se decupează forme rotunde. Pe fiecare bucată se așază din compoziția de carne, se umezesc marginile la două laturi de la fiecare bucată cu puțin albuș sau apă, se împătorește (se strânge în două) și se presează marginile cu o furculiță, pentru a se lipi bine. Raviolii obținuți se fierb în apă clocotită cu sare, circa 15 minute. Se scot într-un vas cu apă rece, se spală și se așază pe platou uns cu 25 g unt. Deasupra se toarnă sosul tomat, se presară cașcaval ras, se pun bucățele de unt și se introduc la cuptor pentru gratinare.

NOTĂ : Raviolii se pot obține și după procedeul următor: coca frământată se întinde în foaie de tăiței de 2—3 mm grosime. Pe jumătate din foaie se așază grămăjoare din compoziția de carne, la distanțe egale, circa 6 cm. Cu albuș de ou sau apă se umezesc cu pensula spațiile dintre grămăjoare din compoziția de carne. Se acoperă cu cealaltă jumătate a foii de tăiței, se presează cu furculița spațiile ce au fost umezite, pentru a se lipi bine și se decupează cu ruleta, ravioli.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, câte 5—6 bucăți la o porție. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [PÂRJOALE MOLDOVENEȘTI](#)



| Materii prime             | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg       | 0,550                         |
| Ceapă                     | kg       | 0,150                         |
| Cartofi sau<br>Pâine albă | kg<br>kg | 0,550<br>0,250                |
| Untură sau ulei           | kg       | 0,200                         |
| Ouă                       | kg       | 0,150                         |
| Făină                     | kg       | 0,150                         |
| Pesmet                    | kg       | 0,250                         |
| Usturoi                   | kg       | 0,025                         |
| Pătrunjel verde           | kg       | 0,050                         |
| Piper măcinat             | kg       | 0,002                         |
| Sare                      | kg       | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pârjoale (2 buc), 115 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț și se înăbușă în 25 g untură cu 50 ml. apă. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită și răcită.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou (50 g), cartofi rași fin, usturoi pisat, pătrunjel verde, sare și piper. Compoziția obținută se împarte în 20 bucăți, se modelează, dându-le forma de pârhoale, folosind făină. Se trec prin ou bătut (100 g), pesmet și se rumenesc în untură sau ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri din legume și cartofi. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [MUSACA DIN ȚELINĂ](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I  | kg | 0,550                         |
| Untură sau ulei            | kg | 0,200                         |
| Ceapă                      | kg | 0,400                         |
| Țelină rădăcină            | kg | 2,000                         |
| Făină                      | kg | 0,050                         |
| Ouă                        | kg | 0,150                         |
| Cașcaval                   | kg | 0,100                         |
| Pesmet                     | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg | 1,000                         |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat              | kg | 0,002                         |
| Sare                       | kg | 0,030                         |
| Roșii proaspete            | kg | 0,500                         |
| Iaurt                      | kg | 0,150                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți mici și se toacă cu mașina. Țelina se curăță, se spală, se taie felii și se fierbe în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

##### Tehnica Preparării

Feliile de țelină se înăbușă la cuptor, în untură sau ulei (100 g) și puțină apă (100 ml) Ceapa se înăbușă împreună cu carnea tocată în 75 g untură sau ulei și 75 ml apă. Se lasă să se răcească și se toacă din nou cu mașina. Se adaugă piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, un ou și se amestecă pentru omogenizare. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și tapetată cu pesmet, se așază un strat de felii de țelină, un strat de felii de roșii, un strat din compoziția de carne și deasupra restul de felii de țelină și felii de roșii. Făina se amestecă cu 2 ouă și iaurt și se toarnă peste musaca și se presară cașcaval ras. Se introduce la cuptor 30 minute. Se porționează în 10 bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat și pătrunjel verde deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat, în sosieră. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ |  
[MUSACA DIN VINETE CU IAURT](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I  | kg | 0,550                         |
| Untură                     | kg | 0,200                         |
| Ceapă                      | kg | 0,400                         |
| Vinete                     | kg | 2,200                         |
| Roșii proaspete            | kg | 0,800                         |
| Ouă                        | kg | 0,150                         |
| Iaurt                      | kg | 0,150                         |
| Făină                      | kg | 0,050                         |
| Cașcaval                   | kg | 0,100                         |
| Pesmet                     | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg | 1,000                         |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat              | kg | 0,002                         |
| Sare                       | kg | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Vinetele se curăță, se spală și se taie felii subțiri în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile se spală și se taie rondele subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de vinete se înăbușă la cuptor cu untură (125 g) și 100 ml apă. Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă, sare, piper, ouă (50 g), pătrunjel verde (jumătate din cantitate). Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază: un strat de felii de vinete, un strat de rondele de roșii, un strat de carne tocată și ultimul strat de felii de vinete. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu iaurt și 100 g ouă. După 30 minute se scoate tava din cuptor și se întinde uniform, compoziția cu iaurt pe toată suprafața. Deasupra se așază felii de roșii, câte una pe o porție, se presară cașcaval ras și se introduce tava din nou la cuptor, circa 15 minute pentru gratinat (rumenire). După coacere, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra (sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră). Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ |

## MUSACA DIN VINETE



| Materii prime              | UM      | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|---------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I  | kg      | 0,550                         |
| Untură                     | kg      | 0,200                         |
| Ceapă                      | kg      | 0,400                         |
| Vinete                     | kg      | 2,200                         |
| Roșii proaspete            | kg      | 0,800                         |
| Ouă                        | kg      | 0,150                         |
| Lapte sau<br>Lapte praf    | l<br>kg | 0,150<br>0,015                |
| Făină                      | kg      | 0,050                         |
| Cașcaval                   | kg      | 0,100                         |
| Pesmet                     | kg      | 0,050                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg      | 1,000                         |
| Pătrunjel verde            | kg      | 0,050                         |
| Piper măcinat              | kg      | 0,002                         |
| Sare                       | kg      | 0,035                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Vinetele se curăță, se spală și se taie felii subțiri în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală și se taie rondele subțiri. Cașcavalul se curăță de coajă, și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea se curăță, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Laptele se fierbe și se răcește. Când se folosește lapte praf, se dizolvă în 150 ml apă, se fierbe și se răcește.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de vinete se înăbușă la cuptor, în untură (125 g) și 100 ml apă. Carnea tocată se înăbușă în 50 g untură împreună cu ceapa și se răcește. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde (jumătate din cantitate), ouă și se amestecă bine. Într-o tavă unsă cu untură (25 g) și tapetată cu pesmet, se așază: un strat de felii de vinete, un strat de rondele de roșii, un strat de carne tocată și ultimul strat de felii de vinete. Se introduce tava la cuptor cu temperatură moderată. Făina se amestecă cu lapte și 100 g ouă. După 30 minute, se scoate tava din cuptor, se adaugă compoziția obținută din lapte, ouă și făină. Deasupra se așază felii de roșii, câte una pe porție, se presară cașcaval ras și se introduce tava din nou la cuptor circa 15 minute, pentru gratinat. După coacere, musacaua se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat, în sosieră. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [cu carne de vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) \_ |

## MUSACA DIN MACAROANE



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I  | kg | 0,550                         |
| Untură sau ulei            | kg | 0,200                         |
| Ceapă                      | kg | 0,350                         |
| Făină                      | kg | 0,050                         |
| Ouă                        | kg | 0,150                         |
| Macaroane                  | kg | 0,500                         |
| Cașcaval                   | kg | 0,150                         |
| Pesmet                     | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg | 1,000                         |
| Piper măcinat              | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050                         |
| Iaurt                      | kg | 0,150                         |
| Sare                       | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 220 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți și se toacă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cem. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade fin. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, apoi se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 175 g untură și apă (175 ml) împreună cu carnea. Se răcește și se toacă din nou. Se adaugă sare, piper, pătrunjel verde, un ou și se amestecă. Într-o tavă unsă cu 25 g untură și tapetată cu pesmet, se așază un strat de macaroane, deasupra compoziția de carne și din nou un strat de macaroane. Făina se amestecă cu două ouă și iaurt, se toarnă peste musaca, se presară cașcaval și se introduce la cuptor 30 minute la o temperatură moderată. Când este gata, se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat deasupra. Sosul tomat se poate prezenta și separat în sosieră. Se servește cald.

Postat în [cu carne de vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### PERIȘOARE CU VERDEAȚĂ



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,300                         |
| Ceapă                     | kg | 0,200                         |

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Pâine albă                | kg | 0,350 |
| Ouă                       | kg | 0,100 |
| Smântână                  | kg | 0,200 |
| Untură sau ulei           | kg | 0,100 |
| <a href="#">Sos brun*</a> | kg | 1,250 |
| Tarhon verde              | kg | 0,050 |
| Vin alb                   | l  | 0,050 |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,150 |
| Mărar vedre               | kg | 0,150 |
| Sare                      | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoare 120 g, sos 150 g, iaurt 25 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii și se înăbușă în untură sau ulei. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie mai mare circa 2—3 cm, iar restul se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește și se taie în bucăți de 2—3 cm. Pâinea se taie felii, se înmoaie în apă și se scurge bine. Carnea de vită și carnea de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu pâinea și ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, ouă și jumătate din cantitatea de pătrunjel și mărar verde tăiat mărunt. Compoziția obținută se împarte în bucăți (câte 4 pentru o porție), care se rotunjesc și se trec prin restul de mărar și pătrunjel verde tăiat mărunt. Perișoarele astfel obținute, se introduc în sosul brun și se fierb la foc moderat, circa 30 minute. În timpul fierberii, se mai adaugă apă fiartă. Cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii se adaugă vin, tarhon, mărar și pătrunjel verde tăiat mai mare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu iaurt deasupra.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#)  |

### [FRIPTURĂ TOCATĂ \(BERLINEZĂ\)](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,400                         |
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,200                         |
| Ceapă                     | kg | 0,300                         |
| Cartofi                   | kg | 1,500                         |
| Ouă                       | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Ulei                      | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos brun*</a> | kg | 1,500                         |



|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, sos 50 g, garnitură 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de vită și carnea de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Cartofii se spală și se fierb în coajă în apă cu sare și se curăță de coajă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ceapă, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper și sare. Compoziția obținută se așază într-o tavă cu ulei, dându-i-se forma unei franzele ; tava se așază într-un vas cu apă clocotită (bain-marie) și se introduce la cuptor, circa 45 minute. Preparatul obținut se răcește și se porționează în felii (câte două pentru o porție).

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos brun, garnitură de cartofi fierți cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### CHIFTELUȚE CU SOS DE VIN



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I   | kg | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I   | kg | 0,250                         |
| Ceapă                       | kg | 0,150                         |
| Cartofi sau                 | kg | 0,550                         |
| Pâine albă                  | kg | 0,250                         |
| Ouă                         | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde             | kg | 0,075                         |
| Făină                       | kg | 0,050                         |
| Untură sau ulei             | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Sos de vin*</a> | kg | 1,000                         |
| Lămâie                      | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat               | kg | 0,002                         |
| Sare                        | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteleuțe (3 buc) 90 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește pâine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de pielețe, se spală, se taie

bucăți, se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau pâine, ouă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper până se omogenizează. Se modelează chifteluțe (câte 3 bucăți la o porție), dându-le formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei și se introduce în cuptor. Când sunt gata, se adaugă în sosul de vin și se mai lasă să fiarbă, circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [CHIFTELUȚE CU SOS TOMAT](#)



| Materii prime              | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I  | kg       | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I  | kg       | 0,250                         |
| Ceapă                      | kg       | 0,150                         |
| Cartofi sau<br>Pâine albă  | kg<br>kg | 0,550<br>0,250                |
| Ouă                        | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel verde            | kg       | 0,075                         |
| Făină                      | kg       | 0,050                         |
| Untură sau ulei            | kg       | 0,150                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg       | 1,000                         |
| Vin alb                    | l        | 0,100                         |
| Piper măcinat              | kg       | 0,002                         |
| Sare                       | kg       | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește pâine, se taie felii, se înmoaie în apă, se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau pâine, cu jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, ouă, piper, sare până se omogenizează. Se modelează chifteluțe (câte 3 bucăți la o porție), se dă formă rotundă, aplatizată, folosind făina, se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc în cuptor. Când sunt gata, peste de se strecoară sos tomat, continuând fierberea circa 15 minute. La sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi împreună cu garnituri diferite. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ | [CHIFTELUȚE CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)

☆

| Materii prime                    | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I        | kg       | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I        | kg       | 0,250                         |
| Ceapă                            | kg       | 0,150                         |
| Cartofi sau<br>Pâine albă        | kg<br>kg | 0,550<br>0,250                |
| Ouă                              | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                  | kg       | 0,075                         |
| Făină                            | kg       | 0,050                         |
| Untură sau ulei                  | kg       | 0,150                         |
| <a href="#">Sos de smântână*</a> | kg       | 1,000                         |
| Mărar verde                      | kg       | 0,025                         |
| Lămâie                           | kg       | 0,100                         |
| Vin alb                          | l        | 0,100                         |
| Piper măcinat                    | kg       | 0,002                         |
| Sare                             | kg       | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 120 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește pâine, se taie felii, se înmoaie și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde și mărarul se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Lămâile se spală și li se extrage sucul.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau pâine, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, până se omogenizează. Se modelează chifteluțe (câte 3 bucăți la porție) de formă rotundă, aplatizată, folosindu-se făina. Se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc în cuptor la temperatură moderată. Când sunt gata, se adaugă în sosul de smântână și se lasă la fiert 15 minute. Se adaugă suc de lămâie și vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde și mărar verde deasupra. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ | [CHIFTELUȚE CU TARHON ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)

☆

| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                                  |    |       |
|----------------------------------|----|-------|
| Carne de vită calitatea I        | kg | 0,300 |
| Carne de porc calitatea I        | kg | 0,250 |
| Ceapă                            | kg | 0,150 |
| Cartofi sau                      | kg | 0,550 |
| Pâine albă                       | kg | 0,250 |
| Ouă                              | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde                  | kg | 0,100 |
| Făină                            | kg | 0,050 |
| Untură sau ulei                  | kg | 0,150 |
| <a href="#">Sos de smântână*</a> | kg | 1,000 |
| Tarhon                           | kg | 0,150 |
| Oțet 9 grade                     | l  | 0,025 |
| Piper măcinat                    | kg | 0,001 |
| Sare                             | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește pâine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță, se taie mărunt. Tarhonul se spală, se opărește în apă clocotită cu oțet, se taie mărunt. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa se amestecă cu cartofii rași fin sau pâine, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper, până se omogenizează. Se modelează chifteluțe de formă rotundă, aplatizată (câte 3 bucăți la o porție), folosind făină, se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc la cuptor. Când sunt gata, se adaugă sosul de smântână și se continuă fierberea, circa 10 minute. Spre sfârșit, se adaugă tarhonul.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [CHIFTELUȚE CU TARHON](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,250                         |
| Ceapă                     | kg | 0,150                         |
| Cartofi sau               | kg | 0,550                         |
| Pâine albă                | kg | 0,250                         |

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Ouă                       | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,075 |
| Făină                     | kg | 0,050 |
| Untură sau ulei           | kg | 0,150 |
| <a href="#">Sos brun*</a> | kg | 1,000 |
| Tarhon                    | kg | 0,250 |
| Oțet 9 grade              | l  | 0,025 |
| Vin alb                   | l  | 0,100 |
| Piper măcinat             | kg | 0,001 |
| Sare                      | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 120 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește pâine se taie felii, se înmoaie și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește cu apă clocotită și oțet și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau pâine, sare piper, ouă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se modelează chifteluțe (câte 3 bucăți la o porție), folosind făină, se așază într-o tavă cu untură sau ulei și se introduc în cuptor. Când sunt gata, se strecoară peste ele sosul brun și se continuă fierberea. La sfârșitul fierberii, se adaugă vin și tarhon.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu garnituri diferite. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [CHIFTELUȚE CU MĂRAR](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,250                         |
| Ceapă                     | kg | 0,150                         |
| Cartofi sau               | kg | 0,550                         |
| Pâine albă                | kg | 0,250                         |
| Ouă                       | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Făină                     | kg | 0,050                         |
| Untură sau ulei           | kg | 0,150                         |

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| <a href="#">Sos brun*</a> | kg | 1,000 |
| Mărar verde               | kg | 0,150 |
| Lămâie                    | kg | 0,100 |
| Vin alb                   | l  | 0,100 |
| Piper măcinat             | kg | 0,002 |
| Sare                      | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, sos 120 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se opărește. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește pâine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie runde.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată împreună cu ceapa, se amestecă cu cartofii rași fin sau pâine, ouă, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper și sare, până se omogenizează. Se modelează chiftelile rotunde, aplatizate (câte 3 bucăți la o porție), folosind făină. Se așază în tavă cu ulei și se introduc la cuptor. Când sunt gata, se toarnă sosul peste ele, continuând fierberea circa 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă mărar și vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor de lămâie. Se poate servi împreună cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#)  |

### [CHIFTELUȚE CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I        | kg | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I        | kg | 0,250                         |
| Ceapă                            | kg | 0,125                         |
| Cartofi sau                      | kg | 0,550                         |
| Pâine albă                       | kg | 0,250                         |
| Ouă                              | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                  | kg | 0,075                         |
| Făină                            | kg | 0,050                         |
| Ulei                             | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Sos de smântână*</a> | kg | 1,000                         |
| Ciuperci proaspete sau           | kg | 0,600                         |
| Conservă                         | kg | 0,300                         |
| Unt                              | kg | 0,050                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Vin alb       | l  | 0,100 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, ciuperci 30 g, sos 100 g**

Postat în [cu carne de porc și vită](#), [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### CHIFTELUȚE CU CIUPERCI



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I  | kg | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I  | kg | 0,250                         |
| Ceapă                      | kg | 0,150                         |
| Cartofi sau                | kg | 0,550                         |
| Pâine albă                 | kg | 0,250                         |
| Ouă                        | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,075                         |
| Făină                      | kg | 0,050                         |
| Untură sau ulei            | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Sos brun</a> * | kg | 1,000                         |
| Ciuperci proaspete sau     | kg | 1,000                         |
| Conservă                   | kg | 0,500                         |
| Unt                        | kg | 0,050                         |
| Lămâie                     | kg | 0,100                         |
| Vin alb                    | l  | 0,100                         |
| Piper măcinat              | kg | 0,002                         |
| Sare                       | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 buc) 90 g, ciuperci 50 g, sos 120 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou. Când se folosește pâine, se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea se curăță de piele, se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se spală și se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu ou, cartofi rași fin sau pâine, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, sare, piper, până se obține o compoziție omogenă. Se moddează chiftde (câte 3 bucăți la o porție), dându-li-se formă rotundă, aplatizată, folosind făină. Se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei și se introduce în cuptor.

Ciupercile se înăbușă în unt. Când sunt gata chifteluțele, se adaugă sos brun și ciuperci înăbușite și se mai lasă să fiarbă circa 15 minute. La sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [CASTRAVEȚI UMPLUȚI](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,400                         |
| Carne de porc calitatea I     | kg | 0,200                         |
| Castraveți murați             | kg | 2,000                         |
| Orez                          | kg | 0,150                         |
| Roșii conservă                | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,100                         |
| Zahăr                         | kg | 0,020                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Ceapă                         | kg | 0,400                         |
| Făină                         | kg | 0,075                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,700                         |
| Smântână                      | kg | 0,200                         |
| Morcovi                       | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină            | kg | 0,100                         |
| Mărar verde                   | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001                         |
| Sare                          | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: castraveți umpluți 160 g, sos 100 g, iaurt 25 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vită și carnea de porc se spală și se toacă cu mașina. Castraveții murați se spală, se taie la un capăt și li se scoate miezul. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină și mărarul verde se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală în multe ape și se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa (250 g) se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se amestecă cu carne tocată, orez fiert, mărar, piper și sare. Castraveții se umplu cu această compoziție, se trec prin făină cu partea unde s-au umplut, se așază într-un vas și se înăbușă în ulei (50 g) cu puțină supă de oase (100 g). Vasul se introduce la cuptor, 20—30 minute, la foc moderat. Separat, se prepară sosul: se înăbușă cantitatea de ceapă rămasă (150 g), morcovii și pătrunjelul rădăcină în ulei (50 g) și supă de oase (200 g), se adaugă restul de făină dizolvată în 50 g supă de oase și pastă de tomate, sare, cantitatea de supă de oase rămasă și se fierbe 20 minute. Sosul obținut se strecoară peste castraveți, se adaugă zahăr și se fierb împreună 20 minute la cuptor,



### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie, cu roșii și iaurt deasupra. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ |

### [BIFTEC CU CEAPĂ PRĂJITĂ \(BERLINEZ\)](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,600                         |
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,400                         |
| Ceapă  | kg | 0,500                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Pâine albă   | kg | 0,100                         |
| Ouă  | kg | 0,600                         |
| Ulei   | kg | 0,200                         |
| Cartofi  | kg | 1,500                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,001                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

#### Gramaj pentru o porție de produs finit:

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de vită și de porc se spală și se taie bucăți mici. Ceapa se curăță, se spală; 400 g se taie felii subțiri (peștișori). Pâinea albă se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Carnea împreună cu 100 g ceapă și pâinea înmuiată se toacă cu mașina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Compoziția tocată se amestecă cu ouă (100 g), cu jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper și sare. Această compoziție se porționează în 10 bucăți de formă rotundă, se dau prin făină, li se dă forma de cuib, se prăjesc la cuptor într-o tavă cu ulei (50 g). Se prepară ochiuri din 10 ouă (500 g) în ulei (50 g) și se sarează. Separat, ceapa tăiată (400 g) se amestecă cu restul de făină și se prăjesc în ulei (50 g). Cartofii se sotează în 50 g ulei cu 50 ml apă.

##### Prezentarea și servirea

Biftecul peste care s-a montat câte un ou ochi cu ceapă prăjită se prezintă pe platou sau farfurie, împreună cu garnitură de cartofi sote cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ |

### [MAZĂRE SOTE](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Mazăre verde conservă | kg | 0,900                         |
| Zahăr                 | kg | 0,020                         |
| Unt                   | kg | 0,080                         |
| Mărar verde           | kg | 0,050                         |
| Sare                  | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: 90 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se spală. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Mazărea se înăbușă în 80 g unt cu 100 ml apă, împreună cu zahăr și sare. Se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald, ca garnitură la diferite preparate.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ |

[CROCHETE DIN CARNE DE PUI CU MAZĂRE](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,000                         |
| Ceapă   | kg | 0,100                         |
| Unt   | kg | 0,100                         |
| Făină   | kg | 0,250                         |
| Lapte   | l  | 0,500                         |
| Ouă   | kg | 0,300                         |
| Pesmet  | kg | 0,175                         |
| Untură sau ulei                               | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat                                 | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Mazare sote*</a>                  | kg | 0,500                         |
| Morcovi                                       | kg | 0,050                         |
| Sare  | kg | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o portie de produs finit: crochete 130 g, mazăre 50 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa și morcovii se curăță și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece ; 2 bucăți (100 g) se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță, de coajă și se taie mărunț. Făina și

pesmetul se cern. Soteul de mazăre se prepară, folosind rețeta respectivă. Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală.

#### *Tehnica preparării*

Puii se fierb în apă cu sare. Se spumează. Se adaugă ceapa, morcovi. Puii fierți se răcesc, se dezosează, iar carnea obținută se taie în cuburi mici. În 100 g unt încălzit se adaugă 200 g făină dizolvată în 200 ml lapte rece, sare și cantitatea de lapte rămasă, se prepară un sos alb care se amestecă cu carnea de pui, ouă fierte, piper și se lasă să se răcească. Din această compoziție se fac crochete în formă de bastoane lungi de 5 cm (câte 4 bucăți la o porție), se trec prin făină, ouă bătute, pesmet și se rumenesc în untură.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre sote. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ |

#### [COLȚUNAȘI CU CARNE DE PUI](#)



| <b>Materii prime</b>                          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg        | 0,400                                |
| Făină   | kg        | 0,750                                |
| Ouă   | kg        | 0,200                                |
| Spanac proaspăt sau Conservă                  | kg<br>kg  | 0,500<br>0,250                       |
| Piper măcinat                                 | kg        | 0,001                                |
| Margarină                                     | kg        | 0,150                                |
| Cașcaval                                      | kg        | 0,050                                |
| <a href="#">Sos tomat*</a>                    | kg        | 1,000                                |
| Sare  | kg        | 0,050                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: colțunași 200 g, sos tomat 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se fierb în apă cu sare, se răcesc, se dezosează și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cern. Spanacul proaspăt se curăță, se spală în mai multe ape, se opărește și se taie mărunt. Dacă se folosește spanac conservă, se scurge de lichid. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

##### *Tehnica preparării*

Din făină, ouă, apă și sare se face o cocă. Din cocă se întinde o foaie subțire și se taie în pătrate cu latura de 6 cm. Se prepară o compoziție din carne, spanac, piper, sare, ou, cu care se umplu pătrățelele de cocă. Colțunașii obținuți se fierb în apă cu sare. Se scot din apă, se scurg, se așază în tavă unsă cu margarină, se presară cașcaval și se introduce la cuptor, circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos tomat. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ |

#### [CIULAMA DE PUI CU MĂMĂLIGUȚĂ](#)



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg        | 1,300                                |
| Ulei   | kg        | 0,100                                |
| Margarină sau unt                            | kg        | 0,100                                |
| Făină  | kg        | 0,300                                |
| Morcovi                                      | kg        | 0,100                                |
| Țelină rădăcină                              | kg        | 0,100                                |
| Ceapă  | kg        | 0,100                                |
| Sare   | kg        | 0,020                                |
| <a href="#">Mămăliguță prăjită*</a>          | kg        | 2,000                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, ciulama 200 g, mămăliguță 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Puii se pun la fiert în apă rece cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, ceapă, țelină și se fierb în continuare, circa 30 minute. După fierbere supa se strecoară. Carnea se scoate separat, se porționează și se menține la cald, în puțină supă strecurată. Făina se dizolvă în 300 g supă răcită, se adaugă în ulei încălzit și se amestecă bine pentru omogenizare. Se fierbe circa 30 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă treptat, supă încălzită, până se obține consistența specifică pentru ciulama. Se adaugă bucăți mici de margarină sau unt deasupra, pentru a nu se forma crustă. Carnea porționată se scoate din supă și se acoperă cu ciulama.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu mămăliguță.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### **BUDINCĂ DIN FICAT DE PUI**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Unt                  | kg        | 0,050                                |
| Pesmet               | kg        | 0,050                                |
| Ulei                 | kg        | 0,100                                |
| Ficat de pui         | kg        | 0,400                                |
| Făină                | kg        | 0,250                                |
| Lapte                | l         | 1,000                                |
| Ouă                  | kg        | 0,250                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |
| <b>Pentru sos</b>    |           |                                      |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Vin alb                       | l  | 0,125 |
| Ceapă                         | kg | 0,050 |
| Muștar                        | kg | 0,025 |
| Zahăr                         | kg | 0,030 |
| Morcovi                       | kg | 0,100 |
| Ulei                          | kg | 0,050 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000 |
| Făină                         | kg | 0,075 |
| Sare                          | kg | 0,015 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 130 g, sos 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat. Ficatul de pui se spală și se taie cuburi. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Făina (75 g) se dizolvă în 100 ml lapte rece, se adaugă în 50 g ulei, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă restul de lapte, sare și se fierbe, obținându-se un sos, care se răcește. Se amestecă sosul cu ouă bătute și ficat înăbușit, se așază într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața. Se coace la cuptor circa 30 minute, la temperatură moderată. După coacere, se răcește puțin și se porționează. Se prepară sosul astfel : morcovii și ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă 75 g făină dizolvată în 100 g supă de oase, se completează cu supa de oase rămasă (900 g) și se continuă fierberea circa 15 minute. Se strecoară sosul obținut și se adaugă muștar, zahăr, sare și vin, continuându-se fierberea circa 5 minute și se păstrează la cald (bain marie).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos în sosieră. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [BLANCHETE DE PUI CU OREZ](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Pătrunjel rădăcină                            | kg | 0,050                         |
| Ceapă   | kg | 0,100                         |
| Margarină sau unt                             | kg | 0,150                         |
| Făină   | kg | 0,100                         |
| Lămâie  | kg | 0,100                         |
| Ouă   | kg | 0,050                         |
| Morcovi                                       | kg | 0,050                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Sare                          | kg | 0,030 |
| <a href="#">Pilaf simplu*</a> | kg | 2,000 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, orez 200 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii, ceapa și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și se fierb în continuare. Supa se strecoară. În 100 g margarină sau unt se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, supă rezultată de la fierberea puilor, sare, gălbenușuri de ou, suc de lămâie și se fierb circa 15 minute, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări.

##### Prezentarea, și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu garnitură de orez.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [ANGHEMACHT DIN CARNE DE PUI](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Morcovi                                       | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină                            | kg | 0,100                         |
| Ceapă   | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei                               | kg | 0,150                         |
| Făină   | kg | 0,150                         |
| Lămâie  | kg | 0,050                         |
| Cartofi                                       | kg | 2,000                         |
| Unt   | kg | 0,050                         |
| Sare  | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, sos 100 g, cartofi 120 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa și pătrunjelul se curăță, se spală și se crestează. Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Cartofii se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Lămâia și spală și i se extrage sucul. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare și se spumează. Apoi se adaugă : morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină. Carnea fiartă se scoate separat și se porționează. Supa rezultată se strecoară. Din untură sau ulei și făină dizolvată în 150 ml apă se prepară un sos care se fierbe circa 20 minute. Se adaugă suc de lămâie și bucăți de carne, se continuă fierberea 5 minute. Se adaugă bucăți mici de unt deasupra.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu garnitură de cartofi natur.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#), [Mâncăruri](#) | [SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE VIȚĂ \(CU ARPACAȘ ȘI OREZ\)](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de viță calitatea I | kg | 0,450                         |
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,300                         |
| Ceapă                     | kg | 0,150                         |
| Untură                    | kg | 0,050                         |
| Orez                      | kg | 0,150                         |
| Arpacaș                   | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 4,300                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,002                         |
| Foi de viță               | kg | 0,300                         |
| Sare                      | kg | 0,020                         |
| <b>Pentru sos</b>         |    |                               |
| Ulei                      | kg | 0,050                         |
| Făină                     | kg | 0,050                         |
| Morcovi                   | kg | 0,100                         |
| Ceapă                     | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină           | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Borș</a> *    | l  | 1,000                         |
| Mărar verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                      | kg | 0,015                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sărmăluțe 150 g, sos 100 g, iaurt 20 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Foile de viță se curăță de codițe, se spală, se opăresc, în apă clocotită cu sare și se răcesc. Ceapa se curăță, se spală; 150 g ceapă se taie mărunt, se înăbușă în untură cu 50 ml apă și se răcește. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală, se fierb pe jumătate, separat, în apă cu sare și se scurg de apă. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa înăbușită. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, pătrunjel verde, arpacaș și orez. Această compoziție se împarte în bucăți (câte 6—8 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se așază pe câte o foaie de viță, se rulează, iar capetele se rulează și se introduc în interior. Sărmăluțele astfel preparate se așază într-o cratiță. Sosul se prepară astfel : ceapa (100 g) se înăbușă în ulei cu 50 ml apă, i se adaugă morcovii, țelina și se continuă înăbușirea. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, borș și sare. Se fierb circa 30 minute și se pasează

peste sărmăluțe. Sărmăluțele se fierb împreună cu sosul la foc moderat, circa 45 minute, se adaugă mărar cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii.

#### *Prezentarea și servirea*

Sărmăluțele în foi de viță se prezintă pe platou sau farfurie. Se servesc calde, cu iaurt deasupra.

Postat în [cu carne de porc și viță, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### SARMALE IN FOI DE VARZĂ



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Carne de viță calitatea I       | kg        | 0,300                                    |
| Carne de porc calitatea I       | kg        | 0,500                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,250                                    |
| Untură                          | kg        | 0,150                                    |
| Orez                            | kg        | 0,200                                    |
| Varză albă murată               | kg        | 4,300                                    |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,100                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 1,000<br>0,500                           |
| Boia de ardei dulce             | kg        | 0,002                                    |
| Piper măcinat                   | l         | 0,001                                    |
| Piper boabe                     | kg        | 0,002                                    |
| Cimbru                          | kg        | 0,005                                    |
| Sare                            | kg        | 0,020                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale (3,4 buc) 180 g, varză 230 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate în apă cu sare. Ceapa se curăță și se spală ; 50 g ceapă se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu circa 200 g ceapă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez și apă (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în bucăți de circa 35 g (3 bucăți pentru o porție) sau 25 g (4 bucăți pentru o porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se așază una lângă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol și se umple cu restul de varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa (50 g) se înăbușă în untură cu 100 ml apă, se adaugă boia, piper boabe, pastă de tomate diluată în apă și se fierb circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completându-se cu zeama de varză sau cantitatea de apă necesară fierberii.

Sarmalele se fierb la foc moderat pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea circa o oră, la cuptor.

##### *Prezentarea și servirea*

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din roșii deasupra. Se servesc calde. La cererea consumatorilor se servește și ardei iute



Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ | [SARMALE ÎN FOI DE VARZĂ \(CU ARPACAȘ ȘI OREZ\)](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I    | kg | 0,300                         |
| Carne de porc calitatea I    | kg | 0,500                         |
| Ceapă                        | kg | 0,250                         |
| Untură                       | kg | 0,150                         |
| Arpacaș                      | kg | 0,100                         |
| Orez                         | kg | 0,100                         |
| Varză albă murată            | kg | 4,300                         |
| Pastă de tomate              | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 1,000                         |
|                              | kg | 0,500                         |
| Boia de ardei dulce          | kg | 0,002                         |
| Piper măcinat                | l  | 0,001                         |
| Piper boabe                  | kg | 0,002                         |
| Cimbru                       | kg | 0,005                         |
| Sare                         | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale (3,4 buc) 180 g, varză 230 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Se scot cotoarele de la varză, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală și se fierb pe jumătate, în apă cu sare. Ceapa se curăță și se spală ; 50 g se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu circa 200 g ceapă. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se amestecă bine cu sare, piper măcinat, orez, arpacaș și apă (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în bucăți de circa 35 g (3 bucăți la o porție) sau 25 g (4 bucăți la d porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele astfel preparate se așază una lângă alta într-o cratiță în care s-a așezat un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului rămâne gol și se umple cu restul de varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Cimbrul se presară peste sarmale. Ceapa (50 g) se înăbușă, în untură cu 100 ml apă, se adaugă boia, piper boabe, pastă de tomate și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă peste sarmale, completându-se cu zeamă de varză sau cantitatea de apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la foc moderat, pe plită sau la cuptor. După 70—80 minute de fierbere, se adaugă 800 g roșii și se continuă fierberea, circa o oră, la cuptor.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din roșii deasupra. Se servește cald. La cererea consumatorilor se servește și ardei iute.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ | [SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE ȘTEVIE](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,300                                |
| Carne de porc calitatea I | kg        | 0,500                                |
| Ștevie                    | kg        | 2,500                                |
| Ceapă                     | kg        | 0,150                                |
| Untură sau ulei           | kg        | 0,050                                |
| Orez                      | kg        | 0,200                                |
| Smântână                  | kg        | 0,200                                |
| Lămâie                    | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat             | kg        | 0,002                                |
| Mărar verde               | kg        | 0,050                                |
| Sare                      | kg        | 0,020                                |
| <b><i>Pentru sos</i></b>  |           |                                      |
| Untură sau ulei           | kg        | 0,100                                |
| Făină                     | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                     | kg        | 0,150                                |
| Țelină rădăcină           | kg        | 0,100                                |
| <a href="#">Borș*</a>     | l         | 1,000                                |
| Mărar verde               | kg        | 0,050                                |
| Sare                      | kg        | 0,020                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sărmăluțe 140 g, sos 160 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți mici, se toacă cu mașina. Lămâia se stoarce și i se extrage sucul. Ștevia se curăță de cotoare, se spală în multă apă rece, se opărește cu apă clocotită cu zeamă de lămâie (pentru a-și menține culoarea). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se scurge de apă. Borșul se fierbe și se strecoară. Țelina se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește, apoi se răcește în apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se amestecă cu carne tocată, orez, sare, piper, mărar verde. Din această compoziție se porționează sărmăluțe (câte 6 la o porție) și se învelesc în foi de ștevie. Sărmăluțele se așază într-o cratiță de jur împrejur, lăsându-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel : ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, țelina, sare și se fierb 20 minute. Se strecoară peste sărmăluțe, se adaugă borș sau sare de lămâie și se fierb la foc mic, circa 50 minute ; se adaugă mărar verde și se mai fierb încă 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântână.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[SĂRMĂLUȚE ÎN FOI DE SPANAC](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,300                                    |
| Carne de porc calitatea I | kg        | 0,500                                    |
| Spanac                    | kg        | 2,500                                    |
| Ceapă                     | kg        | 0,150                                    |
| Untură sau ulei           | kg        | 0,050                                    |
| Orez                      | kg        | 0,200                                    |
| Smântână                  | kg        | 0,200                                    |
| Lămâie                    | kg        | 0,050                                    |
| Piper măcinat             | kg        | 0,002                                    |
| Mărar verde               | kg        | 0,050                                    |
| Sare                      | kg        | 0,020                                    |
| <b>Pentru sos</b>         |           |  |
| Untură sau ulei           | kg        | 0,100                                    |
| Făină                     | kg        | 0,100                                    |
| Ceapă                     | kg        | 0,150                                    |
| Țelină rădăcină           | kg        | 0,100                                    |
| <a href="#">Borș*</a>     | l         | 1,000                                    |
| Mărar verde               | kg        | 0,050                                    |
| Sare                      | kg        | 0,020                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sărmăluțe 140 g, sos 160 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina. Lămâia se stoarce și i se extrage sucul. Spanacul se curăță de cotoare, se spală în mai multe ape și se opărește în apă clocotită cu zeamă de lămâie (pentru a-și menține culoarea). Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește, se scurge de apă. Țelina se curăță, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește, apoi se răcește în apă rece. Făina se cerne. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Borșul se fierbe și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se amestecă cu carnea tocată, orez, sare, piper, mărar verde. Din această compoziție se porționează sărmăluțe (câte 6 la o porție) și se învelesc în foi de spanac. Sărmăluțele se așază într-o cratiță de jur împrejur, lăsându-se mijlocul liber. Sosul se prepară astfel : ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, țelină, sare și se fierbe, 20 minute. Se strecoară peste sărmăluțe, se adaugă borș sau sare de lămâie și se fierb la foc mic, circa 50 minute ; se adaugă mărar verde și se mai fierb încă 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântână.

Postat în [cu carne de porc și vită, din carne tocată, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ CU LEGUME



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg        | 1,500                                |
| Ulei   | kg        | 0,050                                |
| Morcovi                                      | kg        | 0,100                                |
| Ceapă  | kg        | 0,050                                |
| Usturoi                                      | kg        | 0,020                                |
| Piper măcinat                                | kg        | 0,001                                |
| Sare   | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală și se sarează. Morcovii, ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Puii se ung cu ulei, se presară piper și se așază în tavă. Se adaugă ceapă, morcovi, usturoi, apă (circa 100 ml) și se frig ia cuptor circa 30 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, carnea se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### GULAȘ CU CARNE DE PUI



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg        | 1,500                                |
| Ulei   | kg        | 0,100                                |
| Smântână                                     | kg        | 0,250                                |
| Făină  | kg        | 0,150                                |
| Chimen                                       | kg        | 0,002                                |
| Piper măcinat                                | kg        | 0,001                                |
| Sare   | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Făina se cerne.

### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în ulei și 200 ml apă. Se adaugă chimen, făină dizolvată în 150 ml apă rece, se completează cu 750 ml apă fiartă, smântână și se continuă fierberea, circa 20 minute. Sosul obținut se strecoară peste carnea de pui, se adaugă piper și sare.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite (cartofi natur, pireu de cartofi și altele). Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI CU SOS TOMAT](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,500                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                                | kg | 0,001                         |
| Cimbru                                       | kg | 0,001                         |
| Usturoi                                      | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate                              | kg | 0,050                         |
| Vin alb                                      | kg | 0,050                         |
| Făină  | kg | 0,025                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, sos 50 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală și se sarează. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Puii se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă și se introduc la cuptor. Când puii sînt fripiți, se scot pe platou și se porționează. În jiul rămas se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, mujdei de usturoi, sare, cimbru, piper și 250 ml apă fiartă. Se fierbe sosul circa 20 minute, se strecoară. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, pireu de cartofi și altele) se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI CU SOS DE LEGUME](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|  |    |       |
|--|----|-------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,500 |
| Ulei   | kg | 0,100 |
| Piper măcinat                                | kg | 0,001 |
| Cimbru                                       | kg | 0,001 |
| Usturoi                                      | kg | 0,050 |
| Pastă de tomate                              | kg | 0,050 |
| Vin alb                                      | l  | 0,050 |
| Făină  | kg | 0,025 |
| Sare   | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Puii se așază într-o tavă împreună cu morcovi, țelină rădăcină, pătrunjel rădăcină, se adaugă ulei, sare, apă (circa 200 ml) și se introduce tava la cuptor pentru a se frige. Puiul fript se scoate separat, se răcește puțin și se porționează. Sosul rezultat se pasează, se adaugă pastă de tomate, apă fiartă (circa 800 ml) și se fierbe, circa 10—15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURĂ DIN CARNE DE CURCAN LA TAVĂ CU VARZĂ CĂLITĂ](#)



| Materii prime                                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de curcan calitate I fără cap și picioare | kg | 1,500                         |
| Ulei  | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Varză călită*</a>                   | kg | 2,000                         |
| Sare  | kg | 0,015                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, varză 200 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se spală, se sarează.

##### Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei, se așază în tavă, se adaugă 150 ml apă, se introduce la cuptor circa 50 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, carnea se porționează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de varză călită. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

## VARZĂ CALITĂ



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Varză albă murată căpățână | kg | 2,500                         |
| Untură                     | kg | 0,100                         |
| Piper boabe                | kg | 0,001                         |
| Foi de dafin               | kg | 0,001                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Varza albă se curăță de cotoare, se taie fâșii lungi și se stoarce bine de zeamă.

#### *Tehnica preparării*

Varza se înăbușă în 100 g untură. Se adaugă piper, foi de dafin și se introduce în cuptor circa 40 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) |

## FRIPTURĂ BREZE DIN CARNE DE PUI CU CIUPERCI



| Materii prime                                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----------|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg       | 1,500                         |
| Ulei   | kg       | 0,200                         |
| Morcovi                                      | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină                           | kg       | 0,050                         |
| Țelină rădăcină                              | kg       | 0,100                         |
| Ceapă  | kg       | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă              | kg<br>kg | 1,000<br>0,500                |
| Usturoi                                      | kg       | 0,020                         |
| Cartofi                                      | kg       | 2,000                         |
| Vin alb                                      | kg       | 0,100                         |
| Piper măcinat                                | kg       | 0,001                         |
| Pătrunjel verde                              | kg       | 0,030                         |
| Sare   | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, sos cu ciuperci 100 g, cartofi 120 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină, ceapa, țelina se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid și se taie lame. Usturoiul se curăță și se pisează cu sare. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă morcovi, ceapă, țelină, pătrunjel rădăcină, piper, apă fiartă (circa 500 ml) și se continuă înăbușirea cu vasul acoperit, până ce carnea și legumele sunt fierte. Separat, se înăbușă ciupercile în 50 g ulei, se adaugă sare și piper. Cartofii se înăbușă în 50 g ulei și 100 ml apă, apoi se adaugă peste ciuperci. Sosul rezultat din fierberea cărnii cu legume se pasează peste cartofi și ciuperci și se fierbe 30 minute. Se adaugă mujdei de usturoi, vin, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, bucățile de carne și se continuă fierberea încă 10 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

[CURCAN LA TAVĂ CU SOS DIN CIUPERCI](#)



| Materii prime                                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de curcan calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,500                         |
| Ulei   | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos din ciuperci*</a>                | kg | 2,000                         |
| Sare   | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, sos 200 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se trece prin flacăra, se spală și se sarează.

### Tehnica preparării

Carnea se unge cu ulei, se așază în tavă, se adaugă 150 ml apă și se frige la cuptor, circa 50 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere carnea se porționează.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos separat, în sosieră. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș.a,

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

[CURCAN CU MĂSLINE](#)



| Materii prime                                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de curcan calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,500                         |
| Ceapă  | kg | 0,200                         |
| Ulei   | kg | 0,150                         |
| Morcovi  | kg | 0,150                         |



|                 |    |        |
|-----------------|----|--------|
| Țelină rădăcină | kg | 0,100  |
| Pastă de tomate | kg | 0,050  |
| Vin roșu        | l  | 0,100  |
| Măsline         | kg | 0,400  |
| Piper măcinat   | kg | 0,002  |
| Cimbru          | kg | 0,002  |
| Foi de dafin    | kg | 0,0005 |
| Lămâie          | kg | 0,200  |
| Sare            | kg | 0,030  |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, sos 150 g, măsline 40 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de curcan se curăță, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Cimbrul se spală. Lămâia se spală, iar din 100 g se extrage sucul. Măslinile se crestează și se opăresc. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

##### Tehnica preparării

Carnea, ceapa, morcovii, țelina se înăbușă în ulei cu 150 ml apă. După înăbușire se adaugă 1,5 l apă, piper, foi de dafin, cimbru, sare și se fierbe circa 30 minute. Se scot bucățile de carne din sos, se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în apă (100 ml) și se fierbe circa 15 minute. Sosul obținut se pasează, se adaugă măsline, suc de lămâie, vin, bucăți de carne și se mai fierb circa 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din rondele de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PILAF SIMPLU](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Orez                          | kg | 0,350                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Ulei                          | kg | 0,075                         |
| Ceapă                         | kg | 0,150                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                          | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Se prepară supa de oase folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Ceapa și orezul se înăbușă în ulei, se adaugă supă, piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb la cuptor circa 20 minute, în vas acoperit.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### [MAMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ DIN MĂLAI EXTRA](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Mălai extra   | kg | 0,600                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Mălaiul se cerne.

*Tehnica preparării*

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai. Când apa clocotește, se adaugă treptat mălaiul sub formă de ploaie, amestecând continuu cu telul până se îngroașă. Fierberea durează circa 15 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### [MAMĂLIGUȚĂ PRIPITĂ](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Mălai superior | kg | 0,800                         |
| Sare           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Mălaiul se cerne.

*Tehnica preparării*

Într-un vas cu 2,5 l apă clocotită și sare, se adaugă treptat mălaiul sub formă de ploaie, amestecând continuu cu telul, până se îngroașă. Fierberea durează circa 15 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### [KEVSKAIA DE PUI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Piept de pui cu os           | kg | 2,500 |
| Unt                          | kg | 0,300 |
| Făină                        | kg | 0,100 |
| Ouă                          | kg | 0,350 |
| Pesmet                       | kg | 0,300 |
| Pâine albă                   | kg | 1,000 |
| Ulei                         | kg | 0,400 |
| Sare                         | kg | 0,030 |
| Lămâie                       | kg | 0,050 |
| <a href="#">Cartofi pai*</a> | kg | 1,000 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: kevskaia 300 g, cartofi 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Pieptul de pui se spală, se dezosează, lăsând osul mic de la aripă. Carnea se curăță de tendoane, se îndepărtează pielea și se bate puțin, se sarează. Untul se alifiază, se adaugă sare și se porționează în 10 bucăți de formă cilindrică (bastonașe), astfel încât să poată fi rulate în bucățile de carne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pâinea se curăță de coajă și se taie în crutoane conice. Lămâia se spală și se taie rondele.

##### *Tehnica preparării*

Bastonașele de unt se așază pe bucățile de carne, se rulează având grijă ca osul să rămână afară. Rulourile obținute, se trec prin ou, făină și pesmet, operație ce se repetă încă o dată, apoi se prăjesc în ulei. În uleiul rămas, se prăjesc crutoanele de pâine, date prin oul rămas de la pane.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi pai și felii de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [CARTOFI PRĂJIȚI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Cartofi       | kg | 3,000                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cartofi se spală, se curăță, se spală, se taie felii și se lasă în apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de cartofii se scurg de apă și se taie pe lung în fâșii. Se prăjesc în ulei încins. Se sarează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

## [MACAROANE CU PIEPT DE PUI](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Macaroane          | kg | 0,600                         |
| Piept de pui cu os | kg | 0,800                         |
| Cașcaval           | kg | 0,100                         |
| Unt                | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate    | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat      | kg | 0,001                         |
| Sare               | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pieptul de pui se curăță, se spală. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece și se lasă să se răcească 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se mențin la cald. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Pieptul de pui se fierbe în apă cu sare. După fierbere, se taie fâșii subțiri, se înăbușă în 75 g unt cu supă, se adaugă pastă de tomate, piper și se fierb circa 10 minute. Separat macaroanele se strecoară și se înăbușă în 75 g unt.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : se așază macaroanele, peste care se adaugă carnea cu sos și se presară cașcaval. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

## [LEGUME CU CARNE DE PUI](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ulei  | kg | 0,250                         |
| Ceapă   | kg | 0,200                         |
| Usturoi                                       | kg | 0,025                         |
| Pastă de tomate                               | kg | 0,100                         |
| Morcovi                                       | kg | 0,500                         |
| Țelină rădăcină                               | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel rădăcină                            | kg | 0,250                         |
| Ardei gras                                    | kg | 0,300                         |

|                                     |    |       |
|-------------------------------------|----|-------|
| Varză albă                          | kg | 0,500 |
| Dovlecei proaspeți                  | kg | 0,500 |
| Fasole verde proaspătă              | kg | 0,500 |
| Sau conservă                        | kg | 0,300 |
| Mazăre verde proaspătă sau conservă | kg | 0,500 |
|                                     | kg | 0,300 |
| Cartofi                             | kg | 0,750 |
| Roșii proaspete                     | kg | 0,500 |
| Vin alb                             | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,100 |
| Piper măcinat                       | kg | 0,001 |
| Sare                                | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, legume 300 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Cartofii, morcovii, țelina rădăcină, varza albă, pătrunjelul rădăcină, dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi, iar varza careuri. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Mazărea verde proaspătă și fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierb separat în apă cu sare. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii; 200 g roșii se taie rondele (pentru decor). Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei, cu 100 ml apă și se scot separat; în uleiul rămas se înăbușă ceapa și usturoiul, se adaugă pastă de tomate și 300 ml apă fiartă necesară fierberii. În acest sos se adaugă bucățile de carne și se fierb împreună. Separat, în 150 g untură sau ulei cu apă (200 ml) se înăbușă morcovi, țelina rădăcină, pătrunjel rădăcină. Când sunt înăbușite pe jumătate, se adaugă cartofi, varză și fasole verde. După 15 minute, se adaugă dovlecei, ardei gras, mazăre, roșii, bucățele de carne cu sos, piper, sare și se continuă fierberea, amestecând pentru a nu se prinde de vas. Se introduce la cuptor, iar spre sfârșitul fierberii se adaugă rondelele de roșii, vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ |

[PAPRICAȘ CU CARNE DE PUI](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ulei   | kg | 0,150                         |
| Ceapă  | kg | 0,150                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |

|                                |    |       |
|--------------------------------|----|-------|
| Boia de ardei dulce            | kg | 0,002 |
| Smântână                       | kg | 0,300 |
| Sare                           | kg | 0,030 |
| <a href="#">Cartofi natur*</a> | kg | 1,200 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, cartofi 120 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Pui împreună cu ceapa se înăbușă în 150 g untură, 150 ml apă. Se acoperă vasul și se fierbe înăbușit. Când carnea este aproape înăbușită, se adaugă boia, făină dizolvată în apă rece (100 ml), sare, continuând fierberea circa 10 minute. Se adaugă smântână și se fierbe împreună circa 10—15 minute ; se scot bucățile de carne și se pasează sosul peste ele.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [CARTOFI NATUR](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Cartofi         | kg | 2,500                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Cartofii se fierb în apă cu sare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### [OSTROPEL DIN CARNE DE PUI](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,500                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Ceapă                           | kg | 0,200 |
| Morcovi                         | kg | 0,100 |
| Făină                           | kg | 0,050 |
| Păstă de tomate                 | kg | 0,100 |
| Usturoi                         | kg | 0,050 |
| Vin alb                         | kg | 0,050 |
| Cartofi                         | kg | 2,000 |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050 |
| <a href="#">Supă de pasăre*</a> | kg | 1,250 |
| Sare                            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, sos 100 g, cartofi 120 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

#### Tehnica preparării

Carnea de pui, ceapa și morcovii se înăbușă în ulei cu 200 g supă. Se adaugă făină dizolvată în supă rece (50 g), pastă de tomate, sare. Se completează cu un kg supă și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Se adaugă usturoiul și se continuă fierberea circa 25 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

[GĂINĂ RASOL CU LEGUME ȘI HREAN](#)



| Materii prime                                  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de găină calitate I fără cap și picioare | kg | 1,500                         |
| Morcovi  | kg | 0,800                         |
| Țelină rădăcină                                | kg | 0,300                         |
| Pătrunjel rădăcină și păstârnac                | kg | 0,200                         |
| Ceapă  | kg | 0,100                         |
| Cartofi  | kg | 1,800                         |
| Pătrunjel verde                                | kg | 0,050                         |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Hrean        | kg | 0,400 |
| Oțet 9 grade | kg | 0,100 |
| Sare         | kg | 0,050 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, legume și hrean 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăra și se spală. Morcovii, țelina, ceapa, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin, se amestecă cu oțet și apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Carnea de găină se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi, țelină, ceapă, pătrunjel rădăcină și păstârnac și se fierb. Carnea fiartă se scoate separat, se lasă să se răcească puțin, se porționează și se păstrează într-un vas cu supă strecurată. Morcovii fierți se păstrează în puțină supă (300— 400 g).

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și morcovi, cu pătrunjel verde deasupra. Sosul de hrean se prezintă separat în sosieră. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURĂ DIN CARNE DE PUI LA TAVĂ CU MUJDEI ȘI MĂMĂLIGĂ](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| <a href="#">Pui la tavă*</a>                         | kg | 1,500                         |
| <a href="#">Sos de usturoi (mujdei)*</a>             | kg | 0,500                         |
| <a href="#">Mămăligă românească din mălai extra*</a> | kg | 2,000                         |

\*se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, mujdei 50 g, mămăligă 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Tehnica preparării

Puiul la tavă, mujdeiul și mămăliga se prepară folosind rețetele respective.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mujdei în sosieră și mămăligă separat pe farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI LA TAVĂ](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,500                         |
| Ulei   | kg | 0,050                         |
| Sare   | kg | 0,020                         |



**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Puii se trec prin flacăra, se spală, se curăță, se sarează.

##### *Tehnica preparării*

Puii se ung cu ulei, se așază într-o tavă unsă cu ulei și se frig la cuptor. În timpul frigerii, se stropesc cu jiul format.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [MĂMĂLIGĂ ROMÂNEASCĂ DIN MĂLAI EXTRA](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Mălai extra          | kg        | 0,600                                    |
| Sare                 | kg        | 0,030                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Mălaiul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai. Când apa clocotește se adaugă mălaiul în bloc și se lasă să fiarbă la foc potrivit la 30—40 minute, se amestecă bine până se obține o compoziție omogenă și bine fiartă. Se adună de pe margine către centru cu ajutorul unei linguri de lemn înmuiată în apă fiartă sau supă și se lasă pe foc mic, până când se evaporă din umiditate și se dezlipește de pe pereții vasului, apoi se răstoarnă pe taler din lemn, sau se păstrează la cald în vasul în care a fiert.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### [MĂMĂLIGĂ ROMÂNEASCĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Mălai superior       | kg        | 0,800                                    |
| Sare                 | kg        | 0,030                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Mălaiul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Într-un vas cu 2,5 l apă și sare se presară puțin mălai ; când apa clocotește, se adaugă mălaiul în bloc și se lasă să fiarbă la foc potrivit, 30—40 minute. Se amestecă bine până se obține o compoziție omogenă și bine fiartă. Se adună de pe margine către centru cu ajutorul unei linguri de lemn înmuiată în apă fiartă sau supă și se lasă pe foc mic, până când se evaporă din umiditate și se dezlipește de pe pereții vasului ; apoi se răstoarnă pe taler din lemn sau se păstrează la cald în vasul în care a fiert.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie, porționat. Se servește cald, la diferite preparate culinare.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

## [SOS ALB \(SUPREM\)](#)



**Produs finit: 1 Kg**

| Materii prime   | U.M. | Cantitate |
|---|------|-----------|
| Unt   | Kg   | 0,100     |
| Făină   | Kg   | 0,125     |
| <a href="#">Supă de pasăre *</a>                        | Kg   | 0,750     |
| Frișca  | Kg   | 0,100     |
| Esență de ciuperci (lichid de la ciuperci conservate)** | Kg   | 0,050     |
| Lămâie  | Kg   | 0,150     |
| Ouă ( 4 gălbenușuri)                                    | Kg   | 0,100     |
| Sare  | Kg   | 0,010     |

\* Se preia rețeta respectivă

\*\*Se preia de la preparatele cu ciuperci la care nu se folosește întreaga cantitate de lichid.

### **PROCES TEHNOLOGIC – SOS ALB DIN SUPĂ DE PASĂRE (SUPREM)**

#### *Operații pregătitoare*

Făina se cerne și se dizolvă în 100 g supă de pasăre. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Gălbenușurile se amestecă cu frișcă pentru omogenizare.

#### *Tehnica preparării*

Untul (75 g) se topește într-o cratiță și se adaugă făină dizolvată. Se amestecă continuu, adaugând treptat supă, sare, esență de ciuperci, și se fierb circa 10 minute. Se adaugă gălbenușurile continuând fierberea circa 15 minute. Dacă sosul prezintă aglomerari, se strecoară prin etamină (tifon). Se adaugă sucul de lămâie. Se adaugă la suprafață bucați de unt ( 25 g), pentru a nu forma crustă. Se menține la cald.

#### *Prezentarea și servirea*

Sosul se prezintă în sosieră. Se servește cald la preparate din pește, pasăre ș.a.

Postat în [Sosuri calde](#) ☆ \_ |

## [PUI CU OREZ ȘI SOS ALB \(SUPREM\)](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ceapă   | kg | 0,100                         |
| Morcovi                                       | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină                               | kg | 0,100                         |
| Făină   | kg | 0,200                         |
| Untură sau ulei                               | kg | 0,200                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Lămâie              | kg | 0,050 |
| Ouă (3 gălbenușuri) | kg | 0,075 |
| Orez                | kg | 0,300 |
| Sare                | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, orez și sos 230 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală și se porționează. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează. Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri, Lămâia se spală și i se extrage sucul. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se îndepărtează spuma și se adaugă ceapă, morcovi și țelină. Bucățile de carne fierte se scot separat într-un vas iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbușă în 100 g untură sau ulei, se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii, sare și se fierbe în cuptor, cu vasul acoperit. Din 100 g untură sau ulei, făină dizolvată în supă rece și supă (circa 1 kg) se prepară [soslul alb](#) (suprem) la care se adaugă gălbenușurile de ou, suc de lămâie și sare.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: bucăți de carne, orez montat în diferite forme și sos deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI CU MORCOVI](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ulei  | kg | 0,100                         |
| Făină   | kg | 0,100                         |
| Ceapă   | kg | 0,200                         |
| Smântână                                      | kg | 0,300                         |
| Lapte   | l  | 0,500                         |
| Morcovi                                       | kg | 1,000                         |
| Unt   | kg | 0,050                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, sos și morcovi 160 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sărează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Morcovii se curăță, se spală și se taie în lungime. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

##### Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în unt cu 100 ml apă și se adaugă cantitatea de apă necesară fierberii. Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă; Când sunt gata, bucățile de carne se scot separat, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări, se adaugă treptat cantitatea rămasă

de lapte și se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână și sare. Sosul obținut se amestecă cu carne, morcovi și se continuă fierberea circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI CU MĂSLINE](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Ceapă   | kg | 0,200                         |
| Morcovi                                       | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină                               | kg | 0,050                         |
| Făină   | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate                               | kg | 0,075                         |
| Măsline                                       | kg | 0,250                         |
| Piper măcinat                                 | kg | 0,001                         |
| Foi de dafin                                  | kg | 0,00025                       |
| Pătrunjel verde                               | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel rădăcină                            | kg | 0,050                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, sos 125 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie mărunt. Măslinile se opăresc și se țin în apă rece. Pasta de tomate se diluează, cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă. Separat, se înăbușă ceapa în 75 g ulei cu 100 ml apă, împreună cu morcovi, pătrunjel rădăcină, țelină, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, piper, apă fiartă (1 litru), sare și se fierb circa 30 minute. Sosul format se pasează peste bucățile de carne, se adaugă măslinile și se fierb încă 10 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI CU FASOLE VERDE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate |
|---------------|----|-----------|
|---------------|----|-----------|

|  |    | <b>brută pt. 10 porții</b> |
|--|----|----------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                      |
| Ulei   | kg | 0,150                      |
| Ceapă  | kg | 0,200                      |
| Făină  | kg | 0,050                      |
| Boia de ardei dulce                          | kg | 0,002                      |
| Pastă de tomate                              | kg | 0,075                      |
| Roșii proaspete sau Conservă                 | kg | 0,400                      |
|  | kg | 0,200                      |
| Fasole verde proaspătă sau conservă          | kg | 1,800                      |
|  | kg | 1,000                      |
| Mărar verde                                  | kg | 0,050                      |
| Piper măcinat                                | kg | 0,001                      |
| Usturoi                                      | kg | 0,030                      |
| Sare   | kg | 0,020                      |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, fasole verde 100 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Mărarul se curăță, se spală, se taie mărunt. Fasolea verde conservă se scurge de lichid și se spală. Dacă se folosește fasole verde proaspătă se curăță, se spală, se taie și se fierbe în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100, ml apă. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în ulei cu 150 ml apă; Când sunt gata carnea se scoate separat, se adaugă făină dizolvată în apă rece, pasta de tomate, sare, piper, boia de ardei, circa 1 litru apă fiartă, continuând fierberea 20 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă fasole verde, roșiile, usturoi, se mai fierbe împreună, circa 10—15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI CU CONOPIDĂ](#)



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg        | 1,300                                |
| Ulei   | kg        | 0,150                                |
| Ceapă  | kg        | 0,200                                |

|                                 |    |                |
|---------------------------------|----|----------------|
| Făină                           | kg | 0,050          |
| Morcovi                         | kg | 0,200          |
| Conopidă                        | kg | 2,500          |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050          |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg | 0,400<br>0,200 |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,050          |
| Sare                            | kg | 0,050          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, conopidă 120 g, sos 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală, se taie mărunt. Conopida se curăță, se spală, se desface buchețele, se ține în apă cu sare și se opărește. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în 75 g ulei și 100 ml apă. Separat se înăbușă morcovii în 75 g ulei cu apă (100 ml), se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, sare, 1 litru apă fiartă și se continuă fierberea, 30 minute. Sosul se pasează peste carnea de pui, se adaugă conopidă și roșiile, continuând fierberea circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [PUI CU CIUPERCI SI MĂSLINE](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Unt  | kg | 0,150                         |
| Ceapă  | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate                              | kg | 0,025                         |
| Morcovi                                      | kg | 0,025                         |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă              | kg | 0,400<br>0,200                |
| Măsline                                      | kg | 0,200                         |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă           | kg | 0,300<br>0,150                |
| Făină  | kg | 0,025                         |
| Pătrunjel verde                              | kg | 0,050                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Vin alb       | l  | 0,100 |
| Lămâie        | kg | 0,050 |
| Cartofi       | kg | 1,250 |
| Ulei          | kg | 0,100 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, garnitură și sos 280 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, și se decojesc, se taie sferturi. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie rotonde. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în puțină apă. Măslinile se opăresc.

#### Tehnica preparării

Puii se înăbușă în unt cu 100 ml apă; Când sunt gata se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa și morcovii, se adaugă făina dizolvată în apă rece, pastă de tomate, circa 1 litru apă fierbinte și se mai fierb 20 minute. Sosul se pasează peste carne. Se adaugă ciuperci, măslinile, roșiile, sare, piper și se continuă fierberea 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cartofii se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de ciuperci și măslinile, cu decor din felii de lămâie și pătrunjel verde deasupra și cu garnitură de cartofi prăjiți. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [PUI CU CIUPERCI](#)



| Materii prime                                 | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----------|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg       | 1,300                         |
| Untură sau ulei                               | kg       | 0,150                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă               | kg<br>kg | 1,000<br>0,500                |
| Roșiile proaspete sau Consvă                  | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| <a href="#">Sos brun (spaniol)*</a>           | kg       | 1,000                         |
| Vin alb                                       | l        | 0,100                         |
| Patrunjel verde                               | kg       | 0,050                         |
| Piper măcinat                                 | kg       | 0,001                         |
| Sare  | kg       | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

### Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, pilaf 200 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape. Când se folosesc ciupercile conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile se taie lame. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă (150 ml). Când carnea este pe jumătate fiartă, se scoate în alt vas. În untura sau uleiul rămas se înăbușă ciupercile, se adaugă sare, piper, vin și jumătate din cantitatea de pătrunjei verde. Se adaugă bucățile de pui, sos brun, se fierb împreună 10 minute adăugând și roșiile.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PILAF CU PULPE DE CURCAN](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Pulpe de curcan cu os | kg | 1,350                         |
| Ceapă                 | kg | 0,150                         |
| Morcovi               | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină       | kg | 0,100                         |
| Piper boabe           | kg | 0,001                         |
| Orez                  | kg | 0,700                         |
| Ulei                  | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde       | kg | 0,050                         |
| Sare                  | kg | 0,030                         |

### Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, pilaf 200 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pulpele de curcan se spală. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală ; 50 g se taie sferturi, iar 100 g se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Pulpele de curcan se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, țelină, ceapă tăiată sferturi. Orezul și ceapa tăiată mărunț se înăbușă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la curcan), se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului și piper. Carnea se porționează, se așază peste pilaf și se introduce la cuptor, circa 20 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PILAF CU MĂRUNTAIE DE PUI](#)





| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Pipote și inimi de pui | kg        | 0,600                                |
| Ficat de pui           | kg        | 0,400                                |
| Morcovi                | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                  | kg        | 0,150                                |
| Țelină rădăcină        | kg        | 0,100                                |
| Orez                   | kg        | 0,700                                |
| Ulei                   | kg        | 0,150                                |
| Pătrunjel verde        | kg        | 0,050                                |
| Sare                   | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, pilaf 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Măruntaiele ele pui se curăță, se spală. Morcovii, țelina se curăță, se spală, se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală. Ceapa se curăță și se spală ; 50 g se taie sferturi, iar 100 g se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Inimile și pipotele de pui se fierb în apă cu sare, se spumează. Se adaugă morcovii, țelina, ceapa sferturi, se continuă fierberea. Ficatul de pui se adaugă mai târziu. Orezul și ceapa tăiată mărunt se înăbușă în ulei eu 150 g supă strecurată (de la pui), se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii orezului. Măruntaiele de pui se așază peste pilaf și se introduc la cuptor, circa 20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### PILAF CU CARNE DE PUI



| <b>Materii prime</b>                          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg        | 1,300                                |
| Ceapă   | kg        | 0,150                                |
| Morcovi                                       | kg        | 0,100                                |
| Țelină rădăcină                               | kg        | 0,100                                |
| Ulei  | kg        | 0,150                                |
| Orez  | kg        | 0,700                                |
| Pătrunjel verde                               | kg        | 0,050                                |
| Piper boabe                                   | kg        | 0,001                                |
| Sare  | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, pilaf 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie sferturi. Ceapa se curăță, se spală; 50 g se taie în sferturi, iar 100 g se taie mărunț. Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează și se adaugă morcovi, 50 g ceapă sferturi și țelină. Orezul și ceapa tăiată mărunț se înăbușă în ulei cu 150 g supă strecurată (de la pui) adăugând în continuare supa necesară fierberii orezului și piper. Puii se porționează, se așază peste pilaf și se introduc în cuptor, circa 20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [PILAF CU CARNE DE CURCAN](#)



| <b>Materii prime</b>                             | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de curcan calitatea I fără cap și picioare | kg        | 1,350                                |
| Ceapă  | kg        | 0,100                                |
| Morcovi  | kg        | 0,100                                |
| Orez   | kg        | 0,700                                |
| Untură sau ulei                                  | kg        | 0,150                                |
| Sare   | kg        | 0,030                                |
| Țelină rădăcină                                  | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                                  | kg        | 0,050                                |

**Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 90 g, pilaf 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Curcanul se curăță, se spală și se porționează. Morcovii, ceapa, țelina se curăță, se spală și se crestează. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează și se adaugă morcovi, ceapă și țelină. Când sunt fierte, bucățile de carne se scot separat într-un vas cu puțină supă, cât să le acopere, iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbușă în untură sau ulei, se adaugă o cantitate dublă de supă, sare și se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit, circa 30 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

### [PUI SOTE CU GĂLUȘTE](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
|----------------------|-----------|--------------------------------------|

|  |    |       |
|--|----|-------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300 |
| Unt  | kg | 0,100 |
| Ceapă  | kg | 0,200 |
| Smântână                                     | kg | 0,300 |
| Făină  | kg | 0,450 |
| Ouă  | kg | 0,200 |
| Ulei   | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde                              | kg | 0,050 |
| Sare   | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, găluște 100 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui se înăbușă în unt și 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă, se adaugă 100 g făină dizolvată în 100 ml apă rece, 150 g smântână, sare și se fierbe. Sosul format se toarnă peste bucățile de pui, se adaugă cantitatea de apă necesară fierberii și se fierb circa 15 minute. Găluștele se prepară astfel: uleiul se fierbe cu 250 ml apă, se adaugă făina în bloc. Compoziția se răcește puțin, se adaugă ouăle, unul câte unul, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se porționează cu lingurița găluște, care se fierb în apă clocotită cu sare, circa 5 minute, apoi se adaugă la sosul cu carne împreună cu restul de smântână și se fierb încă 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI SOTE CU CONOPIDĂ](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Unt  | kg | 0,150                         |
| Ceapă  | kg | 0,200                         |
| Făină  | kg | 0,125                         |
| Smântână                                     | kg | 0,300                         |
| Conopidă                                     | kg | 2,000                         |
| Lapte  | l  | 0,500                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, conopidă 100 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Conopida se curăță, se desparte în buchețele care se țin în apă cu sare 10 minute și se fierb. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

### Tehnica preparării

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în 75 g unt cu 100 ml apă. Separat, în 75 g unt se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, apoi restul de lapte, smântână, sare și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste carne, se adaugă conopidă și se fierb încă circa 10 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [PUI SOTE CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----------|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg       | 1,300                         |
| Margarină sau unt                            | kg       | 0,150                         |
| Morcovi                                      | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină                           | kg       | 0,100                         |
| Ceapă  | kg       | 0,200                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă              | kg<br>kg | 1,000<br>0,500                |
| Făină  | kg       | 0,100                         |
| Smântână                                     | kg       | 0,300                         |
| Lapte  | l        | 0,500                         |
| Sare   | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, sos și ciuperci 150 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g margarina sau unt cu 100 ml apă, se scot separat. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în margarina rămasă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, laptele fiert, smântână și sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne. Ciupercile se înăbușă în 75 g margarină sau unt, se adaugă peste sosul cu carne și se mai fierb împreună, circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau pe farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [PUI SOTE CU ARPAGIC](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Unt  | kg | 0,150                         |
| Făină  | kg | 0,100                         |
| Arpagic                                      | kg | 0,900                         |
| Smântână                                     | kg | 0,300                         |
| Lapte  | l  | 0,500                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, arpagic 120 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează, se sarează. Arpagicul se opărește, se curăță și se spală. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g unt cu 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă arpagicul. În restul de unt (75 g) se adaugă făină dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă, smântână și se fierb împreună circa 20 minute, amestecând continuu. Sosul se toarnă peste bucățile de carne, se adaugă arpagicul și se continuă fierberea, circa 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

[PUI PARIZIAN](#)



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------------|----|-------------------------------|
| Pulpe și piept de pui cu os | kg | 1,350                         |
| Ouă                         | kg | 0,200                         |
| Făină                       | kg | 0,100                         |
| Ulei                        | kg | 0,300                         |
| Cartofi                     | kg | 2,000                         |
| Pătrunjel verde             | kg | 0,050                         |
| Sare                        | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 120 g, cartofi 120 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat cu telul. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui se trec prin făină și ou bătut și se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### PUI PANE



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------------|----|-------------------------------|
| Pulpe și piept de pui cu os | kg | 1,350                         |
| Făină                       | kg | 0,100                         |
| Ouă                         | kg | 0,200                         |
| Pesmet                      | kg | 0,250                         |
| Ulei                        | kg | 0,200                         |
| Sare                        | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de pui se curăță, se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în ulei, pe ambele părți.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### PUI ÎN CASEROLE



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Mazăre verde proaspătă sau Conservă          | kg | 0,850                         |
|  | kg | 0,500                         |
| Untură sau ulei                              | kg | 0,050                         |
| Margarină                                    | kg | 0,200                         |
| Costiță afumată                              | kg | 0,250                         |
| Arpagic                                      | kg | 0,750                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă              | kg | 0,500                         |
|  | kg | 0,250                         |
| Morcovi                                      | kg | 0,500                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Vin alb         | kg | 0,100 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,100 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, garnitură 150 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Costița se taie cuburi. Arpagicul se opărește, se curăță și se spală. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunț. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie mărunț. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunț. Mazărea proaspătă se spală și se fierbe. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Puii se ung cu untură sau ulei (25 g) se sarează, se așază într-o tavă cu untură și se frig la cuptor. În timpul frigerii, se stropesc cu vin și jiul format. Costița se înăbușă cu puțină apă (100 ml). Morcovii, mazărea, arpagicul și ciupercile se înăbușă separat cu câte 50 g margarină și puțină apă, sare și piper. Puii fripți se porționează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și costiță afumată și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI ÎN ASPIC CU SALATĂ A LA RUS](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| <a href="#">Salată a la rus*</a>             | kg | 0,200                         |
| <a href="#">Aspic*</a>                       | kg | 0,250                         |
| <a href="#">Sos alb*</a>                     | kg | 0,030                         |
| <a href="#">Maioneză*</a>                    | kg | 0,050                         |
| Gogoșari roșii                               | kg | 0,040                         |
| Salată verde                                 | kg | 0,050                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

\*se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, salată și sos 170 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală. Gogoșarii roșii se spală, se curăță de cotor și semințe și se taie în diferite forme pentru decor. Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte (bain marie). Salata a la rus, aspicul, sosul alb și maioneza se prepară folosind rețetele respective.

##### Tehnica preparării

Puii se fierb în apă cu sare și se spumează; după fierbere se răcesc și se porționează. Salata a la rus se montează pe platou. Sosul alb se amestecă cu 200 g aspic. Cu acest sos se înnapează bucățile de pui, se lasă la rece 5—10 minute. Pe bucățile înnapate se execută un decor din gogoșari roșii și se acoperă cu aspic topit. Se lasă din nou la rece, 5—10 minute, apoi se montează pe salata a la rus. Marginea salatei se ornează cu maioneză cu ajutorul unui poș prevăzut cu șprîț.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI IN ASPIC \(PIESĂ ÎNTREAGĂ\)](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ulei  | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Aspic*</a>                        | kg | 0,400                         |
| Castraveți murați                             | kg | 0,150                         |
| Gogoșari roșii în oțet                        | kg | 0,150                         |
| Ouă   | kg | 0,050                         |
| Salată verde                                  | kg | 0,100                         |
| Sare  | kg | 0,020                         |

**\*se preia rețeta respectivă**

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 1 kg, aspic și decor 600 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Puiul se curăță, se trece prin flacăra, se spală, se sarează și se leagă. Castraveții murați și gogoșarii se spală și se taie în diferite forme. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte (bain marie).

##### Tehnica preparării

Puiul se unge cu ulei, se așază într-o tavă și se frige în cuptor. În timpul frigerii se stropește cu jiul format. După frigere, se răcește, se formează un decor din castraveți, gogoșari, felii de ou și se înnapează în aspic.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă, neporționat, pe platou cu decor de salată verde. Se servește rece.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [PUI CU VINETE](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ulei  | kg | 0,200                         |



|                                 |    |                |
|---------------------------------|----|----------------|
| Ceapă                           | kg | 0,250          |
| Făină                           | kg | 0,030          |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,050          |
| Usturoi                         | kg | 0,040          |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050          |
| Vinete proaspete                | kg | 1,800          |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg | 0,400<br>0,200 |
| Boia de ardei dulce             | kg | 0,002          |
| Piper măcinat                   | kg | 0,001          |
| Sare                            | kg | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, vinete 120 g, sos 100 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Vinetele se spală, se curăță de coajă parțial (în fâșii) și se taie felii lungi, cu grosimea de 1 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 100 g ulei și 100 ml apă. Când sunt gata, se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făină dizolvată cu puțină apă rece, boia, pastă de tomate, sare și apă fiartă (circa 1 litru) și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne. Vinetele felii se sarează și se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă peste carnea cu sos, împreună cu usturoi, piper, roșii și se introduc la cuptor, circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [PUI CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| Ceapă  | kg | 0,200                         |
| Smântână                                     | kg | 0,300                         |
| Făină  | kg | 0,150                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, sos 150 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Când carnea este gata, se scoate separat; se adaugă făină dizolvată în 150 ml apă rece, sare, smântână, apă (1 litru) și se fierb circa 15 minute. Sosul se strecoară peste carne și se continuă fierberea 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe farfurie sau în țambal. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### PUI CU ROȘII



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg        | 1,300                                |
| Untură sau ulei                              | kg        | 0,150                                |
| Ceapă  | kg        | 0,300                                |
| Pastă de tomate                              | kg        | 0,100                                |
| Făină  | kg        | 0,050                                |
| Roșii proaspete sau Conservă                 | kg        | 2,500                                |
| Zahăr  | kg        | 0,030                                |
| Piper măcinat                                | kg        | 0,001                                |
| Pătrunjel verde                              | kg        | 0,050                                |
| Sare   | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, roșii și sos 230 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra și se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie capacul, se scot semințele și se scurg de suc; se așază într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și puțină apă, apoi se introduc la cuptor 5 minute. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui se înăbușă împreună cu ceapă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă în vas acoperit. Când carnea este aproape gata, se scoate separat, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, suc de la roșii, apă fiartă (circa 500 ml) și se fierb 15 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de pui, se adaugă sare, zahăr, piper, roșii și se gratinează la cuptor circa 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### CARTOFI CU CIOLAN DE PORC



| Materii prime                  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------------|----|-------------------------------|
| Rasol de porc cu os fără cheie | kg | 2,800                         |
| Cartofi                        | kg | 2,500                         |
| Ceapă                          | kg | 0,600                         |
| Untură                         | kg | 0,150                         |
| Roșii conservă                 | kg | 0,250                         |
| Piper măcinat                  | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde                | kg | 0,050                         |
| Sare                           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, cartofi 150 g, ceapă și sos 50g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opărește și se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Rasolul se înăbușă la cuptor într-o tavă cu 75 g untură, zeamă de la roșii și puțină apă, apoi se adaugă apă fiartă (circa 2 litri) și se fierbe pe plită, în vas acoperit. Se adaugă piper și sare. Ceapa se înăbușă în restul de untură cu 100 ml apă.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu roșii deasupra, ceapă înăbușită și garnitură din cartofi natur cu pătrunjel verde. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [CARNE DE PORC CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate I         | kg | 0,850                         |
| Ulei                             | kg | 0,050                         |
| Ceapă                            | kg | 0,400                         |
| <a href="#">Sos de smântână*</a> | kg | 1,100                         |
| Boia de ardei dulce              | kg | 0,003                         |
| Sare                             | kg | 0,010                         |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă împreună cu ceapa. Sosul de smântână se toarnă peste carne, se adaugă sare, boia de ardei și se fierb circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase și orez.

Postat în [din legume cu carne de porc](#) ☆ \_ |

#### CAP DE PORC FIERT



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Cap de porc         | kg | 2,500                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002                         |
| Piper măcinat       | kg | 0,002                         |
| Morcovi             | kg | 0,050                         |
| Ceapă               | kg | 0,050                         |
| Țelină rădăcină     | kg | 0,050                         |
| Sare                | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 125 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Capul de porc se trece prin flacăra, se curăță, se spală și se opărește. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează.

##### Tehnica preparării

Capul de porc se fierbe în apă cu sare și se spumează. Se adaugă morcovi, țelină și ceapă. Când capul de porc este fiert, se scoate și se răcește ; oasele se scot, carnea se presară cu boia și piper.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [din legume cu carne de porc](#) ☆ \_ |

#### VOL- AU- VENT CU CARNE DE GĂINĂ ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ



| Materii prime                         | UM  | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|
| Carne de găină fără cap și picioare   | kg  | 1,000                         |
| <a href="#">Sos de smântână*</a>      | kg  | 0,900                         |
| <a href="#">Vol-au-vent</a> cu capac* | buc | 20                            |
| Lămâie                                | kg  | 0,050                         |
| Sare                                  | kg  | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: vol-au-vent (2 bucați) 70 g, carne și sos 130 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacără, se spală și se fierbe în apă cu sare, se spumează; după fierbere, se răcește, se îndepărtează pielea, se dezosează și se taie cuburi mici. Lămâia se spală și se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe împreună cu sosul de smântână și sucul de lămâie, circa 5 minute. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile, se pun căpăcelele, iar sosul rămas se așază de jur împrejur.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald (câte 2 bucăți la porție).

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [VOL-AU-VENT CU CARNE DE GĂINĂ ȘI SOS MADERA](#)



| Materii prime                         | UM  | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|
| Carne de găină fără cap și picioare   | kg  | 0,500                         |
| Creier de vită                        | kg  | 0,300                         |
| Șuncă presată                         | kg  | 0,250                         |
| Ficat de găină                        | kg  | 0,250                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă       | kg  | 0,500                         |
| Unt                                   | kg  | 0,050                         |
| <a href="#">Sos Madera*</a>           | kg  | 0,500                         |
| Piper măcinat                         | kg  | 0,001                         |
| <a href="#">Vol-au-vent</a> cu capac* | buc | 20                            |
| Sare                                  | kg  | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: vol-au-vent (2 bucăți) 70 g, carne, ciuperci și sos 130 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Găina se curăță, se trece prin flacără, se spală, se fierbe în apă cu sare și se îndepărtează spuma; după fierbere, se răcește, se îndepărtează pielea, se dezosează, se taie cuburi mici. Creierul de vită se curăță de membrană, se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sângelui, se fierbe în apă cu sare, se răcește și se taie cuburi mici. Ficatul se curăță de pielite, se spală, se fierbe în apă cu sare, se trece prin jet de apă rece, se taie cuburi mici. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă sare. Șunca presată se taie cuburi mici.

##### *Tehnica preparării*

Sosul Madera se fierbe circa 10—15 minute, împreună cu ciupercile, șunca, carnea de pasăre, ficat, creier și piper. Cu această compoziție se umplu vol-au-vent-urile încălzite, se pun căpăcelele iar compoziția rămasă se așază de jur împrejur.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald (câte 2 bucăți la porție).

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [VOL-AU-VENT CU CARNE DE GAINĂ ȘI SOS ALB](#)



| Materii prime                         | UM  | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------------|-----|-------------------------------|
| Carne de găină fără cap și picioare   | kg  | 0,500                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă       | kg  | 0,500<br>0,250                |
| Ficat de găină                        | kg  | 0,250                         |
| Unt                                   | kg  | 0,050                         |
| Lămâie                                | kg  | 0,050                         |
| <a href="#">Sos alb*</a>              | kg  | 0,700                         |
| <a href="#">Vol-au-vent cu capac*</a> | buc | 20                            |
| Piper măcinat                         | kg  | 0,001                         |
| Sare                                  | kg  | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: vol-au-vent (2 bucați) 70 g, sos 130 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Găina se curăță, se trece prin flacăra, se fierbe în apă cu sare, se spumează ; după fierbere se răcește, se îndepărtează pielea, se dezosează și se taie cuburi mici. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, ciupercile se taie mărunt, se înăbușă în unt, se adaugă sare. Ficatul se curăță de pieluțe, se spală, se fierbe în apă cu sare, se trece sub jet de apă rece și se taie cuburi mici. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### Tehnica preparării

Sosul alb se fierbe circa 10 minute împreună cu ciuperci, carne de pasăre, ficat de pasăre, piper și suc de lămâie. Cu această compoziție se umplu val-au-vent-urile încălzite, se pun căpăcelele, iar compoziția rămasă se așază de jur împrejur.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou. Se servește cald (câte 2 bucați la porție).

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ - |

#### [TOCANĂ CU CARNE DE PUI](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg | 1,300                         |
| Ceapă  | kg | 0,750                         |
| Usturoi                                      | kg | 0,025                         |
| Ardei gras                                   | kg | 0,300                         |
| Roșii proaspete sau Conservă                 | kg | 0,500<br>0,250                |
| Pastă de tomate                              | kg | 0,050                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |

|                             |    |         |
|-----------------------------|----|---------|
| Boia de ardei dulce         | kg | 0,001   |
| Vin alb                     | l  | 0,100   |
| Untură sau ulei             | kg | 0,150   |
| Foi de dafin                | kg | 0,00025 |
| Piper macinat               | kg | 0,001   |
| Pătrunjel verde             | kg | 0,050   |
| <a href="#">Mămăliguță*</a> | kg | 2,000   |
| Sare                        | kg | 0,030   |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, sos 200 g, mămăliguță 200 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fâșii subțiri (julien). Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă (100 ml). Când carnea este pe jumătate fiartă se scoate separat. În untura sau uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă ardei gras, roșii, boia de ardei, făina dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, usturoi, foi de dafin, piper, sare, se adaugă apă fiartă, (1,5 l) și se fierb împreună circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea încă circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și mămăliguță. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [SOTE DIN MĂRUNTAIE DE PUI](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Inimi și pipote de pui | kg | 0,800                         |
| Ficat de pui           | kg | 0,500                         |
| Ceapă                  | kg | 0,400                         |
| Făină                  | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate        | kg | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau    | kg | 0,300                         |
| Conservă               | kg | 0,150                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,150                         |
| Vin alb                | l  | 0,100                         |
| Pătrunjel verde        | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,001                         |
| Sare                   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: măruntaie 80 g, sos 140 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Măruntaiele de pui se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Măruntaiele de pui și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu apă (150 ml). Se adaugă roșii, pastă de tomate și făină dizolvată în 100 ml apă rece, 1 litru apă fiartă, sare, piper și se fierb circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ★ \_ |

#### [RIZOTO CU FICĂȚEI DE PASĂRE](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Ficat de pui și găină           | kg        | 1,000                                    |
| Orez                            | kg        | 0,700                                    |
| Ulei                            | kg        | 0,200                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,100                                    |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,100                                    |
| Morcovi                         | kg        | 0,100                                    |
| Făină                           | kg        | 0,050                                    |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,100                                    |
| Vin alb                         | l         | 0,100                                    |
| <a href="#">Supă de pasăre*</a> | kg        | 2,000                                    |
| Cașcaval                        | kg        | 0,150                                    |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                    |
| Sare                            | kg        | 0,020                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 60 g, cașcaval și rizoto 215 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ficatul se curăță, se spală și se taie bucăți. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă.

##### *Tehnica preparării*

Ficatul se înăbușă în 50 g ulei. Separat în 50 g ulei cu puțină supă (50 g), se înăbușă ceapă, morcovi și țelină, se adaugă făină dizolvată în supă rece, pastă de tomate, 500 g supă necesară fierberii și se fierb împreună 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste ficăței și se fierb împreună circa 10 minute, adăugându-se sare, piper și vin. Orezul se înăbușă în uleiul rămas (100 g), se adaugă restul de supă de pasăre, sare și se fierbe la cuptor, cu vasul acoperit.



### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie montat astfel : orez în diferite forme, sos cu ficăței, cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [RAGUT DIN CARNE DE PUI](#)



| Materii prime                                 | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----------|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg       | 1,300                         |
| Ceapă   | kg       | 0,500                         |
| Ulei  | kg       | 0,150                         |
| Pastă de tomate                               | kg       | 0,100                         |
| Morcovi                                       | kg       | 0,400                         |
| Fasole verde proaspătă sau Conservă           | kg<br>kg | 0,900<br>0,500                |
| Mazare verde conservă                         | kg       | 0,500                         |
| Ardei gras                                    | kg       | 0,200                         |
| Pătrunjel verde                               | kg       | 0,050                         |
| Boia de ardei dulce                           | kg       | 0,005                         |
| Roșii proaspete sau Conservă                  | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Piper măcinat                                 | kg       | 0,001                         |
| Vin alb                                       | l        | 0,100                         |
| Sare  | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, legume și sos 200 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Fasolea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Fasolea și mazarea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.

#### Tehnica preparării

Bucățile de pui se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă boia, pastă de tomate, sare și se fierb încă 10 minute. Sosul format se toarnă peste carne și se fierb circa 10 minute. Morcovii se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei și se continuă înăbușirea circa 10 minute, apoi se adaugă la carne împreună cu fasole, mazare, piper, roșii și se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

### [PUI UMPLUT LA TAVĂ](#)



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg        | 2,000                                |
| Ulei   | kg        | 0,150                                |
| Pâine albă                                   | kg        | 0,250                                |
| Ouă  | kg        | 0,200                                |
| Ceapă  | kg        | 0,150                                |
| Piper măcinat                                | kg        | 0,002                                |
| Lapte  | kg        | 0,200                                |
| Pătrunjel verde                              | kg        | 0,050                                |
| Ficat de pui                                 | kg        | 0,200                                |
| Sare   | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se scot oasele de la piept, fără să se taie carnea. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se scurge bine. Ficatul de pui se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; două ouă se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi, restul cantității de ouă se sparg, se separă albușurile de gălbenușuri.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa și ficatul se înăbușă separat în 75 g ulei cu 100 ml apă, se răcesc și se amestecă cu pâine, ouă fierte, sare, piper, pătrunjel, gălbenușuri de ou și albușuri bătute spumă. Cu această compoziție se umplu puii, se cos, se ung cu 75 g ulei, se așază într-o tavă și se frig la cuptor, circa 30 minute, stropindu-se cu jiul format. După frigere, se răcesc puțin și se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi pai sau șip, pireu de cartofi ș. a.).

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) |

#### [PUI SOTE CU SMÂNTÂNĂ](#)



| <b>Materii prime</b>                         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de pui calitate I fără cap și picioare | kg        | 1,300                                |
| Unt  | kg        | 0,100                                |
| Ceapă  | kg        | 0,200                                |
| Smântână                                     | kg        | 0,300                                |
| Făină  | kg        | 0,100                                |

|       |    |       |
|-------|----|-------|
| Lapte | l  | 0,500 |
| Sare  | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Pui se curăță, se trec prin flacăra, se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Laptele se fierbe și se răcește.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pui se înăbușă în unt cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În untul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, cantitatea de lapte rămasă, sare și smântână, se fierbe și se amestecă pentru a nu se forma aglomerări. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se continuă fierberea circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### COTLET DE PORC (ARDELENESC)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 1,100                         |
| Ceapă                  | kg | 0,400                         |
| Ardei gras             | kg | 0,400                         |
| Făină                  | kg | 0,600                         |
| Ouă                    | kg | 0,200                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,150                         |
| Boia de ardei dulce    | kg | 0,005                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde        | kg | 0,050                         |
| Sare                   | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, găluște 120 g, sos 120 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie în fișii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de cotlet se trec prin 50 g făină și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa și ardeii gras se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, piper, sare și circa 1,5 l apă fiartă. Sosul se fierbe 10 minute, apoi se adaugă peste cotlet și se fierbe în continuare la foc moderat, circa 30 minute. Din 550 g făină, ouă și apă (circa 200 ml) se prepară o cocă din care se fac găluște, care se fierb în apă clocotită cu sare, apoi se răcesc în apă rece și se scurg de apă. Găluștele se adaugă în sos.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### CONOPIDĂ CU CARNE DE PORC



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                          |    |       |
|--------------------------|----|-------|
| Carne de porc calitate I | kg | 0,850 |
| Untură sau ulei          | kg | 0,100 |
| Conopidă                 | kg | 2,500 |
| Ceapă                    | kg | 0,150 |
| Făină                    | kg | 0,075 |
| Pastă de tomate          | kg | 0,050 |
| Piper măcinat            | kg | 0,002 |
| Morcovi                  | kg | 0,100 |
| Păstârnac                | kg | 0,100 |
| Roșii proaspete          | kg | 0,400 |
| Pătrunjel verde          | kg | 0,050 |
| Sare                     | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, conopidă 125 g, sos 150 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și păstârnacul se curăță, se spală și se taie felii. Conopida se desface în bucățele, se spală, se ține în apă rece cu sare 10 minute și se opărește. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și păstârnacul se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă apă fiartă necesară fierberii (circa 500 ml), sare și piper. Se fierb circa 30 minute. Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, pastă de tomate și se continuă fierberea. Sosul se pasează peste bucățile de carne, se adaugă conopidă, roșiile și se fierb circa 15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [CIUPERCI CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os             | kg | 1,000                         |
| Ulei                            | kg | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau conservă | kg | 1,000<br>0,500                |
| Piper măcinat                   | kg | 0,001                         |
| Vin alb                         | l  | 0,100                         |
| <a href="#">Sos brun*</a>       | kg | 1,100                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ciuperci și sos 150 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sarează. Ciupercile proaspete se curăță și se spală în mai multe ape. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Ciupercile se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sosul brun și se fierb împreună circa 30 minute. Separat, ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă și se adaugă peste carne, împreună cu piper, sare și vin, continuând fierberea 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [CIULAMA DE RINICHI CU MĂMĂLIGUȚĂ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Rinichi de porc               | kg | 1,200                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Unt                           | kg | 0,050                         |
| Făină                         | kg | 0,300                         |
| Ceapă                         | kg | 0,200                         |
| Morcovi                       | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină               | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500                         |
| Mălai extra                   | kg | 1,600                         |
| Oțet 9 grade                  | kg | 0,010                         |
| Sare                          | kg | 0,040                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rinichi 60 g, sos 160 g, mamăliguță 200 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Rinichii se spală, se taie longitudinal, se înlătură capsula, se țin 30 minute în apă rece cu oțet, se opăresc, se spală cu apă rece și se taie cuburi mici. Făina și mălaiul se cem. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se crestează.

##### Tehnica preparării

Rinichii se fierb în circa 2 l apă cu sare, circa 1 oră. Se spumează. Se adaugă ceapă, morcovi și țelină. Făina dizolvată în 300 g supă de oase rece se adaugă în ulei încălzit, împreună cu cantitatea de supă rămasă, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Se adaugă bucățile de rinichi și se continuă fierberea circa 15—30 minute. Untul tăiat în bucăți mici se așază deasupra, pentru a împiedica formarea crustei.

Mămăliguța se prepară din mălai, sare și circa 2,5 l apă.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu măămăliguță.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Măncăruri](#) ☆ \_ |

#### [CIOLAN DE PORC CU USTUROI](#)



| Materii prime                  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------------|----|-------------------------------|
| Rasol de porc cu os fără cheie | kg | 2,800                         |
| Cartofi                        | kg | 2,000                         |
| Ceapă                          | kg | 0,100                         |
| Usturoi                        | kg | 0,075                         |
| Pastă de tomate                | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei                | kg | 0,100                         |
| Făină                          | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde                | kg | 0,050                         |
| Sare                           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, sos și cartofi 150 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opăresc și se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de rasol și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece și pasta de tomate se adaugă peste bucățile de rasol împreună cu usturoi și circa 2 litri apă fiartă și sare. Se fierb în vas acoperit, circa 1 oră.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Măncăruri](#) ☆ \_ |

#### [CIOLAN DE PORC CU SOS PICANT](#)



| Materii prime                  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------------|----|-------------------------------|
| Rasol de porc cu os fără cheie | kg | 2,800                         |
| Ceapă                          | kg | 0,100                         |
| Morcovi                        | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină                | kg | 0,100                         |
| Castraveți murați              | kg | 0,500                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pastă de tomate | kg | 0,100 |
| Untură sau ulei | kg | 0,150 |
| Muștar          | kg | 0,050 |
| Vin alb         | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Făină           | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,010 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, sos 150 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții murați se curăța de coajă și semințe și se taie cuburi mici. Rasolul de porc se curăță de tendoane, se porționează în 10 bucăți, se opărește și se spală cu apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de rasol se așază într-un vas cu 100 g untură sau ulei și 100 ml apă și se introduc la cuptor pentru a se înăbuși. Ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Făina dizolvată în 50 ml apă rece și pasta de tomate se adaugă peste legume împreună cu 2 litri apă fiartă și se fierbe. Sosul obținut se pasează și se fierbe circa 60 minute împreună cu muștar, piper, bucățile de rasol înăbușite, castraveți și sare. Cu 5 minute înainte ele terminarea fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [CASTRAVEȚI CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os          | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei              | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate              | kg | 0,100                         |
| Ceapă                        | kg | 0,300                         |
| Făină                        | kg | 0,050                         |
| Boia de ardei dulce          | kg | 0,002                         |
| Castraveți murați            | kg | 2,500                         |
| Mărar verde                  | kg | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,400                         |
|                              | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat                | kg | 0,001                         |
| Sare                         | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, castraveți 150 g, sos 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Mărarul verde proaspăt se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosește mărarul conservat, se spală și se taie mărunt. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă, se taie pe lungime, se scot semințele. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Separat, ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, boia, pasta de tomate, circa 1 litru apă fiartă și se fierbe 10 minute. Sosul se toarnă peste carne, se adaugă sare și piper și se fierbe circa 30 de minute. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă roșii și mărar.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [CARTOFI ÎNĂBUȘIȚI CU COTLET DE PORC](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,150                         |
| Cartofi                | kg | 1,800                         |
| Ceapă                  | kg | 0,200                         |
| Cașcaval               | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,001                         |
| Sare                   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 130 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți egale, se bat puțin și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se așază într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și 50 ml apă și se înăbușă la cuptor. Cartofii și ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se adaugă piper și sare. Într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei se așază jumătate din feliile de cartofi și ceapă peste care se adaugă bucățile de cotlet, se acoperă cu restul de cartofi și ceapă, iar deasupra se presară cașcaval ras. Se introduce tava la cuptor, circa 10 minute, pentru a se rumeni.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [CARTOFI FRANȚUZEȘTI CU PULPĂ DE PORC](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|



|  |    |       |
|--|----|-------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,000 |
| Cartofi  | kg | 2,000 |
| Făină  | kg | 0,100 |
| Unt  | kg | 0,100 |
| Untură sau ulei  | kg | 0,050 |
| Ouă  | kg | 0,250 |
| Lapte  | l  | 0,750 |
| Smântână   | kg | 0,200 |
| Cașcaval   | kg | 0,100 |
| Sare   | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, garnitură 200 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Pulpa de porc se spală, se taie (două bucăți ia o porție), se bate puțin și se sarează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Separat în 50 g unt topit se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă cantitatea rămasă de lapte, se fierbe până se îngroașă, apoi se adaugă cartofi, sare și se amestecă bine. Într-o tavă unsă cu 50 g unt se așază alternativ un rând din compoziția obținută, un rând din felii de ouă. Deasupra se toarnă smântână, cașcaval ras și se introduce la cuptor, circa 10 minute, până se rumenește. Se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie astfel : pe fiecare porție de cartofi franțuzești se montează câte 2 bucăți de friptură. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [CARTOFI CU FRIPTURĂ DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b>                                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg        | 1,100                                |
| Cartofi  | kg        | 3,000                                |
| Untură sau ulei  | kg        | 0,150                                |
| Făină  | kg        | 0,050                                |
| Ceapă  | kg        | 0,200                                |
| Smântână   | kg        | 0,100                                |

|                     |    |         |
|---------------------|----|---------|
| Boia de ardei dulce | kg | 0,005   |
| Foi de dafin        | kg | 0,00025 |
| Vin alb             | l  | 0,050   |
| Cimbru              | kg | 0,002   |
| Piper măcinat       | kg | 0,002   |
| Sare                | kg | 0,030   |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, cartofi și sos 310 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie felii pe lungime. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se așază în tavă cu 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se introduce la cuptor pentru a se rumeni și se stropește din timp în timp cu jiuul format. După frigere, se porționează ; separat, ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei, sare și apă fiartă (1,5 l). În sosul format se adaugă cartofi, foi de dafin, cimbru și făină dizolvată în 50 ml apă rece. Când cartofii sunt fierți, se adaugă vin și piper.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântână.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [CARTOFI CU COTLET DE PORC LA CUPTOR](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os (file) | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Făină                         | kg | 0,100                         |
| Lapte                         | l  | 0,400                         |
| Ouă                           | kg | 0,100                         |
| Smântână                      | kg | 0,100                         |
| Cașcaval                      | kg | 0,075                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001                         |
| Pesmet                        | kg | 0,030                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 200 g, jiu 25 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală și se sarează. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie cuburi mari. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

### *Tehnica preparării*

Cotletul se înăbușă într-o tavă cu 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă până se rumenește. Făina dizolvată cu 100 ml lapte rece se adaugă în 50 g untură sau ulei încălzit, se adaugă restul de lapte, se fierbe 15 minute și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Compoziția se răcește puțin și se amestecă cu ou, piper, cartofi și sare, se așază într-o tavă unsă cu 25 g untură sau ulei și tapetată cu pesmet. Deasupra se toarnă smântână și se presară cașcaval ras. Tava se introduce în cuptor circa 25 minute. După gratinare, se răcește puțin și se porționează în 10 bucăți. Cotletul se porționează în 20 bucăți egale (câte 2 la o porție).

### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi gratinați și jiu. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

[CARTOFI CU COTLET DE PORC \(DOBROGEAN\)](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--|
| Cotlet de porc fără os        | kg        | 1,100                                    |
| Făină                         | kg        | 0,100                                    |
| Untură sau ulei               | kg        | 0,150                                    |
| Unt                           | kg        | 0,075                                    |
| Lapte                         | l         | 0,400                                    |
| Zahăr                         | kg        | 0,025                                    |
| Cașcaval                      | kg        | 0,075                                    |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,100                                    |
| Ouă                           | kg        | 0,100                                    |
| Pesmet                        | kg        | 0,030                                    |
| Cartofi                       | kg        | 2,000                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 1,000                                    |
| Piper boabe                   | kg        | 0,001                                    |
| Sare                          | kg        | 0,030                                    |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 200 g, sos 50 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se sarează și se bate puțin. Cartofii se spală și se fierb în coajă, se curăță și se taie rondele. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Pesmetul și făina se cern. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supa de oase și se fierb 45 minute. Peste cotlet se adaugă pasta de tomate, zahăr, piper, sare și se fierb împreună 10 minute. În 50 g unt încălzit se adaugă făină dizolvată cu 100 ml lapte rece, se adaugă restul de lapte și se fierbe circa 10—15 minute amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se răcește puțin, se adaugă treptat ouăle și se amestecă cu cartofii. Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu 25 g unt și tapetată cu pesmet. Deasupra se presară

cașcaval ras și se introduce la cuptor la foc moderat, circa 20 minute. După gratinare se răcește puțin și se porționează în 10 bucăți.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu garnitură de cartofi și sos.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### COTLET DE PORC PANE



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 0,900                         |
| Făină                  | kg | 0,080                         |
| Pesmet                 | kg | 0,200                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,150                         |
| Ouă                    | kg | 0,200                         |
| Sare                   | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se porționează, se sarează și se bate puțin. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de cotlet se trec prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în untură sau ulei, pe ambele părți.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### COTLET DE PORC GRADINARESC



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os              | kg | 1,100                         |
| Ulei                                | kg | 0,150                         |
| Unt                                 | kg | 0,050                         |
| Morcovi                             | kg | 0,700                         |
| Fasole verde proaspătă sau conservă | kg | 0,650<br>kg 0,350             |
| Mazăre verde proaspătă sau conservă | kg | 0,500<br>kg 0,300             |
| Conopidă                            | kg | 0,700                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Roșii proaspete | kg | 0,700 |
| Făină           | kg | 0,050 |
| Vin alb         | kg | 0,050 |
| Piper boabe     | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 150 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se sarează și se bat puțin. Morcovii se curăță, se spală și se taie în formă des bastonașe. Conopida se curăță, se spală, se ține în apă rece cu sare și se desface în buchețele.

Roșiile se spală, se taie jumătăți sau sferturi. Fasolea verde și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb separat în apă cu sare. Dacă se folosesc fasole și mazăre conservă, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Conopida se fierbe în apă cu sare. Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Morcovii se înăbușă în 50 g ulei cu circa 200 ml apă; Când sunt aproape gata, se adaugă conopidă, fasole și mazăre verde, piper, sare, circa 100 ml apă și se fierb înăbușit, 10 minute. Când legumele sunt fierte, se așază într-o tavă, deasupra se pun bucățile de cotlet și pe fiecare bucată câte o felie de roșie, se stropesc cu vin și se introduc la cuptor, 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [COTLET DE PORC CU USTUROI](#)

☆

| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,100                         |
| Făină                  | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,002                         |
| Usturoi                | kg | 0,075                         |
| Sare                   | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 40 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă, se adaugă usturoi, făină dizolvată cu 100 ml apă rece, piper, sare și apă fiartă (500 ml). Sosul obținut se fierbe circa 10 minute, apoi se strecoară peste cotlete și se fierb împreună 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez și altele.

Postat în [din legume cu carne de porc, Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [COTLET DE PORC CU SOS DE TARHON](#)



| Materii prime                  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os         | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei                | kg | 0,100                         |
| Sare                           | kg | 0,020                         |
| <a href="#">Sos de tarhon*</a> | kg | 1,100                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 20 bucăți (câte 2 la o porție), se bate puțin și se sarează.

##### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Peste cotlete se adaugă sos de tarhon și se fierb împreună, circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de porc, Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [COTLET DE PORC CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os           | kg | 1,100                         |
| Ulei                             | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Sos de smântână*</a> | kg | 1,100                         |
| Sare                             | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 20 bucăți (câte 2 la o porție), se bat puțin și se sarează.

##### Tehnica preparării

Cotletele se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Peste cotlete se adaugă sosul de smântână și se fierb împreună, circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie., Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din orez.

Postat în [din legume cu carne de porc, Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [COTLET DE PORC CU ȘUNCĂ ȘI PIREU DE CARTOFI](#)



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg        | 1,100                                |
| Untură sau ulei        | kg        | 0,100                                |
| Șuncă presată          | kg        | 0,150                                |
| Făină                  | kg        | 0,050                                |
| Ouă                    | kg        | 0,100                                |
| Cartofi                | kg        | 3,000                                |
| Lapte                  | kg        | 0,600                                |
| Unt                    | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel verde        | kg        | 0,001                                |
| Sare                   | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, pireu 200 g, sos 50 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală și se porționează în 10 bucăți. Șunca se taie în fâșii foarte înguste (julien). Cartofii se spală, se curăță, se spală iar, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare și se taie în 10 rondele. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de cotlet se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă și se scot într-un vas separat. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece se adaugă în 50 g untură sau ulei, se completează cu cantitatea de apă necesară și se fierb 10 minute. Sosul format se strecoară peste cotlete. Se adaugă piper, sare și se fierbe 20 minute. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă șuncă și se fierb împreună 10—15 minute. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireu.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi cu rondele de ou și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### COTLET DE PORC CU SOS PICANT



| <b>Materii prime</b>        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cotlet de porc fără os      | kg        | 1,100                                |
| Untură sau ulei             | kg        | 0,100                                |
| Făină                       | kg        | 0,050                                |
| <a href="#">Sos picant*</a> | kg        | 1,100                                |
| Pătrunjel verde             | kg        | 0,050                                |
| Sare                        | kg        | 0,020                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.**

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sos picant și se fierb împreună circa 30 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [COTLET DE PORC CU LEGUME](#)



| Materii prime                          | UM       | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|--|----------|----------------------------------|
| Cotlet de porc fără os (file)          | kg       | 1,100                            |
| Fasole verde proaspătă<br>sau conservă | kg<br>kg | 0,900<br>0,500                   |
| Făină                                  | kg       | 0,050                            |
| Untură sau ulei                        | kg       | 0,150                            |
| Smântână                               | kg       | 0,200                            |
| Orez                                   | kg       | 0,175                            |
| Cartofi                                | kg       | 1,200                            |
| Pătrunjel verde                        | kg       | 0,050                            |
| Sare                                   | kg       | 0,020                            |
| <a href="#">Supă de oase*</a>          | kg       | 0,500                            |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură și sos 180 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se curăță de impurități se spală și se fierbe în supă de oase. Făina se cerne. Fasolea verde proaspătă se spală și se fierbe în apă cu sare. Când se folosește fasole verde conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Cotletul se înăbușă la cuptor în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă, circa 45 minute, în vas acoperit. După înăbușire, se răcește puțin și se taie felii. În jiul rămas, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece și se fierbe 15 minute. Se adaugă smântână și fasole verde, continuând fierberea circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, fasole verde, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [COTLET DE PORC CU CREIER ȘI PIREU DE CARTOFI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------|----|----------------------------------|
|---------------|----|----------------------------------|



|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Cotlet de porc fără os        | kg | 1,000 |
| Creier                        | kg | 0,400 |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150 |
| Unt                           | kg | 0,030 |
| Orez                          | kg | 0,150 |
| Cartofi                       | kg | 1,500 |
| Cașcaval                      | kg | 0,050 |
| Ouă                           | kg | 0,200 |
| Lapte                         | l  | 0,400 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, creier cu orez 75 g, pireu 100 g, sos 25 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se scurge de apă și se sarează. Creierul se curăță de membrană, se ține în apă rece pentru eliminarea sângelui și se taie bucăți. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Cotletul se înăbușă în 50 g untură, sau ulei cu circa 50 ml apă. Se adaugă puțină apă fiartă și se rumenește la cuptor pe ambele părți. Orezul se înăbușă în 50 g untură sau ulei, se adaugă creier și 500 g supă de oase și se fierb pe foc moderat, 20 minute. Compoziția se răcește puțin, se adaugă ouă, pătrunjel verde, piper și sare. Cotletul se porționează în 10 bucăți. Pe fiecare cotlet, se așază în mod egal compoziția de orez. Se presară cașcaval ras și se introduce la cuptor în tavă unsă cu 50 g untură sau ulei. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu din cartofi. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### COTLET DE PORC CU CÂRNAȚI



| <b>Materii prime</b>   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg        | 0,850                                |
| Cârnați afumați        | kg        | 0,400                                |
| Crenvuști              | kg        | 0,200                                |
| Untură sau ulei        | kg        | 0,100                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ceapă           | kg | 0,500 |
| Roșii conservă  | kg | 0,500 |
| Pastă de tomate | kg | 0,025 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, cârnați 25 g, cernvuști 15 g, sos 50 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Cârnații afumați se taie în bucăți lungi de circa 3 cm. Crenvurștii se taie în 10 bucăți de lungime egală și se crestează la ambele capete. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă. Se scot cotletele într-un vas separat și în untura sau uleiul rămas, se înăbușă ceapa adăugând circa 250 ml apă fiartă. Când ceapa s-a înăbușit, se adaugă cotlete și se fierb împreună circa 40 minute. Apoi se adaugă cârnați, crenvurști, pastă de tomate, sare și se continuă fierberea încă 15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel: pe fiecare cotlet se așază cârnați, crenvurști și roșii. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### COTLET DE PORC (BIHOREAN)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,150                         |
| Ceapă                  | kg | 0,300                         |
| Pătrunjel rădăcină     | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate        | kg | 0,050                         |
| Făină                  | kg | 0,600                         |
| Ouă                    | kg | 0,200                         |
| Vin alb                | l  | 0,100                         |
| Chimen                 | kg | 0,002                         |
| Boia de ardei dulce    | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde        | kg | 0,040                         |
| Sare                   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, tăței 160 g, sos 70 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Separat, ceapa și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei, pastă de tomate, sare, chimen și circa 1 l apă. Se fierb 10 minute. Se adaugă cotletele și se continuă fierberea în vas acoperit până ce cotletele sunt fierte. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Din 550 g făină, ouă, 100 ml apă și sare se frământă o cocă de tăiței, care se întinde în foaie cu grosimea de 1 cm. Se taie pătrate mici, care se fierb în apă cu sare, apoi se răcesc cu apă rece.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de tăiței, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [COTLET DE PORC \(BĂNĂȚEAN\)](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,100                         |
| Unt                    | kg | 0,050                         |
| Smântână               | kg | 0,150                         |
| Făină                  | kg | 0,075                         |
| Lapte                  | l  | 0,600                         |
| Ceapă                  | kg | 0,100                         |
| Cartofi                | kg | 3,000                         |
| Lămâie                 | kg | 0,075                         |
| Boia de ardei dulce    | kg | 0,005                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,002                         |
| Sare                   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 80 g, pireu de cartofi 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare. Lămâia se spală și se taie felii subțiri. Făina se cerne. Laptele se fierbe.

##### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, boia de ardei, piper, sare, cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1 l) și se fierb circa 15 minute. Sosul format se pasează peste cotlete și se fierb 15 minute. Cu 5 minute înaintea terminării fierberii, se adaugă smântână. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi și cu decor din felii de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FASOLE BOABE CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|                                 |          | <b>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|----------|----------------------|
| Piept de porc cu os             | kg       | 1,000                |
| Untură sau ulei                 | kg       | 0,150                |
| Ceapă                           | kg       | 0,300                |
| Morcovi                         | kg       | 0,150                |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,100                |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,300<br>0,150       |
| Foi de dafin                    | kg       | 0,0005               |
| Fasole boabe                    | kg       | 0,700                |
| Usturoi                         | kg       | 0,025                |
| Cimbru                          | kg       | 0,001                |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050                |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,002                |
| Sare                            | kg       | 0,030                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 50g, fasole 200 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează. Fasolea se alege de impurități, se spală, se ține în apă rece 12 ore. Ceapa, morcovii, usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se curăță, se spală, se taie sferturi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Fasolea se pune la fiert în apă; după primele clocote, se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea, adăugând jumătate din cantitatea de ceapă și morcovi. Bucățile de carne se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă și se scot separat pe un platou. În jiul format, se înăbușă restul de ceapă și morcovi, se adaugă pastă de tomate, supa de la fasole, sare, usturoi, cimbru, piper, foi de dafin și se fierb 20 minute. Se adaugă bucățile de carne și se fierb împreună circa 30 minute. Fasolea fiartă se scurge de lichid și se adaugă la carnea cu sos, deasupra se așază roșiile și se introduc la cuptor, circa 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

[ESCALOP DE PORC „ZINGARA”](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--|
| Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg        | 1,000                                    |
| Șuncă presată   | kg        | 0,250                                    |
| Untură sau ulei   | kg        | 0,100                                    |

|                                     |    |       |
|-------------------------------------|----|-------|
| Unt                                 | kg | 0,050 |
| Ciuperci proaspete sau Conservă     | kg | 0,750 |
| Făină                               | kg | 0,100 |
| Piper măcinat                       | kg | 0,002 |
| Vin roșu                            | l  | 0,100 |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,050 |
| <a href="#">Sos brun (spaniol)*</a> | kg | 0,500 |
| Sare                                | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos și garnitură 110 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sarează. Șunca se taie în felii subțiri (julien). Ciupercile proaspete se curăță, se spală, se taie în fâșii subțiri (julien). Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie felii subțiri (julien). Făina se cerne. Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă șuncă și se continuă înăbușirea, circa 5 minute. Compoziția formată se adaugă peste carne, împreună cu sos brun (spaniol), piper, sare și se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție), cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din orez, cartofi, legume.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [ESCALOP DE PORC CU SOS PICANT](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei   | kg | 0,100                         |
| Făină   | kg | 0,050                         |
| Pâine albă  | kg | 0,400                         |
| <a href="#">Sos picant*</a>                                 | kg | 1,000                         |
| Sare  | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cruton 25 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sarează. Pâinea se curăță de coajă, se taie felii (20 felii). Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Sosul picant se adaugă peste carne și se fierb 20 minute. Feliile de pâine se prăjesc pe plită sau grătar. Escalopul se așază pe cruton din pâine.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție). Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [ESCALOP DE PORC CU SOS DE VIN](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei   | kg | 0,100                         |
| Făină   | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Sos brun (spaniol)*</a>                         | kg | 1,000                         |
| Vin roșu  | kg | 0,100                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sarează. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sos brun, sare și se fierb 20 minute, apoi se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție). Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez ș. a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [ESCALOP DE PORC \(BĂNĂȚEAN\)](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei   | kg | 0,100                         |
| Făină   | kg | 0,050                         |
| Pâine albă  | kg | 0,400                         |
| Ouă   | kg | 0,500                         |

|                                     |    |       |
|-------------------------------------|----|-------|
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,050 |
| <a href="#">Sos brun (spaniol)*</a> | kg | 1,000 |
| Sare                                | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cruton 25 g, omletă 45 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 20 bucăți, se bat puțin și se sarează. Pâinea albă se taie în 20 felii și se curăță de coajă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Feliile de pâine se prăjesc pe plită sau grătar. Separat, din 50 g untură sau ulei, ouă și sare se prepară omleta. Bucățile de escalop se așază pe cruton din pâine, deasupra se așază omleta și se toarnă sos brun.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă (câte 2 bucăți la o porție) pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez și altele.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [CROCHETE DIN CARNE DE PORC CU PIREU DE CARTOFI](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate I | kg | 0,750                         |
| Ulei                     | kg | 0,200                         |
| Cartofi                  | kg | 3,000                         |
| Unt                      | kg | 0,100                         |
| Făină                    | kg | 0,150                         |
| Pesmet                   | kg | 0,150                         |
| Ouă                      | kg | 0,150                         |
| Lapte                    | l  | 1,100                         |
| Piper măcinat            | kg | 0,002                         |
| Sare                     | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete 100 g, pireu 200 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se frige la cuptor într-o tavă unsă cu 50 g ulei, se răcește și se taie cuburi mici. Sosul alb se prepară din: 50 g unt, 50 g făină și 500 ml lapte și se răcește. Se amestecă cu bucățile de carne, un ou, piper și sare. Din această compoziție se formează crochete de formă cilindrică (2 bucăți pentru o porție). Crochetele se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei. Pireul se prepară din: cartofi, 600 ml lapte, 50 g unt și sare.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu de cartofi. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [CROCHETE DIN CARNE DE PORC](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate I   | kg | 0,600                         |
| Pâine albă                 | kg | 0,250                         |
| Usturoi                    | kg | 0,025                         |
| Ceapă                      | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050                         |
| Ouă                        | kg | 0,250                         |
| Făină                      | kg | 0,100                         |
| Pesmet                     | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei            | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg | 1,000                         |
| Piper măcinat              | kg | 0,001                         |
| Sare                       | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete 80 g, sos 100 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală, se taie felii și se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 25 ml apă. Pâinea albă se taie felii, se înmoaie în apă și se stoarce bine. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina, împreună cu ceapa și pâinea. Usturoiul se curăță și se pisează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper, ouă (2 bucăți), usturoi și pătrunjel verde. Compoziția obținută se porționează în 20 bucăți. Fiecare bucată se modelează, dându-i-se forma cilindrică, cu lungimea de 4—5 cm și diametrul de 1,5 cm. Crochetele se trec prin: făină, ou și pesmet și se prăjesc în untură sau ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos tomat în sosieră.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [CREIER ȘI RINICHI SOTE](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Rinichi de porc | kg | 0,750                         |
| Creier de porc  | kg | 0,750                         |



|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Ulei                | kg | 0,150 |
| Ceapă               | kg | 0,650 |
| Cartofi             | kg | 2,000 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002 |
| Oțet 9 grade        | l  | 0,015 |
| Piper măcinat       | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050 |
| Sare                | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rinichi și creier 90 g, garnitură 200 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se curăță de capsulă, se țin în apă cu oțet 30 minute și se taie cuburi cu latura de 1 cm. Creierul se curăță de membrană, se spală, se ține în apă rece cu sare, 20 minute, pentru eliminarea sângelui, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț

#### Tehnica preparării

Bucățile de rinichi și creier se înăbușă în 75 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, piper și circa 1 l apă fiartă. În sosul format se adaugă bucățile de rinichi și creier și se fierb circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfufurie, cu garnitură de cartofi naturi și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

[COTLET DE PORC CU SOS DE LĂMÂIE \(A LA GREC\)](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os        | kg | 1,100                         |
| Ceapă                         | kg | 0,100                         |
| Morcovi                       | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină               | kg | 0,100                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Ouă (4 gălbenușuri)           | kg | 0,100                         |
| Orez                          | kg | 0,350                         |
| Lămâie                        | kg | 0,100                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 2,200                         |
| Smântână                      | kg | 0,150                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, garnitură și sos 200 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie. Cotletul se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Orezul se curăță de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de cotlet se așază într-o tavă unsă ou 50 g ulei împreună cu ceapă, morcovi și țelină și se frig la cuptor. Făina dizolvată cu 200 g supă de oase se adaugă în 50 g ulei încălzit. Se adaugă apoi 1 kg supă de oase și smântână și se fierb circa 10 minute, amestecând continuu, pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se strecoară, se amestecă cu gălbenușurile de ou și suc de lămâie și se fierb circa 5 minute. Se adaugă peste bucățile de cotlet și se fierb împreună încă 15 minute. Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă 1 kg supă de oase, sare și se fierb la cuptor, la foc moderat în vas acoperit.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și garnitură de orez. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### **COTLET DE PORC VÂNĂTORESC**



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Cotlet de porc fără os          | kg        | 1,100                                    |
| Slănină afumată                 | kg        | 0,100                                    |
| Untură sau ulei                 | kg        | 0,100                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,200                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 0,800<br>0,400                           |
| Morcovi                         | kg        | 0,300                                    |
| Orez                            | kg        | 0,200                                    |
| Ardei gras                      | kg        | 0,400                                    |
| Cartofi                         | kg        | 2,000                                    |
| Făină                           | kg        | 0,050                                    |
| Smântână                        | kg        | 0,200                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg        | 0,500                                    |
| Boia de ardei                   | kg        | 0,003                                    |
| Muștar                          | kg        | 0,050                                    |
| Foi de dafin                    | kg        | 0,00025                                  |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                    |
| Sare                            | kg        | 0,030                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o portie de produs finit: carne 70 g, orez 100 g, sos 50 g, cartofi 120 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie fâșii lungi, iar restul se taie felii. Slănina se taie fâșii. Cotelul se spală, se împănază cu fâșii de morcovi și slănină și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri (julien). Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități și se spală. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

### Tehnica preparării

Cotelul se introduce la cuptor într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 50 ml apă, se rumenește pe ambele părți și se scoate într-un vas separat. Ceapa și morcovii se înăbușă în jiuul rămas de la frigerea cotelului, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, muștar, boia de ardei, foi de dafin, apă fiartă (500 ml), sare și se fierb circa 30 minute. Sosul format se pasează, se adaugă smântână și se mai fierbe circa 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g untură sau ulei, se adaugă ardei gras, roșii, supă de oase și se fierb la cuptor, în vas acoperit. Cotelul se porționează în 10 bucăți.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel : cotel cu sos, pilaf și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [COTLET DE PORC \(SÂRBESC\)](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotel de porc fără os         | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Ceapă                         | kg | 0,600                         |
| Roșii proaspete sau Conservă  | kg | 0,800                         |
| Ardei gras                    | kg | 1,800                         |
| Orez                          | kg | 0,200                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,001                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 200 g**

### PROCES TEHNOLOGIC -COTLET DE PORC (SÂRBESC)

#### Operații pregătitoare

Cotelul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește și se îndepărtează apa. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeii grașii se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală și se opărește. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Bucățile de cotel se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în restul de ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei și supă de oase. Sosul format se adaugă peste cotlete și se fierbe circa 20 minute. Se adaugă orez, roșii, ardei gras și sare. Compoziția se introduce la cuptor și se fierbe 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |  
[COTLET DE PORC \(SECUIESC\)](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 1,100                         |
| Ceapă                  | kg | 0,200                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,150                         |
| Varză albă murată      | kg | 3,000                         |
| Făină                  | kg | 0,025                         |
| Smântână               | kg | 0,200                         |
| Boia de ardei dulce    | kg | 0,010                         |
| Piper boabe            | kg | 0,002                         |
| Sare                   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, varză și sos 190 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Varza murată se spală și se taie fâșii subțiri. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de cotlet se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă și se scot separat. În grăsimea rămasă, se înăbușă ceapa, se adaugă boia de ardei, piper, circa 200 ml apă fiartă sau zeamă de varză murată și se fierb 30 minute. Deasupra se așază cotletele și se mai fierb împreună la cuptor, circa 20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald cu smântână.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### **FRIPTURA DE PORC CU CIUPERCI**



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os ( pulpă și spată) | kg | 1,100                         |
| Ulei  | kg | 0,100                         |
| Ceapă   | kg | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă                             | kg | 0,500                         |
| Costiță afumată   | kg | 0,150                         |
| Boia de ardei dulce   | kg | 0,003                         |

|          |    |       |
|----------|----|-------|
| Făină    | kg | 0,020 |
| Smântână | kg | 0,200 |
| Sare     | kg | 0,025 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, ciuperci 25 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Pulpa de porc se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Costița afumată se taie cuburi mici. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas, se înăbușă ceapa și ciupercile, se adaugă 200 ml apă, costița afumată, continuând înăbușirea circa 10 minute. Se adaugă boia, apă (300 ml), făină dizolvată în smântână, se fierbe circa 15 minute. Sosul se toarnă peste carne și se continuă fierberea, încă 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURA DE PORC CEHOSLOVACĂ](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os ( pulpă și spată) | kg        | 1,100                                |
| Morcovi   | kg        | 0,100                                |
| Ceapă   | kg        | 0,100                                |
| Cartofi   | kg        | 3,000                                |
| Untură sau ulei   | kg        | 0,050                                |
| Foi de dafin  | kg        | 0,00025                              |
| Piper măcinat   | kg        | 0,001                                |
| Oțet 9 grade  | l         | 0,025                                |
| Pătrunjel verde   | kg        | 0,050                                |
| Chimen  | kg        | 0,001                                |
| Sare  | kg        | 0,025                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 180 g, jiu 20 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Pulpa de porc se spală și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Pulpa de porc se așază într-o tavă cu untură sau ulei și 100 ml apă, felii de morcovi și ceapă, foi de dafin, chimen, piper și se frige la cuptor 30 minute, la temperatură moderată, în timpul frigerii, se stropește carnea cu jiul format. Se răcește și se taie felii (câte două bucăți pentru o porție). Jiul format se strecoară peste friptură.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### FICAT PAPRICAT DE PORC



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc                 | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Ceapă                         | kg | 0,500                         |
| Cartofi                       | kg | 3,000                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Boia de ardei dulce           | l  | 0,005                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                          | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, cartofi 180 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Ficatul de porc se spală, se taie în 5—6 bucăți pentru o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

*Tehnica preparării*

Bucățile de ficat se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă boia de ardei dulce, supă de oase, sare și se fierb 10—20 minute. Sosul obținut se adaugă peste bucățile de ficat și se mai fierb 10 minute. Cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### FICAT DE PORC „TIROLEZ”



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc   | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei | kg | 0,150                         |
| Ceapă           | kg | 0,700                         |
| Făină           | kg | 0,100                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Cartofi         | kg | 3,000 |
| Smântână        | kg | 0,200 |
| Lapte           | l  | 0,250 |
| Muștar          | kg | 0,050 |
| Vin alb         | l  | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,003 |
| Usturoi         | kg | 0,075 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, cartofi 180 g, sos 100 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță ; jumătate din cantitate se taie felii, restul se pisează. Ficatul de porc se spală, se porționează în 20 bucăți și se împănează cu usturoi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

Ficatul se trece prin 50 g făină și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cui 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă restul de făină dizolvată în 50 ml lapte rece și cantitatea rămasă de lapte și se fierb circa 20 minute, amestecând pentru a nu se forma aglomerări. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă smântâna. Sosul se strecoară peste ficat, se adaugă vin, muștar, sare, piper și usturoi pisat. Se fierb încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, sau farfurie (câte 2 bucăți la o porție), cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [FICAT DE PORC PANE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc | kg | 0,700                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Făină         | kg | 0,050                         |
| Pesmet        | kg | 0,175                         |
| Ulei          | kg | 0,200                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se taie bucăți subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină, ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei. Se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FICAT DE PORC MEUNIERE](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc                 | kg | 1,000                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Lămâie                        | kg | 0,100                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Sos Meuniere*</a> | kg | 0,200                         |
| Sare                          | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, sos 20 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ficatul de porc se spală și se porționează. Lămâia se spală și se taie rondele subțiri. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină și se prăjesc în ulei. Se sarează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos Meuniere și cu rondele de lămâie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din cartofi natur.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FICAT DE PORC ÎMPĂNAT CU SLĂNINĂ](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc   | kg | 1,000                         |
| Slănină sărată  | kg | 0,100                         |
| Făină           | kg | 0,050                         |
| Untură sau ulei | kg | 0,150                         |
| Sare            | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 75 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ficatul se spală și se porționează. Slănina se taie fâșii. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se împănează cu slănină, se trec prin făină și se prăjesc în untură sau ulei. Se sarează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș. a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |



## FICAT DE PORC CU SOS DE SMÂNTÂNĂ SI MACAROANE



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc      | kg | 1,000                         |
| Ulei               | kg | 0,150                         |
| Morcovi            | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100                         |
| Ceapă              | kg | 0,150                         |
| Smântână           | kg | 0,200                         |
| Făină              | kg | 0,050                         |
| Macaroane          | kg | 0,400                         |
| Lămâie             | kg | 0,100                         |
| Muștar             | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat      | kg | 0,002                         |
| Foi de dafin       | kg | 0,00025                       |
| Vin alb            | l  | 0,100                         |
| Sare               | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, macaroane 120 g, sos 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Ficatul se spală și se porționează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se spală, se curăță și se taie felii. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trec sub jet de apă rece. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie felii.

#### *Tehnicai preparării*

Ficatul se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Bucățile de ficat se scot separat și în grăsimea rămasă se înăbușă legumele, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smântâna, apă fiartă (750 ml), muștar și se fierb circa 15 minute. Sosul format se strecoară peste bucățile de ficat, se adaugă sare, piper și foi de dafin și se fierb încă 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane, sos și decor din rondele de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) |

## FICAT DE PORC CU SOS DE SMÂNTÂNĂ



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc                    | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei                  | kg | 0,100                         |
| Lămâie                           | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Sos de smântână*</a> | kg | 1,000                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se porționează și se sarează. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### Tehnica preparării

Ficatul se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Sosul de smântână se strecoară peste bucățile de ficat și se fierb 15 minute. Se adaugă sucul de lămâie și piper.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș. a

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FICAT DE PORC CU CEAPĂ](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc   | kg | 1,000                         |
| Ceapă           | kg | 0,800                         |
| Untură sau ulei | kg | 0,200                         |
| Cartofi         | kg | 2,000                         |
| Făină           | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,030                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, ceapă 35 g, sos 50 g, cartofi 180 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ficatul se spală, se scurge de apă, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Bucățile de ficat se trec prin făină și se prăjesc în 100 g untură sau ulei, apoi se scot separat. În jiul rămas, se adaugă 750 ml apă fiartă, piper, sare și se fierb circa 10 minute, se adaugă peste bucățile de ficat. Separat, ceapa se rumenește în 100 g untură sau ulei.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu ceapă și garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FASOLE VERDE CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os                 | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei                     | kg | 0,150                         |
| Ceapă                               | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau Conservă        | kg | 0,600                         |
|                                     | kg | 0,300                         |
| Făină                               | kg | 0,050                         |
| Usturoi                             | kg | 0,025                         |
| Fasole verde proaspătă sau Conservă | kg | 3,600                         |
|                                     | kg | 2,000                         |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,050                         |
| Mărar verde                         | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                       | kg | 0,001                         |
| Sare                                | kg | 0,030                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>       | kg | 1,000                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, fasole verde 200 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se porționează în 10 bucăți și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Fasolea verde proaspătă se spală, se curăță și se fierbe ; dacă se folosește fasole verde conservă se spală sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde și mărarulverde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă împreună cu ceapă și usturoi în 50 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase. Fasolea verde se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase se adaugă făină dizolvată în 50 ml, apă rece, roșiile, piper, sare și cantitatea rămasă de supă de oase; se continuă fierberea împreună cu carnea. La sfârșitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel și mărar verde

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [FASOLE BOABE CU CIOLAN DE PORC](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Rasol de porc cu os, fără cheie | kg | 2,800                         |
| Ceapă                           | kg | 0,300                         |
| Untură sau ulei                 | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,100                         |

|                 |    |         |
|-----------------|----|---------|
| Fasole boabe    | kg | 0,800   |
| Cimbru          | kg | 0,001   |
| Foi de dafin    | kg | 0,00025 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050   |
| Piper măcinat   | kg | 0,001   |
| Sare            | kg | 0,030   |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, fasole 250 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește apoi se îndepărtează apa. Rasolul se porționează în 10 bucăți și se spală cu apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de rasol se așază într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 100 ml apă, se sarează și se introduc la cuptor; după 10—15 minute, se adaugă circa 1 litru apă și se continuă înăbușirea. Fasolea se pune la fiert în apă, după primele clocote se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte. Separat ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, cimbru, piper și se fierb 10—15 minute apoi se adaugă la fasole. Când aceasta este aproape fiartă. Se adaugă rasolul și se fierb 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [MEDALION DE PORC CU SOS PICANT](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os (file) | kg | 1,100                         |
| Ulei                          | kg | 0,100                         |
| Făină                         | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Sos picant*</a>   | kg | 1,100                         |
| Pâine albă                    | kg | 0,400                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Unt                           | kg | 0,025                         |
| Sare                          | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cruton 30 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletul (file) se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează. Pâinea se curăță de coajă, se taie în 10 felii de formă rotundă. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură cu 100 ml apă, se adaugă sos picant și se fierb 30 minute. Feliile de pâine se stropesc cu unt topit și se introduc la cuptor 5 minute. Pe fiecare felie de pâine se așază câte o bucată de carne și se acoperă cu sos.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, ciuperci ș.a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### MAZĂRE CU CARNE DE PORC



| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Piept de porc cu os                 | kg       | 1,000                         |
| Untură sau ulei                     | kg       | 0,150                         |
| Mazăre verde proaspătă sau Conservă | kg<br>kg | 1,650<br>1,000                |
| Ceapă                               | kg       | 0,100                         |
| Făină                               | kg       | 0,050                         |
| Roșii proaspete sau Conservă        | kg<br>kg | 0,600<br>0,300                |
| Pastă de tomate                     | kg       | 0,050                         |
| Mărar verde                         | kg       | 0,050                         |
| Zahăr                               | kg       | 0,020                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>       | kg       | 1,500                         |
| Piper măcinat                       | kg       | 0,002                         |
| Sare                                | kg       | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, sos 100 g, mazăre 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Mazărea verde se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare; dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml supă de oase, se adaugă făina dizolvată cu 100 g supă rece, pastă de tomate 100 g supă. Sosul format se pasează peste carne, adăugând restul de supă de oase, piper, sare și se mai fierbe 45 minute. Se adaugă mazăre, zahăr, roșii și se fierbe circa 20 minute. La sfârșitul fierberii, se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### LEGUME CU COTLET DE PORC ȘI CIUPERCI



| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os              | kg       | 1,100                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă     | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Mazăre verde proaspătă sau Conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,200                |
| Ficat de porc                       | kg       | 0,500                         |
| Făină                               | kg       | 0,050                         |
| Vin alb                             | l        | 0,050                         |
| Untură sau ulei                     | kg       | 0,150                         |
| Piper măcinat                       | kg       | 0,001                         |
| Pătrunjel verde                     | kg       | 0,050                         |
| Sare                                | kg       | 0,040                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 75 g, ficat 35 g, ciuperci, sos și mazăre 115 g, cartofi 120 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Ficatul se spală, se taie fâșii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Dacă se folosește mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Bucățile de cotlet se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă și se scot separat. Ficatul, ciupercile și mazărea se înăbușă în grăsimea rămasă de la înăbușirea cotletelor; se adaugă peste cotlete cu piper, sare și circa 750 ml apă fiartă și se fierb 30 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : pe fiecare cotlet se așază ficat, ciuperci și mazăre, de jur împrejur sos cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) |

#### [LEGUME CU COTLET DE PORC \(JARDINIER\)](#)



| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os              | kg       | 1,100                         |
| Fasole verde proaspătă sau Conservă | kg<br>kg | 0,550<br>0,300                |
| Mazăre verde proaspătă sau Conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Unt                                 | kg       | 0,100                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Făină                         | kg | 0,050 |
| Morcovi                       | kg | 0,500 |
| Orez                          | kg | 0,100 |
| Cartofi                       | kg | 1,500 |
| Untură sau ulei               | kg | 0,100 |
| Lapte                         | l  | 0,250 |
| Vin alb                       | l  | 0,100 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,750 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 100 g, pireu cartofi 100 g, orez și sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se fierb în apă cu sare. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe în 200 g supă de oase. Fasolea verde și mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierb; dacă se folosește fasole verde și mazăre conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în 50 g unt cu 50 ml apă. Bucățile de cotlet se așază într-un vas uns cu 50 g untură sau ulei, se adaugă puțină apă și vasul acoperit se introduce la cuptor pentru a fierbe înăbușit. În 50 g untură sau ulei se adaugă făină dizolvată cu 50 g supă de oase rece amestecând continuu, se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase și se fierbe circa 10 minute. Sosul format se strecoară peste cotlete, se adaugă sare și se fierb împreună 15—20 minute. Când morcovii sunt gata, se adaugă fasole verde, mazăre, sare, vin și se fierb împreună 10 minute. Din cartofi, lapte, unt și sare se prepară pireul.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, pireu de cartofi, morcovi, mazăre și fasole verde sote cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [LEGUME CU CIOLAN DE PORC](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Rasol de porc cu os fără cheie      | kg | 2,800                         |
| Fasole verde proaspătă sau Conservă | kg | 0,360<br>kg<br>0,200          |
| Mazăre verde proaspătă sau Conservă | kg | 0,330<br>kg<br>0,200          |
| Conopidă                            | kg | 0,400                         |
| Roșii proaspete sau Conservă        | kg | 0,300<br>kg<br>0,150          |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Ceapă                           | kg | 0,150 |
| Morcovi                         | kg | 0,200 |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină | kg | 0,200 |
| Untură sau ulei                 | kg | 0,150 |
| Făină                           | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050 |
| Sare                            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, legume și sos 200 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Morcovii, pătrunjelul rădăcină, păstârnacul se curăță, se spală și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Conopida se spală, se desface în buchețele mici și se fierbe în apă cu sare. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie jumătăți. Rasolul se curăță, se porționează în 10 bucăți, se spală și se sarează. Fasolea verde și mazărea conservă se scurg de lichid și se spală. Dacă se folosește fasole verde și mazăre proaspătă se curăță, se spală, se fierb. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de rasol se înăbușă la cuptor cu 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Făina dizolvată cu 50 ml apă rece se adaugă peste ceapă cu 3 1 apă fiartă și sare. Sosul format se adaugă peste rasol și se fierb împreună circa 1 oră. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se înăbușă cu 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă și se adaugă peste rasol cu conopidă, mazăre, fasole verde, roșii și se fierb la cuptor încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### GUTUI CU CARNE DE PORC



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os | kg | 1,000                         |
| Ulei                | kg | 0,100                         |
| Făină               | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate     | kg | 0,100                         |
| Gutui               | kg | 2,000                         |
| Zahăr               | kg | 0,150                         |
| Sare                | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, gutui 120 g, sos 130 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Gutuile se spală, se curăță casa seminală și se taie felii mari. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării



Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu apă (50 ml), se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, pasta de tomate, sare, circa 1,5 l apă și se fierbe 20 minute. Separat, gutuile se înăbușă în 100 g ulei, apoi se scot și se adaugă la carne Când aceasta este aproape fiartă. Zahărul se caramelizează, se adaugă puțină apă, se fierbe circa 5 minute și se adaugă peste carne și sos. Se continuă fierberea la cuptor, 5—10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

[GULAȘ BERLINEZ](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate I         | kg | 0,850                         |
| Untură sau ulei                  | kg | 0,100                         |
| Ceapă                            | kg | 0,500                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>    | kg | 0,500                         |
| <a href="#">Sos de smântână*</a> | kg | 1,000                         |
| Chimen                           | kg | 0,002                         |
| Piper măcinat                    | kg | 0,001                         |
| Sare                             | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 100 g**

**PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

*Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă carne, chimen, piper, supă de oase și sare. Se fierb în vas acoperit. Sosul de smântână se adaugă la carne și se mai fierb încă 5 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

[GHIVECI BULGĂRESC](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei     | kg | 0,150                         |
| Ceapă               | kg | 0,500                         |
| Pastă de tomate     | kg | 0,100                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002                         |
| Orez                | kg | 0,250                         |

|                               |    |                |
|-------------------------------|----|----------------|
| Ardei gras                    | kg | 0,400          |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000          |
| Roșii proaspete sau Conservă  | kg | 0,800<br>0,400 |
| Vin alb                       | l  | 0,100          |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002          |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050          |
| Sare                          | kg | 0,020          |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ghiveci 260 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare


Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Ceapa, ardeiul și orezul se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, piper, sare și supă de oase și se fierb circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne, felii de roșii deasupra și se introduc la cuptor, 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#)  |

### [GĂLUȘTE CU RINICHI DE PORC](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Rinichi de porc     | kg | 1,200                         |
| Untură sau ulei     | kg | 0,150                         |
| Ceapă               | kg | 0,500                         |
| Făină               | kg | 0,500                         |
| Pâine albă          | kg | 0,500                         |
| Ouă                 | kg | 0,150                         |
| Zahăr               | kg | 0,200                         |
| Smântână            | kg | 0,200                         |
| Vin alb             | l  | 0,100                         |
| Oțet 9 grade        | l  | 0,010                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,003                         |

|                 |    |         |
|-----------------|----|---------|
| Foi de dafin    | kg | 0,00025 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002   |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050   |
| Sare            | kg | 0,030   |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rinichi 60 g, găluște 75 g, sos 125 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Rinichii se taie în două, se înlătură capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se curăță, se opăresc, se spală, se răcesc, se taie în cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește și se îndepărtează apa. Pâinea se curăță de coajă, se înmoaie în apă rece și se stoarce. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Rinichii se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă 1 l apă fiartă, boia de ardei, foi de dafin, piper (1 g), sare și 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece. Cu 5 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă vin. Pâinea se amestecă cu 50 g făină, ou, piper, zahăr, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Din compoziția obținută se formează găluște de mărimea unui ou, care se fierb într-un vas cu apă clocotită și sare 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu găluște (2 bucăți la o porție), sos, smântână și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[FRIPTURĂ DIN CARNE DE PORC MARINĂREASCĂ](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os ( pulpă și spată) | kg        | 1,100                                |
| Ulei  | kg        | 0,100                                |
| Ceapă   | kg        | 0,100                                |
| Lămâie  | kg        | 0,100                                |
| Piper boabe   | kg        | 0,001                                |
| Cartofi   | kg        | 3,000                                |
| Pătrunjel verde   | kg        | 0,050                                |
| Foi de dafin  | kg        | 0,00025                              |
| Vin alb   | l         | 0,100                                |
| Sare  | kg        | 0,025                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 50 g, cartofi 180 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se taie mărunț. Lămâia se spală și se extrage sucul. Carnea se spală, se porționează, se sarează, se așază într-un vas, se adaugă piper, vin, suc de lămâie, ceapă, foi de dafin, circa 200 ml apă și se ține

la macerat, la rece, 24 ore. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Carnea, după macerare, se scurge, se bate puțin, se prăjește în ulei și se scoate separat. În grăsimea rămasă, se adaugă lichidul în care a stat carnea la macerat și se fierbe circa 20 minute, apoi se strecoară peste bucățile de carne.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verile deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURĂ DE CARNE DE PORC CU ROȘII](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--|
| Carne de porc calitate superioară fără os ( pulpă și spată) | kg        | 1,000                                    |
| Untură sau ulei   | kg        | 0,150                                    |
| Roșii proaspete sau Conservă                                | kg<br>kg  | 1,200<br>0,600                           |
| Făină   | kg        | 0,050                                    |
| Zahăr   | kg        | 0,025                                    |
| Pătrunjel verde   | kg        | 0,050                                    |
| Piper măcinat   | kg        | 0,002                                    |
| Foi de dafin  | kg        | 0,00025                                  |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                               | kg        | 0,700                                    |
| Ceapă   | kg        | 0,100                                    |
| Sare  | kg        | 0,025                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Pulpa de porc se spală, se porționează, se bate puțin, se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, supă de oase, roșii, piper, foi de dafin, zahăr și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din orez, paste făinoase, cartofi.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURA DE PORC CU GHIVECI BULGĂRESC](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os ( pulpă și spată) | kg        | 1,000                                |
| Orez  | kg        | 0,250                                |
| Ghiveci de gătit  | kg        | 1,800                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                               | kg        | 0,500                                |
| Ceapă   | kg        | 0,150                                |
| Boia de ardei dulce   | kg        | 0,003                                |
| Piper măcinat   | kg        | 0,001                                |
| Vin alb   | l         | 0,100                                |
| Pătrunjel verde   | kg        | 0,050                                |
| Roșii proaspete sau conservă                                | kg<br>kg  | 0,300<br>0,150                       |
| Sare  | kg        | 0,025                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: varne 60 g, ghiveci 300 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Pulpa de porc se spală și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală cu multă apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie în sferturi; dacă se folosesc roșiile în bulion se taie în jumătăți.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 100 ml apă și se frige la cuptor. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă orezul continuând înăbușirea, se adaugă supa de oase și se fierbe la cuptor în vas acoperit. Când orezul este aproape fiert, se amestecă cu ghiveci, boia de ardei, piper și sare. Deasupra se pun roșiile și se introduce din nou la cuptor 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Friptura se porționează în felii (câte 2 bucăți la o porție).

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) \_ |

#### **RINICHI DE PORC CU MACAROANE**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Rinichi de porc      | kg        | 1,200                                |
| Untură sau ulei      | kg        | 0,150                                |
| Morcovi              | kg        | 0,150                                |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100 |
| Ceapă              | kg | 0,150 |
| Macaroane          | kg | 0,400 |
| Făină              | kg | 0,050 |
| Oțet 9 grade       | l  | 0,010 |
| Muștar             | kg | 0,050 |
| Vin alb            | l  | 0,100 |
| Sare               | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rinichi 60 g, macaroane 120 g, sos 100 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se îndepărtează capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se o- păresc, se răcesc și se taie cuburi mici. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi mici. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește, se îndepărtează apa. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Rinichii se înăbușă în untură sau ulei (75 g) cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă. După înăbușire se adaugă muștar, făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 11 apă fiartă, sare, piper și se fierb circa 20 minute. Sosul format se pasează peste rinichi și se fierb circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin. Macaroanele se fierb în apă clocotită cu sare, se retrage vasul de pe\* foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trec prin jet de apă rece.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [PULPĂ DE PORC CU CIUPERCI](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,000                         |
| Ceapă  | kg | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă                            | kg | 0,500                         |
| Pastă de tomate  | kg | 0,075                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| Usturoi  | kg | 0,030                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 1,000                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,050                         |
| Vin alb  | l  | 0,100                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,030 |
|------|----|-------|

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, ciuperci 25 g, sos 100 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie felii. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ciupercile, ceapa și usturoiul se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 g supă rece de oase, pastă de tomate, cantitatea rămasă de supă de oase, piper, sare și se fierb circa 10 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea, 20 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, piure de cartofi, pilaf simplu ș. a. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[POPIETE DIN CARNE DE PORC](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Costiță afumată  | kg | 0,150                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,100                         |
| Castraveți murați  | kg | 0,250                         |
| Ceapă  | kg | 0,200                         |
| Ouă  | kg | 0,150                         |
| Muștar   | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Sos brun*</a>                                  | kg | 0,700                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: popiete 90 g, sos 60 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie felii subțiri (10 bucăți), se bat puțin, se sarează. Costița se taie felii în lungime. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie în lungime. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă, se taie felii în lungime. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se ung pe o parte cu muștar, se presară ceapă, se așază felii de costiță, castraveți și ouă. Se presară piper și se rulează ; capetele rulourilor se prind cu scobitori. Se ung rulourile cu untură sau ulei și se așază într-o tavă unsă cu untură sau ulei, se adaugă apă și se introduc la cuptor circa 30 minute. Se adaugă sos brun, sare, piper și se continuă fierberea circa 20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ |

[PILAF ORIENTAL CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate I     | kg | 0,850                         |
| Untură sau ulei              | kg | 0,100                         |
| Unt                          | kg | 0,100                         |
| Ceapă                        | kg | 0,250                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 1,000                         |
|                              | kg | 0,500                         |
| Ardei gras                   | kg | 0,250                         |



|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Pastă de tomate               | kg | 0,050 |
| Orez                          | kg | 0,600 |
| Vin alb                       | l  | 0,100 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 2,500 |
| Usturoi                       | kg | 0,025 |
| Cimbru                        | kg | 0,002 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, pilaf 250 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se sarează. Orezul se alege de impurități și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fâșii subțiri.

##### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă împreună cu ceapa, ardeiul gras în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, sare, piper, cimbru și supă de oase și se fierb circa 40 minute. La sfârșitul fierberii se adaugă vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă carnea și sosul, roșii felii și se continuă fierberea în cuptor circa 20 de minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [PIEPT DE PORC ÎNĂBUȘIT](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------------|----|----------------------------------|
| Piept de porc cu os | kg | 1,000                            |
| Untură sau ulei     | kg | 0,050                            |
| Lapte               | kg | 0,150                            |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,005                            |
| Piper măcinat       | kg | 0,001                            |
| Sare                | kg | 0,030                            |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți, se sarează și se ține în lapte 3 ore.

##### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în untură cu 50 ml apă, la cuptor. După înăbușire, se condimentează cu boia de ardei și piper.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri (varză călită, iahnie de fasole albă, cartofi cu ceapă ș.a.). Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [PAPRICAȘ DIN RINICHI DE PORC CU OREZ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Rinichi de porc               | kg | 1,200                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,100                         |
| Ceapă                         | kg | 0,600                         |
| Ardei gras                    | kg | 0,200                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,005                         |
| Orez                          | kg | 0,300                         |
| Făină                         | kg | 0,025                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Oțet 9 grade                  | l  | 0,010                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 2,000                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rinichi 60 g, orez cu sos 200 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Rinichii se taie în două, li se scoate capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se spală cu apă rece, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală, se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală, se scurge. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Rinichii se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă și se scot pe platou. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă făină dizolvată în apă rece, boia de ardei, sare, piper și supă dej oase, se fierb 30 minute. In sosul format se adaugă rinichii, orezul și ardei gras, se fierb 30 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vinul.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [PAPRICAȘ DIN CARNE DE PORC CU GĂLUȘTE](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Carne porc calitate I | kg | 0,850                         |
| Untură sau ulei       | kg | 0,100                         |

|                       |    |       |
|-----------------------|----|-------|
| Ceapă                 | kg | 0,800 |
| Pastă de tomate       | kg | 0,100 |
| Boia de ardei dulce   | kg | 0,004 |
| Piper măcinat         | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde       | kg | 0,050 |
| Sare                  | kg | 0,030 |
| <i>Pentru găluște</i> |    |       |
| Ulei                  | kg | 0,100 |
| Făină                 | kg | 0,350 |
| Ouă                   | kg | 0,200 |
| Piper măcinat         | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde       | kg | 0,050 |
| Sare                  | kg | 0,010 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, găluște 100 g, sos 120 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se scurge apa. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei și 100 ml apă. Când carnea este înăbușită pe jumătate, se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare și cantitatea de apă necesară fierberii. Se fierb în continuare circa 30 minute. Găluștele se prepară astfel : într-un vas se fierbe 100 g ulei, 300 ml apă și sare. Se adaugă făină în bloc, se amestecă pentru a nu se forma aglomerări, se lasă compoziția să se tempereze, adăugându-se ouăle, unul câte unul, amestecând continuu. Se adaugă pătrunjel verde și piper. Din această compoziție se ia cu lingurița și se formează găluște care se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, găluștele se răcesc.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (4—5 găluște la o porție), cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#)  |

[PAPRICAȘ DIN CARNE DE PORC CU CARTOFI](#)



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--|
| Carne de porc calitate I | kg        | 0,850                                    |
| Untură sau ulei          | kg        | 0,100                                    |
| Ceapă                    | kg        | 0,300                                    |
| Cartofi                  | kg        | 2,000                                    |
| Usturoi                  | kg        | 0,025                                    |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Smântână                      | kg | 0,200 |
| Cimbru                        | kg | 0,001 |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,005 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,100 |
| Sare                          | kg | 0,050 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, cartofi cu sos 200 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă boia de ardei și supă de oase. În sosul format se adaugă sare, piper, cimbru, usturoi și se fierb 40 minute împreună cu cartofii. Când cartofii și carnea s-au fiert, se adaugă smântână și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se continuă fierberea încă 5 minute. .

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [OSTROPEL CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------------|----|----------------------------------|
| Piept de porc cu os | kg | 1,000                            |
| Untură sau ulei     | kg | 0,100                            |
| Ceapă               | kg | 0,200                            |
| Morcovi             | kg | 0,125                            |
| Făină               | kg | 0,075                            |
| Pastă de tomate     | kg | 0,100                            |
| Cartofi             | kg | 2,000                            |
| Usturoi             | kg | 0,050                            |
| Oțet 9 grade        | l  | 0,010                            |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                            |
| Sare                | kg | 0,030                            |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, cartofi 120 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Separat, în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă se înăbușă ceapa, morcovii, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, se completează cu circa 1 litru apă fiartă și se continuă fierberea 15 minute. Sosul format se pasează peste carne, se adaugă sare, piper, usturoi, oțet și se fierbe circa 30 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [OREZ CU CIOLAN DE PORC](#)



| Materii prime                      | UM       | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|------------------------------------|----------|----------------------------------|
| Rasol de porc cu os, fără cheie    | kg       | 2,800                            |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,700<br>0,350                   |
| Orez                               | kg       | 0,300                            |
| Ceapă                              | kg       | 0,100                            |
| Ulei                               | kg       | 0,150                            |
| Făină                              | kg       | 0,050                            |
| Smântână                           | kg       | 0,200                            |
| <a href="#">Supă de oase*</a>      | kg       | 0,750                            |
| Vin alb                            | kg       | 0,100                            |
| Pătrunjel verde                    | kg       | 0,050                            |
| Piper măcinat                      | kg       | 0,002                            |
| Sare                               | kg       | 0,030                            |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200g, orez 90 g, sos și ciuperci 110 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Rasolul se curăță, se porționează în 10 bucăți și se spală. Ciupercile se curăță, se spală sub jet de apă și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Rasolul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, amestecând continuu, 3 l apă fiartă, se fierbe 45 minute. Ciupercile, smântâna, piperul și sarea se adaugă peste rasol și se fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vinul. Orezul se înăbușă în 50 g ulei, se adaugă supa de oase și se introduce la cuptor, în vas acoperit.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [MUȘCHI DE PORC CU SOS RUBINIU](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os (file) | kg | 1,100                         |
| Ceapă                         | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,100                         |
| Vin roșu                      | kg | 0,150                         |
| Costiță afumată               | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Foi de dafin                  | kg | 0,00025                       |
| Untură sau ulei               | kg | 0,100                         |
| Morcovi                       | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel rădăcină            | kg | 0,050                         |
| Țelină                        | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| făină                         | kg | 0,100                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Costița afumată se taie în felii subțiri. Cotletul se spală, se împănează cu costiță și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Cotletul se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă, împreună cu morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină și țelina. După înăbușire, cotletul se scoate separat. În sosul de la cotlet se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase, sare, foi de dafin, piper, vin și se fierb circa 30 minute împreună cu cotletul. Carnea se scoate din sos se răcește puțin, se porționează, iar sosul se pasează peste bucățile de cotlet.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### [MUȘCHI DE PORC CU SOS DIN CIUPERCI](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os (file)    | kg | 1,100                         |
| Ulei                             | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Sos de ciuperci*</a> | kg | 1,100                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se porționează, se bate puțin și se sarează.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă sosul din ciuperci și se fierbe circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### ȘNIȚEL DE PORC „POIANA”



| <b>Materii prime</b>                                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg        | 0,800                                    |
| Creier de vită   | kg        | 0,200                                    |
| Untură sau ulei  | kg        | 0,150                                    |
| Ouă  | kg        | 0,100                                    |
| Făină  | kg        | 0,050                                    |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă                         | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                           |
| Ceapă  | kg        | 0,100                                    |
| Mazăre proaspătă sau<br>Conservă                           | kg<br>kg  | 1,300<br>0,800                           |
| Pastă de tomate  | kg        | 0,050                                    |
| Vin alb  | l         | 0,100                                    |
| Pătrunjel verde  | kg        | 0,030                                    |
| Piper măcinat  | kg        | 0,001                                    |
| Sare   | kg        | 0,030                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel cu creier 60 g, garnitură și sos 200 g.

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL DE PORC „POIANA”**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează.
- Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece, se spală și se ține în apă rece 20 minute, pentru eliminarea sângelui; se fierbe și se taie bucăți.
- Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt.
- În cazul folosirii ciupercilor conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

- Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.
- Când se folosește mazăre proaspătă se curăță, se spală și se fierbe.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în 125 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se fierb și se scot separat.
- În grăsimea rămasă, se înăbușă ceapa și ciupercile, se adaugă pastă de tomate, piper, mazăre, creier, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb 10 minute.
- Spre sfârșit, se adaugă vin.
- Omleta se pregătește cu 25 g untură sau ulei.
- Se taie bucăți, se adaugă la compoziția cu creier și ciuperci și se fierb împreună, puțin.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel: șnițel pe care se așază compoziția de ou, ciuperci și creier, cu sos și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [ȘNIȚEL DE PORC CU USTUROI](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|--|----|----------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                            |
| Untură sau ulei  | kg | 0,100                            |
| Cartofi  | kg | 3,000                            |
| Usturoi  | kg | 0,150                            |
| Făină  | kg | 0,050                            |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 0,500                            |
| Pastă de tomate  | kg | 0,100                            |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,030                            |
| Sare   | kg | 0,030                            |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 55 g, cartofi 180 g, sos 60 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL DE PORC CU USTUROI**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează, se bate puțin, se sarează.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare.
- Usturoiul se curăță, se spală, se pisează cu sare și se amestecă cu 200 ml apă.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*



- Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase.
- După înăbușire, se scot separat.
- În jiuul format se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată cu 50 ml apă rece, sare, 400 g supă de oase și se fierb 15 minute.
- Sosul obținut se strecoară peste șnițele și se fierb circa 30 minute.
- Când șnițelele sunt fierte se adaugă mujdei de usturoi strecurat și se continuă fierberea 5 minute.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

ȘNIȚEL DE PORC CU SOS DE LĂMÂIE



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,175                         |
| Făină  | kg | 0,100                         |
| Smântână   | kg | 0,150                         |
| Lămâie   | kg | 0,200                         |
| Sare   | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 55 g, sos de lămâie 100 g**

**PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL DE PORC CU SOS DE LĂMÂIE**

*Operații pregătitoare*

- Făina se cerne.
- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin, se sarează și se trec prin făină.
- Lămâia se spală; de la jumătate din cantitate se extrage sucul, iar cealaltă jumătate se taie felii subțiri.

*Tehnica preparării*

- Carnea se așază într-o tavă cu 100 g untură sau ulei și se frige la cuptor.
- Făina dizolvată în 100 ml apă rece se înăbușă în 75 g untură sau ulei, se adaugă apa necesară fierberii și se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări.
- În sosul format, se adaugă șnițelele, smântâna și sare, se fierb împreună.
- Când carnea este fiartă, se adaugă suc de lămâie.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu garnituri din orez, paste făinoase ș. a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

ȘNIȚEL DE PORC „BRATISLAVA”



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |

|                 |    |         |
|-----------------|----|---------|
| Creier          | kg | 0,300   |
| Untură sau ulei | kg | 0,150   |
| Ceapă           | kg | 0,050   |
| Făină           | kg | 0,050   |
| Pesmet          | kg | 0,150   |
| Ouă             | kg | 0,200   |
| Piper măcinat   | kg | 0,002   |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050   |
| Foi de dafin    | kg | 0,00025 |
| Oțet 9 grade    | kg | 0,025   |
| Sare            | kg | 0,030   |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează. se bate puțin și se sarează. Creierul se curăță de pielețe într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece cu sare 20 minute, se fierbe cu foi de dafin, oțet, piper. Creierul se răcește și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Când este aproape gata, se adaugă creierul și se continua înăbușirea circa 5 minute, se adaugă piper și sare, se lasă să se răcească, adăugând pătrunjel verde și ou și se amestecă pentru uniformizare. Compoziția formată se porționează în 10 părți care se așază pe șnițele și se rulează. Șnițelele se trec prin făină, ou și pesmet, se prăjesc în 100 g untură sau ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnitură din legume ș. a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [ȘUNCĂ FIARTĂ CU SOS MADERA](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|------------------------------|----|----------------------------------|
| Suncă fiartă (presată)       | kg | 0,850                            |
| <a href="#">Sos Madera</a> * | kg | 1,100                            |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: șuncă 85 g, sos 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Șunca presată se taie în fâșii subțiri(julien).

#### Tehnica preparării

Șunca presată se adaugă la sosul Madera (în momentul servirii) și se fierb împreună 2—3 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

## SPANAC CU FRIPTURĂ DE PORC



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,000                         |
| Spanac   | kg | 2,000                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,150                         |
| Făină  | kg | 0,100                         |
| Usturoi  | kg | 0,040                         |
| Lapte  | l  | 0,500                         |
| Morcovi  | kg | 0,100                         |
| Ceapă  | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,001                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, spanac cu sos 160 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se sarează. Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape, se fierbe în apă cu sare, se răcește, se scurge bine și se taie. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Laptele se fierbe. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă, se adaugă morcovi, ceapă, sare, piper și jumătate din cantitatea de usturoi. Separat, într-un vas, se înăbușă spanacul în 100 g untură sau ulei, se adaugă făina dizolvată în 100 ml lapte rece, sare, usturoi, cantitatea rămasă de lapte și se fierb circa 15 minute. Friptura se porționează, câte o bucată la o porție.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) \_ |

## SPANAC CU CARNE DE PORC



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os          | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei              | kg | 0,150                         |
| Făină                        | kg | 0,050                         |
| Ceapă                        | kg | 0,400                         |
| Pastă de tomate              | kg | 0,030                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,800                         |
|                              | kg | 0,400                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Spanac                        | kg | 3,000 |
| Lămâie                        | kg | 0,100 |
| Usturoi                       | kg | 0,010 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, spanac și sos 220 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Spanacul se curăță, se spală de mai multe ori cu apă rece, se opărește, se scurge de apă, se răcește și se taie. Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Lămâile se spală; 50 g lămâie se taie rondele subțiri, iar din 50 g se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făină dizolvată cu 50 ml apă rece, roșiile, pastă de tomate, piper, usturoi, sare, supă de oase, spanac și carne și se fierb circa 30 minute. Se adaugă suc de lămâie.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de lămâie deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[SOTE DIN RINICHI DE PORC](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Rinichi de porc | kg | 1,200                         |
| Untură sau ulei | kg | 0,150                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Făină           | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate | kg | 0,100                         |
| Cartofi         | kg | 3,000                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Vin alb         | l  | 0,050                         |
| Oțet 9 grade    | l  | 0,010                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,040                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: rinichi 60 g, carofi 180 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Rinichii se taie în jumătăți, se îndepărtează capsula, se țin în apă cu oțet 30 minute, se opăresc, se răcesc și se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie ciiburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Rinichii se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă, până se pătrund, Se scot într-un vas. Ceapa se înăbușă în 75 g ujitură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, piper, sare. Se completează cu 1,5 l apă fierbinte. In sosul format se adaugă rinichii și se fierb 30 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în țămbal, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SOTE DIN CARNE DE PORC IN FOIETAJ](#)



| Materii prime  | UM       | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|--|----------|----------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg       | 1,000                            |
| Untură sau ulei  | kg       | 0,100                            |
| Ceapă  | kg       | 0,500                            |
| Usturoi  | kg       | 0,025                            |
| Pastă de tomate  | kg       | 0,100                            |
| Piper măcinat  | kg       | 0,002                            |
| Vin alb  | l        | 0,100                            |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă                         | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                   |
| Ouă  | kg       | 0,150                            |
| Boia de ardei dulce  | kg       | 0,005                            |
| Cimbru   | kg       | 0,005                            |
| Piper măcinat  | kg       | 0,002                            |
| Mărar verde  | kg       | 0,030                            |
| Sare   | kg       | 0,025                            |
| <a href="#">Foietaj crud*</a>                              | kg       | 0,600                            |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne și foietaj 160 g, sos 50 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește, se îndepărtează apa. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunț. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape, se taie lame. In cazul când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame.

Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scoate separat, într-un vas. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapă și ciuperci. Se adaugă pastă de tomate, piper, cimbru și sare. Sosul format se toarnă peste carne, se adaugă usturoi și se fierbe la foc moderat, 45 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și mărar verde. Se răcește. Sosul format se separă și se ține într-un vas la cald. În sote se adaugă ouă (100 g), iar compoziția rezultată se rulează în două foi de foietaj, se unge foietajul cu ou, se așază într-o tavă. Se introduce la cuptor, circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, iar sosul în sosieră, cu pătrunjel verde. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [SOTE DIN FICAT DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Ficat de porc        | kg        | 1,000                                    |
| Untură sau ulei      | kg        | 0,150                                    |
| Ceapă                | kg        | 0,500                                    |
| Cartofi              | kg        | 3,000                                    |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,002                                    |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,100                                    |
| Făină                | kg        | 0,050                                    |
| Piper măcinat        | kg        | 0,002                                    |
| Vin alb              | l         | 0,100                                    |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                    |
| Sare                 | kg        | 0,030                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, cartofi 180 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ficatul se spală, se taie bucăți mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț, se opărește și se îndepărtează apa. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Ficatul se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă. Când este pe jumătate înăbușit, se adaugă ceapă și se continuă înăbușirea, se introduce făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, sare și piper. Se fierb circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [SOTE DIN CARNE DE PORC CU MĂMĂLIGUȚĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută</b> |
|----------------------|-----------|------------------------|
|----------------------|-----------|------------------------|

|  |    | <b>pt. 10 porții</b> |
|--|----|----------------------|
| Carne de porc calitate I               | kg | 0,850                |
| Untură sau ulei                        | kg | 0,150                |
| Ceapă                                  | kg | 0,800                |
| Usturoi                                | kg | 0,030                |
| Pastă de tomate                        | kg | 0,075                |
| Piper măcinat                          | kg | 0,002                |
| Vin alb                                | l  | 0,100                |
| <a href="#">Mămăliguță românească*</a> | kg | 2,000                |
| <a href="#">Supă de oase*</a>          | kg | 0,800                |
| Pătrunjel verde                        | kg | 0,050                |
| Sare                                   | kg | 0,030                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 130 g, mămăliguță 200 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie cuburi cu latura de 2 cm. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se tăie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Carnea împreună cu ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 g supă de oase, se adaugă pastă de tomate, usturoi, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper, sare, restul de supă de oase și se fierb circa 45 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și cu mămăliguță. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#)  |

#### [ROȘII CU CARNE DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Carne de porc calitate I        | kg        | 1,000                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,300                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 2,500<br>1,250                           |
| Untură sau ulei                 | kg        | 0,150                                    |
| Făină                           | kg        | 0,050                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg        | 1,000                                    |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,050                                    |
| Usturoi                         | kg        | 0,030                                    |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Zahăr           | kg | 0,020 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos și roșii 220 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se scurge. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ;2 kg se taie în jumătăți și se scot semințele ; 500 g rămân întregi pentru decor. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 g supă de oase. Ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase (850 g), piper, usturoi, zahăr și sare și se fierb împreună circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se fierb circa 40 minute. Roșiile tăiate jumătăți se fierb separat cu o parte din sos și se adaugă la carne. Peste bucățile de carne se așază roșiile întregi și se introduc la cuptor circa 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#)  |

[TOCANĂ CU CARNE DE PORC „ARDELENEASCĂ”](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate I      | kg | 0,850                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Ceapă                         | kg | 0,500                         |
| Ardei gras                    | kg | 0,200                         |
| Făină                         | kg | 0,400                         |
| Ouă                           | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,005                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,800                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Sare                          | kg | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos și găluște 180 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC -TOCANĂ CU CARNE DE PORC „ARDELENEASCĂ”

##### Operații pregătitoare



- Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție și se sarează.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Ardeiul gras se curăță de cotor și semințe, se spală și se taie felii subțiri.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.
- Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea, ceapa și ardeiul gras se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă.
- Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, supă de oase, piper, sare și se fierb circa 20 minute.
- Din ou, făină, sare și apă se pregătește o cocă de consistență tare.
- Se întind fitile cu diametru de circa 1 cm și se taie în bucăți de circa 2 cm lungime.
- Se fierb în apă clocotită cu sare, se scurg și se adaugă la carne și se fierb împreună circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### TARHON CU CARNE DE PORC



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--|
| Carne de porc calitate I | kg        | 0,850                                    |
| Untură sau ulei          | kg        | 0,100                                    |
| Ceapă                    | kg        | 0,200                                    |
| Făină                    | kg        | 0,075                                    |
| Pastă de tomate          | kg        | 0,100                                    |
| Tarhon proaspăt          | kg        | 1,000                                    |
| Oțet 9 grade             | l         | 0,020                                    |
| Sare                     | kg        | 0,025                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, tarhon și sos 180 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC -TARHON CU CARNE DE PORC**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează și se sarează.
- Tarhonul proaspăt se alege, se spală, se opărește și se taie mai mare.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat.
- Ceapa se înăbușă în grăsimea rămasă, se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, pastă de tomate și cantitatea de apă necesară fierberii (circa 2 l) și se fierb circa 20 minute.
- Sosul format se pasează peste carne și se fierb împreună 30 minute, se adaugă apoi tarhon, oțet, sare și se mai fierb încă 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe farfurie sau în legumieră.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### ȘNIȚEL UMPLUT CU CREIER



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Creier   | kg | 0,400                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,100                         |
| Unt  | kg | 0,050                         |
| Cartofi  | kg | 1,500                         |
| Orez   | kg | 0,100                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Smântână   | kg | 0,150                         |
| Lapte  | l  | 0,300                         |
| Ouă  | kg | 0,150                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,050                         |
| Foi de dafin   | kg | 0,00025                       |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 0,750                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit:șnițel umplut 100g, sos 50 g, pireu 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL UMPLUT CU CREIER**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează.
- Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece circa 20 minute, pentru a se îndepărta sângele și se fierbe în apă clocotită cu sare, foi de dafin; se scurge de apă, se răcește și se taie bucăți.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie sferturi și se fierb în apă cu sare.
- Orezul se alege de impurități, se spală.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Orezul se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase.
- Se adaugă 200 g supă de oase și se fierbe.
- Se amestecă cu creier și se răcește.
- Se adaugă ouă, piper, sare și pătrunjel verde.

- Cu această compoziție se umplu șnițelele și se rulează.
- Capetele rulourilor se prindcu scobitori.
- Se așază într-o tavă cu 75 g untură sau ulei și se frig la cuptor.
- În 20 g unt înfierbîntat se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smântână, 500 g supă de oase, sare și se fierb circa 20 minute, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări.
- Sosul format se strecoară peste șnițele și se fierb circa 15 minute.
- Din cartofi, lapte și unt se prepară pireul.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și pireu de cartofi.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### ȘNIȚEL DE PORC UMPLUT



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Carne de porc calitatea I (carne de lucru)                 | kg | 0,200                         |
| Șuncă presată  | kg | 0,050                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,125                         |
| Ceapă  | kg | 0,350                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Ouă  | kg | 0,050                         |
| Pâine albă   | kg | 0,100                         |
| Smântână   | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate  | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,001                         |
| Vin alb  | l  | 0,100                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> (sau apă)                    | kg | 1,000                         |
| Sare   | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel umplut 100 g, sos 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL DE PORC UMPLUT**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea calitate superioară se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează.
- Carnea calitatea I (de lucru) se spală, se taie bucăți mici, se toacă cu mașina.
- Pâinea albă se înmoaie în apă rece, se stoarce bine de apă și se toacă cu mașina, împreună cu carnea.
- Șunca se taie cuburi mici.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală se taie mărunț.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Jumătate din cantitatea de ceapă se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase, se răcește și se amestecă cu carnea tocată, ou, șuncă, smântână, piper, pătrunjel verde și sare.
- Cu această compoziție se umplu șnițelele, se rulează (capetele rulourilor se prind cu scobitori) și se trec prin făină.
- Se așază unul lângă altul într-un vas cu 75 g untură sau ulei și 100 g supă de oase și se fierb înăbușit.
- Ceapa rămasă se înăbușă în 25 g untură sau ulei și 50 g supă de oase.
- Se adaugă pasta de tomate, vin, 300 g supă de oase și se fierb înăbușit.
- Sosul format se pasează peste șnițele, se completează cu 500 g supă și se continuă fierberea circa 25 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald. Se poate servi cu garnituri diferite (pireu de cartofi, pilaf ș. a.).

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [ȘNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE PORC](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,500                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,100                         |
| Ouă  | kg | 0,150                         |
| Făină  | kg | 0,070                         |
| Sare   | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE PORC**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut, se prăjesc în untură sau ulei pe ambele părți.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [ȘNIȚEL PAPRICAT CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|  |    |       |
|--|----|-------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850 |
| Untură sau ulei  | kg | 0,100 |
| Ceapă  | kg | 0,200 |
| Cartofi  | kg | 0,100 |
| Făină  | kg | 0,050 |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 2,500 |
| Boia de ardei dulce  | kg | 0,150 |
| Pastă de tomate  | kg | 0,100 |
| Smântână   | kg | 0,300 |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,002 |
| Sare   | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 55 g, sos 100 g, garnitură 180 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL PAPRICAT CU SMÂNTÂNĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se fierb în apă cu sare.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se scot separat.
- În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă boia de ardei, făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate și supa de oase și se fierb circa 30 minute.
- Sosul format se strecoară peste șnițele, se adaugă smântână și se fierbe circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[ȘNIȚEL VIENEZ \(PANE\) DIN CARNE DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b>                                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg        | 0,500                                |
| Ouă  | kg        | 0,150                                |
| Făină  | kg        | 0,070                                |
| Pesmet   | kg        | 0,100                                |
| Untură sau ulei  | kg        | 0,100                                |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,015 |
|------|----|-------|

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL VIENEZ (PANE) DIN CARNE DE PORC

#### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină, ouă și pesmet.
- Se prăjesc în untură sau ulei.
- Când ajung la culoarea aurie, se scot.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### ȘNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC



| Materii prime  | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|--|----|----------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                            |
| Untură sau ulei  | kg | 0,150                            |
| Făină  | kg | 0,075                            |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,050                            |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 0,700                            |
| Sare   | kg | 0,030                            |

\*se preia rețeta respectivă; când nu există supă de oase se poate folosi apă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, jiu 50 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC

#### Operații pregătitoare

- Carnea se curăță, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în untură sau ulei cu 150 g supă de oase.
- Se adaugă 550 g supă de oase și se fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### ȘNIȚEL LEMBERG



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Slănină afumată  | kg | 0,100                         |
| Crenvuști  | kg | 0,200                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,100                         |
| Unt  | kg | 0,050                         |
| Spanac   | kg | 2,500                         |
| Făină  | Kg | 0,150                         |
| Lămâie   | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 0,300                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,002                         |
| Sare   | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 80 g, garnitură 150 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL LEMBERG**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează.
- Slăcina se taie în 10 felii.
- Crenvurștii se fierb, se taie în 20 bucăți.
- Lămâia se spală, se taie în 10 rondele.
- Spanacul se curăță, se spală cu multă apă, se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răcește și se taie.
- Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) și se înăbușă în untură sau ulei (75 g) cu supă de oase (100 g).
- Făina (100 g) se dizolvă în supă de oase rece (100 g), se adaugă în untul înfierbântat, împreună cu spanac, cantitatea de supă rămasă, piper, sare și se fierb circa 10 minute, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări.
- Se adaugă șnițelele și se introduce vasul la cuptor.
- Feliile de slănină afumată se înăbușă în 25 g untură sau ulei cu 50 g supă de oase.
- Peste fiecare bucată ele șnițel se așază câte 2 bucăți de crenvurști și o felie de slănină între crenvurști.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondelele ele lămâie deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [ȘNIȚEL FLORENTIN](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|  |    |       |
|--|----|-------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,500 |
| Untură sau ulei  | kg | 0,150 |
| Făină  | kg | 0,075 |
| Ouă  | kg | 0,150 |
| Cașcaval   | kg | 0,100 |
| <a href="#">Pireu din spanac*</a>                          | kg | 2,000 |
| Sare   | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit:șnițel 60 g, pireu de spanac 200 g.

### PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL FLORENTIN

#### Operații pregătitoare


- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet ele apă rece, se sparg într-un vas și se bat cu telul.
- Cașcavalul se curăță de coajă, se rade și se adaugă la ouă.
- Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

- Bucățile de carne se trec prin făină și prin compoziția de ouă cu cașcaval și se prăjesc în untură sau ulei.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu de spanac.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#)  |

[ȘNIȚEL „FIGARO”](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Șuncă presată  | kg | 0,450                         |
| Creier   | kg | 0,400                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,175                         |
| Morcovi  | kg | 0,100                         |
| Castraveți murați  | kg | 0,250                         |
| Orez   | Kg | 0,250                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Unt  | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,040                         |
| Oțet 9 grade   | kg | 0,010                         |
| Foi de dafin   | kg | 0,00025                       |



|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne, creier și șuncă 110 g, garnitură 90 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL „FIGARO”**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează.
- Șunca se taie în 10 felii.
- Morcovii se curăță, se spală, se taie felii.
- Creierul se curăță de pielețe într-un vas cu apă rece, se spală, se tine în apă rece 20 minute, se fierbe în apă cu morcovi, foi de dafin, oțet și sare și se taie bucăți.
- Castraveții se curăță de coajă și semințe, se taie felii subțiri (julien), se opăresc, se scurg de apă.
- Orezul se curăță de impurități, se spală.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Se adaugă sare.
- Feliile de șuncă se înăbușă în unt.
- Castraveții se înăbușă în 25 g untură sau ulei.
- Orezul se înăbușă în 50 g untură sau ulei și se adaugă supă de oase, piper, sare și se fierbe.
- Pe un platou, se așază bucățile de șnițel, deasupra felii de șuncă, peste șuncă se adaugă creier și castraveți.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez, jiu și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [ȘNIȚEL DE PORC „PRAGA”](#)



| <b>Materii prime</b>                                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg        | 0,850                                    |
| Șuncă presată  | kg        | 0,250                                    |
| Untură sau ulei  | kg        | 0,200                                    |
| Ouă  | kg        | 0,150                                    |
| Făină  | kg        | 0,075                                    |
| Pesmet   | kg        | 0,200                                    |
| Cartofi  | kg        | 1,500                                    |
| Ceapă  | Kg        | 0,500                                    |
| Mazăre conservă  | kg        | 0,300                                    |

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Morcovi                   | kg | 0,700 |
| Muștar                    | kg | 0,050 |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,200 |
| Lămâie                    | kg | 0,100 |
| Sare                      | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 100 g, garnitură 230 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL DE PORC „PRAGA”**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate, se sarează. Șunca presată se taie în 10 felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina și pesmetul se cern.
- Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare și se taie cuburi mici.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, în apă cu sare, se scurg de lichid, se curăță de coajă și se taie cuburi mici.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Mazărea se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.
- Lămâia se spală și se taie rondele.

##### *Tehnica preparării*

- Pe fiecare bucată de carne se așază câte o felie de șuncă, se pliază, apoi se trec prin făină, ou și pesmet.
- Se prăjesc în untură sau ulei.
- Morcovii și cartofii se amestecă cu mazăre, ceapă, sare, maioneză și muștar.

##### *Prezentarea și servirea*

- Șnițelul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din legume asortate și decor din felii de lămâie.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [VARZĂ CU CIOLAN DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Rasol de porc cu os fără cheie  | kg        | 2,800                                    |
| Untură sau ulei                 | kg        | 0,150                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,200                                    |
| Cimbru                          | kg        | 0,002                                    |
| Varză albă murată               | kg        | 3,500                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                           |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,100                                    |
| Boia de ardei dulce             | kg        | 0,002                                    |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                    |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, varză 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC - VARZĂ CU CIOLAN DE PORC

#### Operații pregătitoare

- Rasolul de porc se curăță, se taie în 10 bucăți și se spală.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Varza se curăță de cotor, se spală și se taie fâșii.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

- Bucățile de rasol se sarează, se înăbușă în 150 g untură cu 150 ml apă și se scot separat.
- În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, circa 1 l apă fiartă sau zeamă de varză, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea 1 oră, apoi se adaugă deasupra bucățile de rasol, se acoperă cu varză și se introduce la cuptor 40 minute.
- Cu 15 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă roșiile.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [VARZĂ CU CÂRNAȚI DE PORC](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Varză albă                | kg | 2,000                         |
| Cartofi                   | kg | 1,000                         |
| Pastă de tomate           | kg | 0,075                         |
| Ceapă                     | kg | 0,200                         |
| Usturoi                   | kg | 0,025                         |
| Untură sau ulei           | kg | 0,150                         |
| Făină                     | kg | 0,100                         |
| Cârnați de porc proaspeți | kg | 0,850                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,002                         |
| Boia de ardei dulce       | kg | 0,004                         |
| Mărar verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: cârnați de porc 70 g, varză și cartofi 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC-VARZĂ CU CÂRNAȚI DE PORC

#### Operații pregătitoare

- Varza se curăță de cotor și frunzele depreciate, se spală și se taie careuri.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi.
- Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Varza și cartofii se fierb în apă cu sare.
- Cârnații se prăjesc în 50 g untură sau ulei.
- Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, boia, pastă de tomate, piper și 500 ml apă fiartă de la varză.
- Sosul format se fierbe 10 minute și se amestecă cu varza, usturoi, cartofi, cârnați, sare și mărar, continuând fierberea încă 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [VARZĂ CU CARNE DE PORC ȘI CRENVURȘTI](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|--------------------------|----|----------------------------------|
| Carne de porc calitate I | kg | 0,500                            |
| Untură sau ulei          | kg | 0,150                            |
| Ceapă                    | kg | 0,300                            |
| Costiță afumată          | kg | 0,300                            |
| Crenvuști                | kg | 0,300                            |
| Varză albă murată        | kg | 3,600                            |
| Cimbru                   | kg | 0,001                            |
| Piper măcinat            | kg | 0,002                            |
| Sare                     | kg | 0,020                            |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne, costiță și crenvuști 65 g, varză 250 g

### **PROCES TEHNOLOGIC -VARZĂ CU CARNE DE PORC ȘI CRENVURȘTI**

#### *Operații pregătitoare*

- Varza se curăță, se spală și se taie fin.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți.
- Crenvuștii se fierb, se crestează, se taie în 10 bucăți.
- Costița se taie în 10 felii.

#### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă, se adaugă varză, cimbru, sare, 1 l apă sau zeamă de varză și se fierb circa 20 minute.
- Bucățile de carne se așază peste varză și se introduce vasul la cuptor la o temperatură moderată circa o oră.
- Cu 20 minute înainte de sfârșitul fierberii, se așază peste varză felii de costiță și bucăți de crenvuști.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc, Mâncăruri](#) ☆ \_ |  
[VARZĂ CU CARNE DE PORC \(CEHOSLOVACĂ\)](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitatea I     | kg | 0,850                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Varză albă                    | kg | 3,600                         |
| Făină                         | kg | 0,025                         |
| Smântână                      | kg | 0,200                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Chimen                        | kg | 0,005                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,750                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, varză 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC -VARZĂ CU CARNE DE PORC (CEHOSLOVACĂ)**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se porționează și se sarează.
- Varza se curăță, se spală, se taie subțire și se freacă cu sare.
- Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 50 ml apă.
- Varza se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Se adaugă 750 g supă de oase, chimen, smântână și făină dizolvată cu 50 ml apă rece și se fierb împreună cu carnea circa 40 minute.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc, Mâncăruri](#) ☆ \_ |  
[VARZĂ CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os | kg | 1,000                         |
| Untură sau ulei     | kg | 0,150                         |
| Ceapă               | kg | 0,200                         |
| Varză albă murată   | kg | 3,500                         |
| Pastă de tomate     | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau | kg | 0,400                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Conservă            | kg | 0,200 |
| Piper măcinat       | kg | 0,001 |
| Cimbru              | kg | 0,001 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002 |
| Vin alb             | l  | 0,100 |
| Sare                | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, varză 250 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - VARZĂ CU CARNE DE PORC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea de porc se spală, se taie în 10 bucăți și se sarează.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Varza se curăță de cotoare, se spală, se taie fâșii.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în untură cu 50 ml apă, apoi carnea se scoate separat.
- Peste ceapă se adaugă pastă de tomate, varză, apă sau zeamă de varză (circa 1 l), boia de ardei, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea circa 30 minute.
- Bucățile de carne se așază peste varză și se continuă fierberea la cuptor circa 1 oră.
- Cu 15 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--|
| Piept de porc cu os           | kg        | 1,000                                    |
| Untură sau ulei               | kg        | 0,150                                    |
| Ceapă                         | kg        | 0,600                                    |
| Cartofi                       | kg        | 2,000                                    |
| Ardei gras                    | kg        | 0,150                                    |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,050                                    |
| Boia de ardei dulce           | kg        | 0,002                                    |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,004                                    |
| Cimbru                        | kg        | 0,001                                    |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,800                                    |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Vin  | l  | 0,100 |
| Sare | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, cartofi 120 g, sos 100 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE PORC**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se taie în 3—4 bucăți la o porție și se sarează.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie fâșii subțiri.
- Ardeiul gras se curăță de semințe și cotoare, se spală și se taie felii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă, împreună cu ceapa și ardeiul gras.
- Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, cimbru, sare și supă de oase.
- Se fierbe circa o oră.
- La sfârșit se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofii natur și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [TOCANĂ CU FICAT DE PORC](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--|
| Ficat de porc                 | kg        | 0,850                                    |
| Untură sau ulei               | kg        | 0,150                                    |
| Ceapă                         | kg        | 0,500                                    |
| Cartofi                       | kg        | 1,500                                    |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,100                                    |
| Boia de ardei dulce           | kg        | 0,002                                    |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,002                                    |
| Usturoi                       | kg        | 0,040                                    |
| Vin alb                       | l         | 0,100                                    |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,800                                    |
| Sare                          | kg        | 0,025                                    |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: ficat 70 g, cartofi și sos 200 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU FICAT DE PORC**

#### *Operații pregătitoare*

- Ficatul se spală și se taie 4—5 bucăți la o porție.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri.
- Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

#### *Tehnica preparării*

- Bucățile de ficat se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 75 ml apă.
- Ceapa se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 75 ml apă, se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, sare, piper și supă de oase.
- În sosul format se adaugă bucățile de ficat, usturoi și se fierb circa 30 minute.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [TOCANĂ CU CARNE DE PORC „UNGUREASCĂ”](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Carne de porc calitate I        | kg        | 0,850                                    |
| Costiță afumată                 | kg        | 0,100                                    |
| Cârnați tip Debrețin            | kg        | 0,350                                    |
| Untură sau ulei                 | kg        | 0,100                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 0,500<br>0,250                           |
| Ardei gras                      | kg        | 0,200                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,250                                    |
| Smântână                        | kg        | 0,200                                    |
| Boia de ardei dulce             | kg        | 0,005                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg        | 0,650                                    |
| Sare                            | kg        | 0,030                                    |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, cârnați 25 g, costiță și sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC „UNGUREASCĂ”**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție, se sarează.
- Costița se taie fâșii lungi.
- Cârnații se taie felii.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Ardeii gras se curăță de cotor și semințe, se taie fâșii.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.



#### Tehnica preparării

- Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Costița se înăbușă separat și se adaugă peste carne și ceapă.
- Se adaugă cărnații, boia de ardei, supă de oase și se fierb 30 minute.
- Se adaugă roșii, sare și se continuă fierberea 15 minute.
- Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ | [TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI SMÂNTÂNĂ \(GERMANĂ\)](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os           | kg | 1,000                         |
| Costiță afumată               | kg | 0,150                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Ceapă                         | kg | 1,200                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,005                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Usturoi                       | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,003                         |
| Vin alb                       | kg | 0,100                         |
| Smântână                      | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, sos 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI SMÂNTÂNĂ (GERMANĂ)**

##### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se taie 2 bucăți la o porție, se sarează.
- Costița se taie cuburi mici.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

- Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă.
- Se adaugă costiță afumată, boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare, supă de oase și se continuă fierberea.
- Când carnea este fiartă se adaugă usturoi, vin, smântână și se fierb 5 minute.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri (cartofi natur, cartofi pireu, varză călită, pilaf ș.a.).

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI SMÂNTÂNĂ



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitatea I     | kg | 0,850                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,100                         |
| Ceapă                         | kg | 0,500                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Smântână                      | kg | 0,150                         |
| Muștar                        | kg | 0,050                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,003                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,800                         |
| <a href="#">Pilaf simplu*</a> | kg | 1,000                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Foi de dafin                  | kg | 0,00025                       |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                          | kg | 0,025                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, pilaf 100 g, sos 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI SMÂNTÂNĂ**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se taie fâșii înguste (julien).
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Când este aproape gata, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei, piper, foi de dafin, muștar, sare, supă de oase și smântână.
- Se fierb circa 15 minute, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI ROȘII



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                                 |          |                |
|---------------------------------|----------|----------------|
| Carne de porc calitatea I       | kg       | 0,850          |
| Untură sau ulei                 | kg       | 0,150          |
| Ceapă                           | kg       | 0,750          |
| Usturoi                         | kg       | 0,030          |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,800<br>0,400 |
| Ardei gras                      | kg       | 0,400          |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,100          |
| Boia de ardei dulce             | kg       | 0,002          |
| Foi de dafin                    | kg       | 0,00025        |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,002          |
| Cimbru                          | kg       | 0,002          |
| Vin alb                         | l        | 0,100          |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050          |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg       | 0,500          |
| Sare                            | kg       | 0,030          |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 170 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC ȘI ROȘII**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se taie în 4—5 bucăți la porție, se sarează.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie fâșii subțiri.
- Usturoiul se curăță și se taie mărunt.
- Ardeiul gras se spală, se curăță de cotor și semințe, se taie fâșii subțiri.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea și ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 150 ml apă.
- Se adaugă ardei, roșii, pastă de tomate, boia de ardei, foi de dafin, usturoi, piper, cimbru, sare și supă de oase.
- Se fierb circa 15 minute.
- Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

[TOCANĂ CU CARNE DE PORC „CAZINO”](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|                                  |          | <b>pt. 10 porții</b> |
|----------------------------------|----------|----------------------|
| Carne de porc calitate I         | kg       | 0,850                |
| Untură sau ulei                  | kg       | 0,100                |
| Ceapă                            | kg       | 0,600                |
| Cartofi                          | kg       | 1,000                |
| Mazăre proaspătă sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,850<br>0,500       |
| Făina                            | kg       | 0,050                |
| Ouă                              | kg       | 0,100                |
| Boia de ardei dulce              | kg       | 0,003                |
| Smântână                         | kg       | 0,150                |
| Piper măcinat                    | kg       | 0,002                |
| Pătrunjel verde                  | kg       | 0,050                |
| <a href="#">Supă de oase*</a>    | kg       | 0,800                |
| Sare                             | kg       | 0,030                |

\*se preia rețeta respectivă

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, cartofi 70 g, mazăre 50 g, sos 40 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE PORC „CAZINO”**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se taie 3—4 bucăți la o porție și se sarează.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Cartofii se spală, se curăță ele coajă, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare.
- Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.
- Când se folosește mazăre proaspătă se curăță, se spală, se fierbe, se îndepărtează apa.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.
- Făina se cerne.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa și carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Se adaugă boia de ardei, făina dizolvată în 50 ml apă rece, piper, sare, cartofi, mazăre, supă de oase, se fierb circa 5 minute, adăugând smântână.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de ou și pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### **ANTRICOT DE VITĂ (MUREȘEAN)**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
|                      |           |  |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500 |
| Varză albă murată             | kg | 1,500 |
| Cârnați afumați               | kg | 0,200 |
| Orez                          | kg | 0,100 |
| Ceapă                         | kg | 0,150 |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,001 |
| Untură                        | kg | 0,150 |
| Făină                         | kg | 0,075 |
| Smântână                      | kg | 0,200 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001 |
| Sare                          | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, varză și orez 230 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate și se taie fin. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Cârnații afumați se porționează în 10 bucăți. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină (50 g) se așază într-un vas cu untură (100 g) cu supă de oase (100 g) și se înăbușă 20 minute. Se adaugă treptat, circa 200 g supă de oase și se fierb în continuare 20 minute. Separat, se înăbușă ceapa cu untură (50 g) și supă de oase (50 g), se adaugă boia, piper, sare și cantitatea de supă de oase rămasă. Sosul obținut se fierbe 15 minute, se adaugă peste bucățile de antricot și se fierb împreună. Bucățile de antricot fierse se scot separat, în sosul rămas se fierbe varză și orez, circa 30 minute. Peste varza fiartă se așază bucățile de antricot și cârnați afumați și se continuă fierberea încă 15 minute. Se prepară un sos din smântână, făină (25 g), sare și se fierbe la foc moderat, 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de smântână deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### ANTRICOT DE VITĂ LA TINGIRE



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Ceapă                         | kg | 0,300                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Ardei gras                    | kg | 0,500                         |
| Roșii proaspete sau           | kg | 0,500                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Conservă        | kg | 0,200 |
| Chimen          | kg | 0,002 |
| Cartofi         | kg | 2,000 |
| Ulei            | kg | 0,100 |
| Vin roșu        | l  | 0,050 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Pastă de tomate | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 120 g, sos 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielețe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se așază într-un vas (tingire) și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g) și se fierb 30 minute. Separat, se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă făina dizolvată în 100 g supă de oase, pastă de tomate, roșii, sare și cantitatea rămasă de supă de oase ; se fierb 15—20 minute și se pasează peste antricoate. Se adaugă chimen și vin și se fierb împreună circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, ardei gras și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### ANTRICOT DE VITĂ CU SMÂNTÂNĂ

☆

| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Ceapă                         | kg | 0,500                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Ardei gras                    | kg | 0,400                         |
| Smântână                      | kg | 0,300                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 120 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Antricotul se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie careuri. Cartofii se spală, se curăță de coajă și se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de antricot se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Ceapa și ardeii se înăbușă separat în ulei (100 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (100 g) și treptat cantitatea rămasă de supă de oase. Când sosul este fiert, se pasează peste bucățile de antricot și se adaugă smântână (150 g) și sare. Se fierb împreună 15—20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână și garnitură de cartofi cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### ANTRICOT DE VITĂ CU SOS DE VIN



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--|
| Antricot de vită fără os      | kg        | 1,100                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,500                                    |
| Ulei                          | kg        | 0,050                                    |
| Făină                         | kg        | 0,050                                    |
| <a href="#">Sos brun*</a>     | kg        | 0,750                                    |
| Cartofi                       | kg        | 2,000                                    |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                    |
| Vin roșu                      | l         | 0,150                                    |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,002                                    |
| Sare                          | kg        | 0,030                                    |

\*se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Antricotul se curăță de pielețe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de antricot se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu puțină supă de oase (150 g). Se acoperă vasul cu un capac și se înăbușă la cuptor. Pe măsură ce se înăbușă, se adaugă treptat supă de oase. Când bucățile de antricot sunt fierte, se adaugă sos brun, sare și piper, se fierb împreună 15—20 minute, iar la sfârșit, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ - |

## [ANTRICOT DE VITĂ CU CIUPERCI ȘI SMÂNTÂNĂ](#)

☆

| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os        | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg | 1,000                         |
| Smântână                        | kg | 0,200                         |
| Ceapă                           | kg | 0,300                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg | 1,000<br>0,500                |
| Făină                           | kg | 0,050                         |
| Cartofi                         | kg | 2,000                         |
| Ulei                            | kg | 0,100                         |
| Unt                             | kg | 0,030                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050                         |
| Lămâie                          | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                   | kg | 0,002                         |
| Cimbru                          | kg | 0,002                         |
| Vin alb                         | l  | 0,100                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos și ciuperci 150 g, cartofi 120 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Lamâia se spală și se taie în felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie în felii subțiri. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă, se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de antricot se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (100 g), treptat restul de supă de oase (700 g) și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de «antricot, se adaugă ciupercile înăbușite în unt, smântână, sare, cimbru și piper, iar spre sfârșitul fierberii, vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ - |

## [ANTRICOT DE VITĂ CU CEAPĂ](#)

☆



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Ceapă                         | kg | 0,650                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Ardei gras                    | kg | 0,400                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Cimbru                        | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 180 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Antricotul se curăță de piele, se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 50 g supă de oase.

##### *Tehnica preparării*

Antricoatele se înăbușă în ulei (50 g) și supă de oase (circa 100 g). Separat, se înăbușă ceapa și ardeii în ulei 100 g și supă de oase (circa 200 g), se adaugă făina dizolvată în supă de oase (circa 100 g), pastă de tomate, sare și cantitatea rămasă de supă de oase. Sosul se fierbe circa 15 minute, se adaugă la antricoate împreună cu piper și cimbru. Se fierb circa 60 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos, garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [ANTRICOT DE VITĂ \(CLUJEAN\)](#)

☆

| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Ulei                          | kg | 0,100                         |
| Făină                         | kg | 0,100                         |

|                                 |    |       |
|---------------------------------|----|-------|
| Unt                             | kg | 0,030 |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg | 0,700 |
|                                 | kg | 0,350 |
| Mazăre conservă                 | kg | 0,500 |
| Roșii proaspete                 | kg | 1,000 |
| Ceapă                           | kg | 0,250 |
| Boia de ardei dulce             | kg | 0,004 |
| Smântână                        | kg | 0,125 |
| Cartofi                         | kg | 2,000 |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050 |
| Vin alb                         | l  | 0,100 |
| Piper măcinat                   | kg | 0,002 |
| Sare                            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 200 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielețe, se spală, se porționează în zece bucăți, se bat puțin și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină (50 g), se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Separat, se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), adăunând făina dizolvată în supă de oase (100 g), boia și cantitatea rămasă de supă de oase. Sosul se fierbe 15 minute și se adaugă peste bucățile de antricot. Se continuă fierberea 40—50 minute și se adaugă ciupercile înăbușite în unt. Spre sfârșitul fierberii se adaugă mazăre, roșii, smântână, sare, piper și vin.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre, ciuperci și cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### ANTRICOT DE VITĂ „PRAGA”



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,800                         |
| Ceapă                         | kg | 0,400                         |
| Făină                         | kg | 0,300                         |
| Cartofi                       | kg | 2,500                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Ulei                | kg | 0,100 |
| Unt                 | kg | 0,100 |
| Șuncă presată       | kg | 0,150 |
| Ouă                 | kg | 0,100 |
| Lapte               | kg | 0,500 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,005 |
| Vin alb             | l  | 0,100 |
| Piper măcinat       | kg | 0,002 |
| Sare                | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi și sos 180 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pieițe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi. Șunca presată se taie în cuburi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină (50 g), se înăbușă în ulei (75 g) și supă de oase (100 g) împreună cu ceapa, se adaugă pasta de tomate, boia, piper și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase ; se fierb circa 50 minute, iar spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Se pregătește sosul alb din unt încălzit la care se adaugă făină (250 g) dizolvată în lapte, care se fierbe circa 30 minute, amestecând continuu. Sosul obținut se răcește și se amestecă cu ouă bătute, șuncă, cartofi, sare și se așază într-o tavă unsă cu ulei (25 g). Se introduce la cuptor circa 30 minute ; se răcește puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : antricot cu sos, alături de garnitură. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[ANTRICOT DE VITA „BRAȘOVEAN”](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os        | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg | 1,000                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg | 0,400                         |
|                                 | kg | 0,200                         |
| Ficat de porc                   | kg | 0,200                         |
| Costiță afumată                 | kg | 0,100                         |
| Ulei                            | kg | 0,100                         |
| Ceapă                           | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,050                         |
| Cartofi                         | kg | 2,000                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Vin alb         | l  | 0,100 |
| Făină           | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 150 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți. Bucățile de antricot se bat puțin și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie felii, iar ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță, se spală iar, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g). Făina se cerne. Ficatul se spală, se taie bucăți mici. Costița afumată se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă ceapă, ficat și costița afumată. Separat, se înăbușă ciupercile în ulei (50 g), se adaugă peste bucățile de antricot și se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă pastă de tomate, piper, sare, cantitatea de supă de oase rămasă și se continuă fierberea 15—20 minute. La sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [VINETE CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de porc calitatea I    | kg       | 0,850                         |
| Untură sau ulei              | kg       | 0,150                         |
| Ceapă                        | kg       | 0,300                         |
| Făină                        | kg       | 0,075                         |
| Pastă de tomate              | kg       | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Usturoi                      | kg       | 0,050                         |
| Piper măcinat                | kg       | 0,001                         |
| Vinete proaspete             | kg       | 2,000                         |
| Pătrunjel verde              | kg       | 0,050                         |
| Sare                         | kg       | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, vinete 120 g, sos 100 g

#### PROCES TEHNOLOGIC -VINETE CU CARNE DE PORC

#### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează.
- Vinetele se spală, se curăță de coajă în fâșii alternative, se taie în bucăți dreptunghiulare.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Pătrunjelul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie sferturi.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Pasta de tomate, se diluează cu 100 ml apă.
- Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

- Vinetele se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu 100 ml apă.
- Carnea se înăbușă în 75 g untură cu 100 ml apă.
- După înăbușire, carnea se scoate separat într-un vas.
- În jiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, sare, piper și se continuă fierberea, circa 20 minute.
- Se adaugă roșii și se mai fierbe circa 5 minute.
- Sosul format se pasează peste carne.
- Se adaugă vinete, usturoi și se introduc la cuptor circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [VARZĂ CU FRIPTURĂ DE PORC](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---|----|----------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară, fără os (pulpă și spată) | kg | 1,100                            |
| Untură sau ulei   | kg | 0,150                            |
| Ceapă   | kg | 0,150                            |
| Varză albă murată   | kg | 2,500                            |
| Făină   | kg | 0,100                            |
| Boia de ardei dulce   | kg | 0,005                            |
| Piper boabe   | kg | 0,003                            |
| Mărar verde   | kg | 0,050                            |
| Morcovi   | kg | 0,100                            |
| Usturoi   | kg | 0,010                            |
| Sare  | kg | 0,010                            |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, varză și sos 200 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - VARZĂ CU FRIPTURĂ DE PORC

#### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se sarează.
- Varza se spală și se taie fâșii înguste.

- Mărarul se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Făina se cerne.
- Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunț iar restul (50 g) se taie felii.
- Usturoiul se curăță și se spală.
- Morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se introduce la cuptor într-o tavă cu 50 g untură sau ulei și 100 ml apă, împreună cu morcovi, ceapă felii (50 g) și usturoi.
- Varza și ceapa tăiată mărunț (100 g) se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, boia de ardei, sare, piper și se fierb circa 90 minute.
- Se adaugă mărar.
- Friptura se porționează (câte 2 bucăți la o porție) și se așază peste varză.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, cu smântână.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### VARZĂ CU COTLET DE PORC



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cotlet de porc fără os       | kg        | 0,850                                |
| Untură sau ulei              | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                        | kg        | 0,300                                |
| Varză albă murată            | kg        | 3,500                                |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg        | 0,400                                |
|                              | kg        | 0,200                                |
| Smântână                     | kg        | 0,200                                |
| Boia de ardei dulce          | kg        | 0,002                                |
| Foi de dafin                 | kg        | 0,00025                              |
| Piper boabe                  | kg        | 0,001                                |
| Cimbru                       | kg        | 0,001                                |
| Sare                         | kg        | 0,010                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, varză 250 g

### **PROCES TEHNOLOGIC-VARZĂ CU COTLET DE PORC**

#### *Operații pregătitoare*

- Cotletul se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează.
- Varza se spală cu multă apă și se taie fin (fâșii subțiri).
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ; jumătate din cantitate se taie rondele pentru decor, iar restul felii.

#### *Tehnica preparării*

- Bucățile de cotlet se înăbușă în 150 g untură sau ulei cu 150 ml apă și se scot separat.
- In grăsimea rămasă se înăbușă ceapa, se adaugă varza, feliile de roșii, piper boabe, boia de ardei, cimbru, foi de dafin, circa 1 l apă sau zeamă de varză și se fierb circa 1 oră.

- Peste varză se adaugă bucățile de cotlet cu rondele de roșii deasupra și se introduc la cuptor circa 30 minute.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de porc](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[CIUPERCI CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg | 0,800                         |
| Ulei                            | kg | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg | 1,000                         |
| <a href="#">Sos brun*</a>       | kg | 0,500                         |
| Vin alb                         | kg | 1,000                         |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                   | kg | 0,050                         |
| Lămâie                          | kg | 0,002                         |
| Roșii proaspete                 | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg | 0,400                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

\*se preiu rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, ciuperci și sos 150 g.**

**PROCES TEHNOLOGIC**

*Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lamâia se spală și se taie felii subțiri. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii.

*Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în 50 g ulei cu 50 g supă de oase și se fierbe circa 1 oră, adăugând treptat 300 g supă de oase. Separat, ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 g supă de oase. Când carnea este fiartă se adaugă sos brun, ciuperci înăbușite, piper, sare și se fierb împreună circa 25 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă roșiile și vin.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu pătrunjel verde deasupra și decor de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[CASTRAVEȚI CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I    | kg | 0,800                         |
| Ulei                         | kg | 0,100                         |
| Castraveți murați            | kg | 2,500                         |
| Ceapă                        | kg | 0,400                         |
| Făină                        | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate              | kg | 0,100                         |
| Boia de ardei dulce          | kg | 0,002                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,400                         |
|                              | kg | 0,200                         |
| Cimbru                       | kg | 0,002                         |
| Mărar verde                  | kg | 0,100                         |
| Sare                         | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, castraveți 150 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și de semințe, se taie în bucăți lungi de 5—6 cm cu grosimea de 2 cm, se spală din nou și se fierb în apă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, circa 30 minute și se scot în alt vas. În jiuul rămas se înăbușă ceapă, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, boia, sare, apa fiartă necesară fierberii (circa 1,5 l) și se fierbe circa 30 minute. Sosul format se strecoară peste carne și se continuă fierberea circa 90 minute. Se introduc castraveții, se mai fierbe circa 15 minute, se condimentează cu cimbru, se adaugă roșii și se introduce la cuptor încă 10 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [CARTOFI CU MUȘCHI DE VITĂ PAPRICAT](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Mușchi de vită      | kg | 1.050                         |
| Ceapă               | kg | 0,500                         |
| Cartofi             | kg | 2,000                         |
| Ulei                | kg | 0,150                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002                         |
| Ardei gras          | kg | 0,200                         |



|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Roşii proaspete               | kg | 0,400 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,200 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi și sos 200 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeii se curăță și se taie felii. Roșiile se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Mușchiul de vită se așază într-o tavă și se frige la cuptor în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g) ; după frigere, se porționează (câte două bucăți la o porție) și se păstrează la cald. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu supă de oase (100 g), se adaugă piper, cartofi, ardei gras și se continuă înăbușirea, circa 15 minute. Se adaugă boia, sare și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă roșii.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [CARNE DE VITĂ CU SOS PICANT](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|----------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg |                                  |
| Ulei                          | kg |                                  |
| Cartofi                       | kg |                                  |
| <a href="#">Sos picant*</a>   | kg |                                  |
| Pătrunjel verde               | kg |                                  |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg |                                  |
| Sare                          | kg | 0,030                            |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi 120 g, sos 120 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de vită se curăță ele pielețe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în ulei cu 100 g supă, se adaugă treptat cantitatea de supă rămasă (circa 400 g) și sos picant. Se fierb împreună circa 90 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [BUDINCA DIN CREIER CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Creier de vită | kg | 0,600                         |
| Unt            | kg | 0,100                         |
| Făină          | kg | 0,250                         |
| Lapte          | l  | 1,000                         |
| Ouă            | kg | 0,250                         |
| Smântână       | kg | 0,250                         |
| Lămâi          | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,001                         |
| Sare           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 175 g, sos 25 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Creierul se curăță de pielețe într-un vas cu apă rece, se spală, se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sângelui, se opărește și se taie bucăți mici. Laptele se fierbe. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămâile se spală și li se extrage sucul. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Din făină, unt (75 g), lapte și sare se prepară un sos, care se fierbe 10—15 minute. Sosul obținut se răcește și se amestecă cu creier, gălbenușuri, albușuri bătute spumă și piper. Compoziția rezultată se așază într-un vas uns cu unt (25 g) și se introduce la cuptor, la temperatură moderată, circa 30 minute. Budinca preparată se răcește puțin și se porționează. Separat, într-un vas se amestecă smântână cu suc de lămâie și sare.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu smântână deasupra.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [BOEUF BREZE CU CIUPERCI](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,100                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| Morcovi  | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel și păstârnac rădăcină                            | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină  | kg | 0,100                         |
| Ceapă  | kg | 0,100                         |

|                                    |          |                |
|------------------------------------|----------|----------------|
| Slănină crudă                      | kg       | 0,100          |
| Pastă de tomate                    | kg       | 0,050          |
| Vin roșu                           | kg       | 0,100          |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 1,000<br>0,500 |
| Zahăr                              | kg       | 0,020          |
| Usturoi                            | kg       | 0,025          |
| <a href="#">Supă de oase*</a>      | kg       | 1,500          |
| Piper boabe                        | kg       | 0,002          |
| Sare                               | kg       | 0,030          |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos și ciuperci 150 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Slăcina se taie felii subțiri. Carnea se curăță, se spală și se zvântă. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și păstârnacul se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame ; dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g).

#### Tehnica preparării

Carnea se împănăază cu slănină, se înăbușă în ulei și supă de oase (100 g), se adaugă ceapă, țelină, morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, usturoi, pastă ele tomate, piper, sare și treptat, cantitatea rămasă de supă de oase. Se fierbe înăbușit, circa 2 1/2 ore. Carnea fiartă se porționează în 20 bucăți (câte 2 bucăți la o porție). Sosul în care s-a fiert carnea se pasează și se fierbe împreună cu ciupercile, vin și zahăr, circa 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos din ciuperci. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din legume sau găluște de cartofi.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [BLANCHET DE VITĂ](#)



| Materii prime  | UM       | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|--|----------|----------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg       | 1,100                            |
| Cartofi  | kg       | 1,600                            |
| Morcovi  | kg       | 0,500                            |
| Țelină rădăcină  | kg       | 0,200                            |
| Ceapă  | kg       | 0,150                            |
| Mazăre proaspătă sau<br>Conservă                           | kg<br>kg | 1,000<br>0,600                   |
| Făină  | kg       | 0,100                            |

|                 |    |         |
|-----------------|----|---------|
| Ouă             | kg | 0,100   |
| Unt             | kg | 0,050   |
| Untură          | kg | 0,050   |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050   |
| Lămâi           | kg | 0,100   |
| Piper măcinat   | kg | 0,002   |
| Foi de dafin    | kg | 0,00025 |
| Sare            | kg | 0,030   |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 200 g, sos 60 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Morcovii, țelina și ceapa se curăță și se spală. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare, dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi, țelină, ceapă și piper boabe. Carnea fiartă și legumele se scot din supă ; carnea se taie în 20 bucăți (câte două la o porție), iar morcovii și țelina se taie cuburi. Supa se strecoară și se folosește la prepararea sosului cu făină, gălbenușuri de ou, untură, foi de dafin, sare și suc de lămâie. În sosul fiert se adaugă bucățile de carne și se fierb împreună, 10—15 minute. Cartofii fierți se amestecă cu legumele tăiate și cu mazăre și se adaugă unt topit deasupra.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel : bucăți de carne cu os și garnitură de legume. Se servește cald, cu pătrunjel verde deasupra.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### BIFTEC CU OUĂ



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Mușchi de vită fasonat | kg | 1,050                         |
| Ouă                    | kg | 0,500                         |
| Ulei                   | kg | 0,100                         |
| Sare                   | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, ouă 40 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Mușchiul se spală, se zvântă, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Bucățile de mușchi se frig pe grătar sau într-o tigaie cu ulei (50 g). Separat, se pregătesc ouă ochiuri cu ulei (50 g). Pe fiecare bucată de mușchi, se așază câte un ochi.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, ciuperci ș. a. și salate.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [BAME CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 0,800                         |
| Bame proaspete                | kg | 1,500                         |
| Ulei                          | kg | 0,100                         |
| Ceapă                         | kg | 0,200                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,100                         |
| Vin alb                       | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete               | kg | 0,100                         |
| Lămâie                        | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade                  | l  | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, bame 100 g, sos 130 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielețe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Bamele se curăță, se spală și se opăresc în apă cu oțet. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Lamâia se spală, se taie rondele. Sarea de lămâie se dizolvă în puțină apă. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în ulei cu puțină supă de oase (150 g), circa 30 minute. Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă rămasă și se continuă fierberea. Când carnea este jumătate fiartă, se adaugă bamele, felii de roșii, sare, și se continuă fierberea 30 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin și zeamă de lămâie și se mai fierb 5 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [ANTRICOT DE VITĂ „TIROLEZ”](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                               |    |        |
|-------------------------------|----|--------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100  |
| Ulei                          | kg | 0,150  |
| Ceapă                         | kg | 0,200  |
| Morcovi                       | kg | 0,200  |
| Făină                         | kg | 0,100  |
| Orez                          | kg | 0,150  |
| Muștar                        | kg | 0,050  |
| Smântână                      | kg | 0,200  |
| Foi de dafin                  | kg | 0,0005 |
| Ouă                           | kg | 0,050  |
| Cartofi                       | kg | 2,000  |
| Castraveți murați             | kg | 0,200  |
| Lămâi                         | kg | 0,100  |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050  |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001  |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000  |
| Sare                          | kg | 0,030  |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: antricot umplut 130 g, garnitură 120 g, sos 50 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielete, se spală și se porționează în 10 bucăți, care se bat și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Castraveții se curăță de coajă și semințe și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități, se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, Lămâile se spală și li se extrage sucul.

#### Tehnica preparării

Într-un vas se înăbușă 100 g ceapă cu ulei (50 g) cu 100 ml apă, se adaugă orez și se continuă înăbușirea cu 400 g supă de oase, sare și piper. Vasul se introduce la cuptor 20 minute timp în care se fierbe orezul; se răcește, se a mestecă cu ouă, castraveți murați și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Pe bucățile de antricot unse cu muștar, se așază din compoziția de orez, se rulează și se trec prin făină (50 g). Rulourile obținute se așază într-un vas cu ulei (50 g) și se frig la cuptor, 15—20 minute. Separat, se înăbușă cantitatea de ceapă rămasă (100 g) și morcovi, în 50 g ulei și 100 g supă de oase, la care se adaugă făina (50 g) dizolvată în supă de oase rece (100 g) și treptat, cantitatea de supă de oase rămasă și foi de dafin. Sosul fierț se pasează peste antricoate (rulouri), se adaugă smântână, sare și se fierb împreună circa 15 minute. Se adaugă suc de lămâie.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

[ANTRICOT DE VITĂ UMPLUT](#)



| <b>Materii prime</b>               | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|------------------------------------|-----------|--|
| Antricot de vită fără os           | kg        | 1,100                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a>      | kg        | 1,000                                    |
| Ulei                               | kg        | 0,100                                    |
| Unt                                | kg        | 0,050                                    |
| Cartofi                            | kg        | 1,500                                    |
| Roșii conservă                     | kg        | 0,200                                    |
| Pastă de tomate                    | kg        | 0,050                                    |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 0,200<br>0,100                           |
| Făină                              | kg        | 0,100                                    |
| Orez                               | kg        | 0,100                                    |
| Ouă                                | kg        | 0,050                                    |
| Cașcaval                           | kg        | 0,050                                    |
| Lapte                              | l         | 0,200                                    |
| Vin alb                            | l         | 0,050                                    |
| Pătrunjel verde                    | kg        | 0,050                                    |
| Piper măcinat                      | kg        | 0,001                                    |
| Sare                               | kg        | 0,030                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: antricot umplut 120 g, garnitură 100 g, sos 70 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Antricotul se curăță de piele, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Laptele se fierbe. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se fierb în apă cu sare. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în supă de oase (100 g). Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Orezul se fierbe în supă de oase (300 g) și se răcește. Ciupercile se înăbușă în 20 unt și se răcesc. Într-un vas se amestecă orezul cu ciuperci, pătrunjel verde, sare, piper, cașcaval și ou. Bucățile de antricot se umplu cu această compoziție, se rulează, se trec prin făină (50 g), se așază într-un vas cu ulei (50 g) și se înăbușă circa 15 minute. Separat în alt vas, se prepară un sos din ulei (50 g), făină (50 g) și pastă de tomate, se fierb circa 15 minute și se pasează peste bucățile de antricot. Se fierb împreună 10 minute, se adaugă sare și vin. Se prepară un pireu din cartofi, lapte și unt.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din pireu de cartofi, sos și decor de roșii. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ | [ANTRICOT DE VITĂ \(TIMIȘOREAN\)](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Ceapă                         | kg | 0,500                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,100                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,001                         |
| Chimen                        | kg | 0,010                         |
| Slănină afumată               | kg | 0,100                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Slăcina afumată se taie fâșii subțiri. Antricotul se curăță de piele, se spală și se zvântă. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Chimenul se macină.

##### *Tehnica preparării*

Antricotul se împănează cu slănină, se sarează, se înăbușă în untură sau ulei cu supă de oase (100 g). Se scoate antricotul separat, se răcește și se porționează. În grăsimea rămasă de la carne se înăbușă ceapa. Se adaugă boia, chimen, sare, supă de oase (700 g), făina dizolvată în supă de oase (50 g) și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se pasează și se adaugă peste antricoate, se mai fierb împreună circa 15—20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [ESCALOP DE VIȚEL CU CIUPERCI](#)



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 1,000                         |
| Ulei  | kg | 0,100                         |
| Făină                                       | kg | 0,050                         |
| Ciuperci proaspete sau                      | kg | 0,800                         |



|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Conservă                      | kg | 0,400 |
| Unt                           | kg | 0,050 |
| Vin alb                       | kg | 0,100 |
| <a href="#">Sos brun*</a>     | kg | 0,500 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,300 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preiau rețetele respective

**Gramaj pentru o porție de produs finit: escalop 70 g, sos cu ciuperci 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Supa de oase și sosul brun se prepară folosind rețetele respective. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei pe ambele părți, apoi se adaugă în vasul cu sos brun și supă de oase și se fierb la foc moderat. Ciupercile se înăbușă în unt și se adaugă în sosul cu carne. Se fierb încă 10 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) \_ |

#### [SOTE DIN CARNE DE VITĂ „STROGANOFF”](#)



| Materii prime                                      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Mușchi de vită ( bucăți rezultate după porționare) | kg | 1,000                         |
| Ulei   | kg | 0,150                         |
| Ceapă  | kg | 0,200                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă                    | kg | 0,800                         |
|  | kg | 0,400                         |
| Pastă de tomate                                    | kg | 0,050                         |
| Smântână   | kg | 0,200                         |
| Cartofi  | kg | 2,000                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Muștar   | kg | 0,075                         |
| Usturoi  | kg | 0,025                         |
| Pătrunjel verde                                    | kg | 0,050                         |
| Unt  | kg | 0,050                         |

|                               |    |         |
|-------------------------------|----|---------|
| Foi de dafin                  | kg | 0,00025 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002   |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,002   |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500   |
| Vin alb                       | l  | 0,100   |
| Sare                          | kg | 0,030   |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, cartofi 120 g, sos și ciuperci 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie fâșii subțiri de 1—2 cm și se sarează. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g ulei cu puțină supă (100 g) și se scot separat. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu puțină supă (50 g). Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, boia, piper, sare, supă (circa 1,300 kg). Sosul se strecoară peste carne, se adaugă usturoi și se continuă fierberea. Ciupercile se înăbușă separat în unt, se adaugă peste carne când aceasta este aproape fiartă. Se mai adaugă muștar, smântână (100 g), se fierb 10—15 minute și spre sfârșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde și smântână deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ★ |

### [GĂLUȘTE CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI SOS PAPRICAT](#)



| Materii prime                 | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----------|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg       | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg       | 1,000                         |
| Ceapă                         | kg       | 0,500                         |
| Boia de ardei dulce           | kg       | 0,005                         |
| Ulei                          | kg       | 0,150                         |
| Smântână                      | kg       | 0,150                         |
| Ardei gras proaspăt           | kg       | 0,150                         |
| Roșii proaspete sau Conservă  | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Pătrunjel verde               | kg       | 0,050                         |
| Piper măcinat                 | kg       | 0,002                         |
| Sare                          | kg       | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, găluște 100 g, sos 100 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielițe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeii se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală și se taie sferturi. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec sub jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa și ardeii se înăbușă cu 100 g ulei cu 100 g supă de oase. Separat bucățile de antricot se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă de oase, se adaugă treptat supă de oase rămasă și se fierb 60 minute. La bucățile de antricot se adaugă legumele înăbușite, boia, piper, sare, roșii, smântână, găluștele fierte și se continuă fierberea încă 5—10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### GĂLUȘTE CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI MAZĂRE



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os            | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>       | kg | 1,000                         |
| Ulei                                | kg | 0,100                         |
| Ouă                                 | kg | 0,100                         |
| Făină                               | kg | 0,400                         |
| Pastă de tomate                     | kg | 0,050                         |
| Boia de ardei dulce                 | kg | 0,002                         |
| Ceapă                               | kg | 0,400                         |
| Mazăre verde proaspătă sau Conservă | kg | 0,250<br>0,150                |
| Sare                                | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, găluște 75 g, sos 100 g, mazăre 15 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul de vită se curăță de pielițe, se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mazărea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Dacă se folosește mazărea conservă se scurge lichidul și se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot trecute prin făină (50 g) se așază într-un vas și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g). Separat, în alt vas se înăbușă ceapa în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă boia, pastă de tomate, sare, făină (50 g) dizolvată în 50 ml apă rece și treptat cantitatea de supă de oase rămasă. Sosul obținut se fierbe circa 15 minute, se strecoară peste bucățile de antricot și se fierb împreună circa 30 minute. Găluștele se pregătesc astfel: din făină (300 g), ouă, 100 ml apă, sare, se prepară o compoziție de consistență moale, din care

se formează cu lingurița găluște mici care se fierb în apă clocotită cu sare. După fierbere, găluștele se strecoară și se spală cu apă rece, se adaugă la antricot împreună cu mazăre și se fierb 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### FRIPTURĂ VÂNĂTOREASCĂ DIN CARNE DE VITĂ



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Mușchi de vită       | kg        | 1,050                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,100                                    |
| Morcovi              | kg        | 0,200                                    |
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,100                                    |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                    |
| Făină                | kg        | 0,050                                    |
| Zahăr                | kg        | 0,025                                    |
| Muștar               | kg        | 0,050                                    |
| Foi de dafin         | kg        | 0,0005                                   |
| Costiță afumată      | kg        | 0,100                                    |
| Macaroane            | kg        | 0,500                                    |
| Unt                  | kg        | 0,050                                    |
| Cașcaval             | kg        | 0,150                                    |
| Vin alb              | l         | 0,100                                    |
| Piper boabe          | kg        | 0,001                                    |
| Sare                 | kg        | 0,030                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 150 g, sos 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se sarează. Costița se taie fâșii de 2—3 cm. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală, se taie felii. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se retrage vasul de pe foc, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute și se trece prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se împănează cu costiță, se înăbușă la cuptor în ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapă, morcovi, țelină și foi de dafin, adăunând treptat circa 1 l apă fiartă. Când este înăbușită carnea, se scoate în alt vas, se răcește și se porționează (câte 2 bucăți la porție). În sosul rămas, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, muștar, piper, sare și se continuă fierberea circa 20 minute. Se pasează sosul peste carne, se adaugă zahăr și se continuă fierberea 10 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane și cașcaval ras și unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |  
[FRIPTURĂ PICANTĂ DIN CARNE DE VITĂ](#)

☆

| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,100                         |
| Ceapă  | kg | 0,100                         |
| Usturoi  | kg | 0,040                         |
| Morcovi  | kg | 0,150                         |
| Vin alb  | l  | 0,100                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| Muștar   | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 0,300                         |
| Boia de ardei dulce  | kg | 0,002                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,002                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 75 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală. Ceapa, morcovii și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă ceapă, morcovi, cantitatea rămasă de supă, usturoi, piper, boia de ardei dulce și sare și se introduce la cuptor. Spre sfârșitul frigerii, se adaugă vin și muștar. Sosul format se pasează, iar carnea se porționează (câte 2 bucăți la o porție).

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |  
[FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE VIN](#)

☆

| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,100                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| Morcovi  | kg | 0,150                         |
| Costiță afumată  | kg | 0,150                         |
| Ceapă  | kg | 0,100                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Țelină rădăcină | kg | 0,100 |
| Pastă de tomate | kg | 0,100 |
| Usturoi         | kg | 0,025 |
| Cimbru          | kg | 0,001 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Făină           | kg | 0,050 |
| Macaroane       | kg | 0,500 |
| Unt             | kg | 0,050 |
| Vin alb         | l  | 0,100 |
| Cașcaval        | kg | 0,100 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, macaroane 250 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb; după fierbere se adaugă apă rece, se țin în apă 15 minute, se trec sub jet de apă rece, se adaugă unt topit și se mențin la cald. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Cașcavalul se curăță de coajă, se rade. Făina se ceme. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Costița afumată se taie fâșii.

#### Tehnica preparării

Carnea se împănează cu costița afumată și o parte din morcovi (50 g), se sarează și se înăbușă în ulei, cu 100 ml apă. Se adaugă restul de morcovi, țelină, ceapă și se continuă înăbușirea. Se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, usturoi, cimbru, piper, sare, apă fiartă necesară (circa 1 l) și se continuă fierberea. Spre sfârșit se adaugă vin. Carnea se scoate, se răcește puțin și se porționează. Sosul se pasează peste friptura porționată.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și garnitură de macaroane cu cașcaval ras deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ CU FICAT (A LA STRASSBOURG)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,100                         |
| Ficat de vită  | kg | 0,500                         |
| Ceapă  | kg | 0,900                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 1,000                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Vin alb       | l  | 0,100 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, ficat 30 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală. Ficatul se spală și se taie felii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se continuă fierberea 2—3 ore, adăugând treptat supă de oase (circa 500 g). Ceapa se înăbușă în ulei (50 g) cu supă de oase (100 g), se adaugă ficat și făină dizolvată în 50 ml apă rece și se fierb, înăbușit circa 20 minute ; se adaugă treptat cantitatea rămasă de supă de oase, se toarnă peste carnea înăbușită și se continuă fierberea 15 minute, cu piper și sare. Spre sfârșit se adaugă vin. Carnea se scoate separat, se răcește puțin și se porționează (câte 2 bucăți pentru o porție).

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, montat astfel : bucăți de friptură și ficat cu sos. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#), [Mâncăruri](#)  |

#### [FASOLE VERDE CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I           | kg       | 0,800                         |
| Fasole verde proaspătă sau Conservă | kg<br>kg | 1,800<br>1,000                |
| Ceapă                               | kg       | 0,200                         |
| Făină                               | kg       | 0,050                         |
| Pastă de tomate                     | kg       | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau Conservă        | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Usturoi                             | kg       | 0,025                         |
| Ulei                                | kg       | 0,100                         |
| Boia de ardei dulce                 | kg       | 0,002                         |
| Pătrunjel verde                     | kg       | 0,050                         |
| Mărar verde                         | kg       | 0,050                         |
| Sare                                | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, fasole verde 100 g, sos 150 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielețe, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. Dacă se folosește fasole verde conservă, se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă, împreună cu ceapa în uleiul cu apă (100 ml). Se adaugă apă fiartă sau apă în care a fiert fasolea verde (2 litri).

Când carnea este aproape fiartă se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, sare, boia de ardei, usturoi și fasolea verde, continuând fierberea circa 20 minute. Se adaugă roșii, se mai fierb 5 minute și se adaugă jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [FASOLE BOABE CU CARNE DE VITĂ](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Carne de vită calitatea I       | kg        | 0,800                                    |
| Ulei                            | kg        | 0,100                                    |
| Fasole boabe                    | kg        | 0,900                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,150                                    |
| Usturoi                         | kg        | 0,040                                    |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,100                                    |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                    |
| Boia de ardei dulce             | kg        | 0,010                                    |
| Cimbru                          | kg        | 0,002                                    |
| Foi de dafin                    | kg        | 0,005                                    |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,002                                    |
| Roșii proaspete sau<br>conservă | kg<br>kg  | 0,250<br>0,125                           |
| Sare                            | kg        | 0,050                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, fasole și sos 250 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de pielețe, se spală și se taie în 10 bucăți. Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se spală și se taie jumătăți.

##### *Tehnica preparării*

Fasolea boabe se pune la fiert cu apă rece. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu apă clocotită. În ultima apă, în care se fierbe fasolea, se adaugă foi de dafin, sare, cimbru, jumătate din cantitatea de usturoi, piper și se fierb împreună până se reduce lichidul. Carnea se fierbe separat în apă cu sare, timp de circa 90 minute. În



alt vas se înăbușă ceapa în ulei, 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei dulce, restul de usturoi, sare și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se pasează și se toarnă peste bucățile de carne, la care se mai adaugă fasolea boabe fiartă, roșii și se fierb împreună 10 minute, la cuptor.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### DOVLECEI CU CARNE DE VITĂ



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I           | kg | 0,800                         |
| Dovlecei proaspeți                  | kg | 2,100                         |
| Ulei                                | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete                     | kg | 0,500                         |
| Piper măcinat                       | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde                     | kg | 0,040                         |
| <a href="#">Sos brun (spaniol)*</a> | kg | 0,700                         |
| Mărar verde                         | kg | 0,030                         |
| Sare                                | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, dovlecei 150 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele și se spală, se porționează în 10 bucăți. Dovleceii se curăță, se spală, se taie cuburi mari. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Pătrunjelul verde și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml) ; se fierb timp de 90 minute, adăunând treptat circa 1 l apă fiartă, se adaugă sos brun și se continuă fierberea. Dovleceii se înăbușă separat în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml), se adaugă la carnea cu sos. Se adaugă roșii, piper, sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Se adaugă mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### CONOPIDĂ CU CARNE DE VITĂ



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,800                         |
| Conopidă                  | kg | 2,700                         |
| Ceapă                     | kg | 0,200                         |
| Morcovi                   | kg | 0,100                         |

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Pătrunjel rădăcină           | kg | 0,100 |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,400 |
|                              | kg | 0,200 |
| Pastă de tomate              | kg | 0,050 |
| Ulei                         | kg | 0,150 |
| Făină                        | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,040 |
| Sare                         | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, conopidă 120 g, sos 100 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți. Conopida se curăță de frunze și cotoare, se desface în buchețele, se spală, se ține în apă rece cu sare 10 minute, se fierbe în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină și se continuă înăbușirea. Se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apă rece și cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1,5 l). Se fierbe circa 30 minute și se strecoară peste carne, se continuă fierberea până ce carnea este fiartă, se adaugă conopidă, roșii, sare și se mai fierb 10—15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) |

#### [GUTUI CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,800                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Făină                     | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate           | kg | 0,100                         |
| Gutui                     | kg | 2,000                         |
| Zahăr                     | kg | 0,150                         |
| Scorțișoară               | kg | 0,002                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, gutui și sos 250 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți. Gutuile se spală, se curăță casa seminală, se taie felii mari. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne. Scorțișoara se macină.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează, se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, sare și cantitatea de apă necesară fierberii (circa 1,5 l). Se continuă fierberea, până ce carnea este fiartă. Feliile de gutui se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă la carne și se fierb împreună. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă, se adaugă puțină apă, scorțișoară, se fierbe circa 5 minute și se toarnă peste gutui și carne, când sunt aproape fierte.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [GULAȘ VIENEZ](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg        | 0,800                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,500                                |
| Ulei                          | kg        | 0,100                                |
| Cartofi                       | kg        | 2,000                                |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                |
| Chimen                        | kg        | 0,003                                |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,002                                |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,100                                |
| Boia de ardei dulce           | kg        | 0,005                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,500                                |
| Sare                          | kg        | 0,030                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi 120 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală și se taie în bucăți (3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie în felii lungi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 g de supă, se scot separat și în juiul rămas se înăbușă ceapa. Se adaugă boia de ardei, chimen, carne și se acoperă cu supă de oase. Se fierb circa 1 oră. Se adaugă sare, piper, pastă de tomate și se continuă fierberea circa 30 minute. Cartofii se fierb separat în apă cu sare și se adaugă în sos.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [GULAȘ UNGURESC](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
|----------------------|-----------|--------------------------------------|

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,800 |
| Ceapă                         | kg | 0,600 |
| Ardei gras proaspăt           | kg | 0,400 |
| Morcovi                       | kg | 0,100 |
| Țelină rădăcină               | kg | 0,100 |
| Pastă de tomate               | kg | 0,100 |
| Cartofi                       | kg | 1,500 |
| Ulei                          | kg | 0,100 |
| Făină                         | kg | 0,150 |
| Ouă                           | kg | 0,050 |
| Cimbru                        | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Usturoi                       | kg | 0,025 |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,003 |
| Chimen                        | kg | 0,003 |
| Ardei iute                    | kg | 0,005 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi și sos 200 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie câte 3—4 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se rad prin răzătoare fină. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie cuburi mici. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet ele apă rece. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Ardeii iute se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 g supă de oase, împreună cu morcovii și țelina. Se adaugă pastă de tomate, bucățile de carne, supă de oase (circa 400 g) și se lasă să fiarbă circa 60 minute. Din ouă, făină, sare și puțină apă (50 ml) se prepară o cocă de consistență tare, din care se taie bucăți mici (cât o alună), care se fierb în apă cu sare, formându-se găluște. În sosul cu carne se adaugă boia de ardei dulce, ardei iute, sare, piper, usturoi, cimbru, chimen și se continuă fierberea circa 60 minute. Se adaugă găluștele și se mai fierb 5 minute. Se parat, se fierb cartofii în apă cu sare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu fâșii de ardei gras și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

[GULAȘ MUREȘEAN](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--|
| Carne de vită calitatea I     | kg        | 0,800                                    |
| Ceapă                         | kg        | 0,300                                    |
| Ulei                          | kg        | 0,100                                    |
| Morcovi                       | kg        | 0,100                                    |
| Țelină rădăcină               | kg        | 0,100                                    |
| Ardei gras                    | kg        | 0,100                                    |
| Cartofi                       | kg        | 1,500                                    |
| Chimen                        | kg        | 0,005                                    |
| Boia de ardei dulce           | kg        | 0,005                                    |
| Usturoi                       | kg        | 0,025                                    |
| Ouă                           | kg        | 0,100                                    |
| Făină                         | kg        | 0,200                                    |
| Ciuperci conservă             | kg        | 0,200                                    |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                    |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,050                                    |
| Ardei iute                    | kg        | 0,005                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,500                                    |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,002                                    |
| Sare                          | kg        | 0,030                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, garnitură și sos 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vită se curăță de pielițe, se spală, se taie bucăți mici (4—5 bucăți la o porție). Morcovii, țelina rădăcină, ardeiul gras, ceapa, usturoiul se curăță, se spală. Morcovii și țelina se rad prin răzătoare fină. Ardeiul gras și ceapa se taie mărunt. Usturoiul și ardeiul iute se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează. se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii, țelina și ardeiul gras se înăbușă în ulei cu puțină supă de oase (100 g), se adaugă boia de ardei dulce și pasta de tomate, carne și supă de oase (300 g). Se adaugă sare și chimen și se continuă fierberea circa 2 ore, apoi se adaugă cartofii și se completează cu supă de oase. Separat se frământă din ouă, făină, sare și 50 ml apă o cocă de tăiței. Când începe să fiarbă sosul, se adaugă cușcușul format prin rupere cu mâna din coca de tăiței. Se adaugă ciuperci, usturoi, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde tăiat mărunt și ardei iute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în bol sau farfurie adâncă, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește fierbinte.



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cap de piept cu os de vită      | kg       | 1,000                         |
| Cartofi                         | kg       | 0,500                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,200                         |
| Morcovi                         | kg       | 0,400                         |
| Țelină rădăcină                 | kg       | 0,200                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>   | kg       | 0,700                         |
| Ardei gras proaspăt             | kg       | 0,300                         |
| Varză albă                      | kg       | 0,500                         |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,100                         |
| Ghiveci conservă                | kg       | 0,400                         |
| Mazăre coservă                  | kg       | 0,300                         |
| Fasole verde conservă           | kg       | 0,300                         |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,500<br>0,250                |
| Ulei                            | kg       | 0,200                         |
| Vin alb                         | l        | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050                         |
| Usturoi                         | kg       | 0,050                         |
| Boia de ardei dulce             | kg       | 0,004                         |
| Pătrunjel rădăcină              | kg       | 0,200                         |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,002                         |
| Sare                            | kg       | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ghiveci 250 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovul și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi, Țelina se curăță, se spală și se taie cuburi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie careuri. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet ele apă rece. Varza se curăță de frunzele depreciate și cotor, se spală și se taie careuri. Carnea se curăță de pielețe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapa, se adaugă boia de ardei și pasta de tomate și treptat, supa de oase și se continuă înăbușirea. În alt vas, în 150 g ulei cu 150 ml apă, se înăbușă legumele în ordinea timpului de fierbere : morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină, varza, ardei gras, cartofii, se adaugă circa 300 ml apă și se continuă înăbușirea la cuptor, circa 30 minute. Bucățile de carne fierte se așază într-o tavă, se adaugă legumele înăbușite și legumele conservă (fasole verde, mazăre, ghiveci, roșii), usturoi, piper, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se acoperă cu apă fiartă și se introduce tava la cuptor circa 15 minute. Când este aproape gata, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### GHIVECI DIN LEGUME PROASPETE CU CARNE DE VITĂ (CAP DE PIEPT)



|                            |    |       |
|----------------------------|----|-------|
| Cap de piept cu os de vită | kg | 1,000 |
| Ceapă                      | kg | 0,250 |
| Ulei                       | kg | 0,200 |
| Morcovi                    | kg | 0,300 |
| Țelină rădăcină            | kg | 0,100 |
| Cartofi                    | kg | 0,500 |
| Ardei gras proaspăt        | kg | 0,200 |
| Varză albă proaspătă       | kg | 0,500 |
| Vinete proaspete           | kg | 0,400 |
| Dovlecei proaspeți         | kg | 0,300 |
| Conopidă proaspătă         | kg | 0,400 |
| Bame                       | kg | 0,200 |
| Fasole verde proaspătă     | kg | 0,200 |
| Mazăre verde proaspătă     | kg | 0,650 |
| Roșii proaspete            | kg | 0,500 |
| Pastă de tomate            | kg | 0,100 |
| Vin alb                    | l  | 0,100 |
| Oțet 9 grade               | l  | 0,025 |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050 |
| Usturoi                    | kg | 0,030 |
| Piper măcinat              | kg | 0,002 |
| Sare                       | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, ghiveci 250 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți. Legumele se curăță și se spală. Ceapa și usturoiul se taie mărunt. Țelina, morcovii, cartofii, vinetele, dovleceii se taie cuburi. Varza, ardeii se taie careuri.

Roșiile se taie sferturi. Bamele se opăresc cu apă fiartă cu oțet. Conopida se desparte în buchețele, se spală și se ține în apă rece cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pasta de tomate și treptat circa 1 l apă fiartă și se continuă fierberea. Separat în 150 g ulei cu 150 ml apă se înăbușă legumele în ordinea timpului de fierbere : morcovi, țelină, varză, ardei gras, mazăre, fasole verde, vinete, cartofi, conopidă, bame, dovlecei, roșii. După ce s-au înăbușit, se adaugă usturoi, sare și piper. Legumele înăbușite se așază peste carnea fiartă, deasupra se așază roșii, se completează cu apă fiartă până ce se acoperă legumele și se introduce vasul la cuptor. Când sunt aproape gata fierte toate componentele, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se continuă fierberea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [GHIVECI CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cartofi                             | kg       | 0,700                         |
| Ceapă                               | kg       | 0,250                         |
| Fasole verde proaspătă              | kg       | 0,700                         |
| Morcovi                             | kg       | 0,400                         |
| Mazăre verde proaspătă sau Conservă | kg<br>kg | 1,000<br>0,600                |
| Dovlecei proaspeți                  | kg       | 0,400                         |
| Varză albă                          | kg       | 0,700                         |
| Vinete                              | kg       | 0,400                         |
| Roșii proaspete                     | kg       | 0,250                         |
| Paste de tomate                     | kg       | 0,050                         |
| Păstârnac și pătrunjel rădăcină     | kg       | 0,250                         |
| Carne de vită calitatea I           | kg       | 0,800                         |
| Ulei                                | kg       | 0,200                         |
| Pătrunjel verde                     | kg       | 0,050                         |
| Ardei gras                          | kg       | 0,500                         |
| Vin alb                             | l        | 0,100                         |
| Usturoi                             | kg       | 0,050                         |
| Sare                                | kg       | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, ghiveci 255 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare



Legumele se curăță și se spală. Ceapa și pătrunjelul verde se taie mărunt. Morcovii, cartofii, păstârnacul, pătrunjelul rădăcină, dovleceii și vinetele, se taie cuburi, iar varza și ardeiul gras careuri. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Usturoiul se curăță și se taie în felii subțiri. Mazărea verde și fasolea verde proaspete se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare. Când se folosește mazăre conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei cu apă (100 ml), se adaugă pastă de tomate și treptat circa 1 l apă fiartă și se continuă fierberea. Separat în 150 g ulei cu 150 ml apă se înăbușă legumele în ordinea fierberii (morcovi, păstârnac, pătrunjel rădăcină, varză, ardei gras, vinete, cartofi, fasole verde, mazăre, dovlecei), adăunând treptat cantitatea de apă necesară. Când legumele sunt fierte se adaugă sare și usturoi. Legumele înăbușite se așază peste carnea fiartă. Deasupra se adaugă roșiile tăiate sferturi, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, se acoperă cu apă și se introduc la cuptor. Când este aproape gata se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [MEDALION DE VIȚEL](#)



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 1,100                         |
| Făină                                       | kg | 0,100                         |
| Ulei  | kg | 0,250                         |
| Pâine albă                                  | kg | 0,300                         |
| Cartofi                                     | kg | 2,000                         |
| Ouă   | kg | 0,500                         |
| Piper măcinat                               | kg | 0,001                         |
| Pătrunjel verde                             | kg | 0,050                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, ouă și pâine 50 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 10 felii rotunde, se bat și se sarează. Pâinea se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, se adaugă apă fiartă (500 ml), piper, sare și se fierb înăbușit circa 20 minute. Se prepară ochiuri din ouă și 100 g ulei. Feliile de pâine se prăjesc în ulei (50 g). Pe fiecare felie, se așază câte o bucată de carne și deasupra un ou ochi.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [FRICANDO DE VIȚEL](#)



| <b>Materii prime</b>                           | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (fricando) | kg        | 1,100                                |
| Ulei   | kg        | 0,100                                |
| Morcovi  | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel rădăcină                             | kg        | 0,050                                |
| Ceapă  | kg        | 0,100                                |
| Usturoi  | kg        | 0,025                                |
| Cartofi  | kg        | 1,500                                |
| Lapte  | l         | 0,250                                |
| Unt  | kg        | 0,030                                |
| Ouă  | kg        | 0,150                                |
| Pastă de tomate                                | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat                                  | kg        | 0,002                                |
| Sare   | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne și ou 70 g, pireu 100 g, sos 50 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, usturoiul, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele. Cartofii se spală, se curăță, se taie sferturi, se spală, se fierb și se toacă cu mașina. Carnea se spală și se sarează. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă, se adaugă morcovi, ceapă, pătrunjel rădăcină, usturoi, piper și sare și se introduce la cuptor. Când carnea este friptă, se scoate separat, se răcește și se porționează. În jiul rămas, se adaugă pastă de tomate, apă fiartă circa 300 ml și se fierb 10 minute. Sosul format se pasează peste bucățile de carne. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară pireul.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu rondele de ou deasupra și pireu de cartofi. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) \_ |

#### [ESCALOP DE VIȚEL CU SOS DE VIN](#)



| <b>Materii prime</b>                        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg        | 1,000                                |
| Făină                                       | kg        | 0,050                                |
| Ulei  | kg        | 0,100                                |
| <a href="#">Sos brun*</a>                   | kg        | 1,100                                |

|          |    |       |
|----------|----|-------|
| Vin roșu | l  | 0,150 |
| Sare     | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: escalop 70 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Făina se cerne. Se prepară sosul brun, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Carnea se scoate separat și în grăsimea rămasă se adaugă apă fiartă (300 ml), sos brun și se fierbe circa 15 minute. Se adaugă bucățile de carne și se continuă fierberea 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### ESCALOP DE VIȚEL CU CIUPERCI ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ



| <b>Materii prime</b>                        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg        | 1,000                                |
| Făină                                       | kg        | 0,100                                |
| Ulei  | kg        | 0,100                                |
| Ciuperci proaspete sau Conservă             | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                       |
| Smântână                                    | kg        | 0,200                                |
| Piper măcinat                               | kg        | 0,002                                |
| Unt   | kg        | 0,100                                |
| Sare  | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: escalop 70 g, ciuperci cu sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină și se înăbușă în ulei cu puțină apă. Ciupercile se înăbușă 50 g unt. Restul de făină (50 g) dizolvată cu 100 ml apă rece se adaugă în 50 g unt încălzit. Se adaugă smântână, circa 500 ml apă fiartă, piper, sare și se fierb pe foc moderat, amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Sosul format se amestecă cu ciuperci, bucățile de carne și se mai fierb încă 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### ESCALOP DE VIȚEL (CLUJEAN)



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 1,000                         |
| Făină                                       | kg | 0,075                         |
| Ulei  | kg | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă             | kg | 0,400                         |
| Mazăre conservă                             | kg | 0,500                         |
| Morcovi                                     | kg | 0,700                         |
| Cartofi                                     | kg | 0,800                         |
| Ficat de vițel                              | kg | 0,500                         |
| Orez  | kg | 0,175                         |
| Unt   | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                             | kg | 0,025                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>               | kg | 0,400                         |
| Vin alb                                     | l  | 0,100                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne, ficat și ciuperci 100 g, pilaf 50 g, legume 150 g, sos 50 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Morcovii și cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie cuburi. Când se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie cuburi. Ficatul de vițel se spală și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se spală. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Carnea se scoate separat și în jiu format se adaugă 25 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 700 ml apă fiartă și se fierb 10 minute. Sosul rezultat se strecoară peste bucățile de carne. Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă și se adaugă la carne și sos. Se fierb împreună 15—20 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin. Morcovii, cartofii fierți și mazărea se stropesc cu 50 g unt topit. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă supă de oase și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, timp de 20 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de legume (morcovi, cartofi, mazăre) și pilaf, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) |

#### [CÂRNATI BULGĂREȘTI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. |
|---------------|----|---------------------|
|---------------|----|---------------------|

|   |    |               |
|---|----|---------------|
|   |    | <b>9,5 kg</b> |
| Carne de porc calitate I                              | kg | 4,000         |
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg | 2,500         |
| Carne de vită calitate I                              | kg | 5,000         |
| Usturoi   | kg | 0,500         |
| Piper măcinat   | kg | 0,025         |
| Cimbru praf   | kg | 0,015         |
| Miroase cărnați                                       | kg | 0,025         |
| Ardei iute  | kg | 0,050         |
| Mațe de porc  | m  | 25            |
| Sare  | kg | 0,250         |

**Gramaj produs finit: cărnați cruzi 11,800 kg sau cărnați hituiți 9,500 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vită și porc se spală și se taie bucăți. Ardeiul iute se spală și se taie mărunț. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare și se adaugă puțină apă. Mațele se spală și se țin în apă rece. Grăsimea se taie bucăți mici.

##### *Tehnica preparării*

Carnea și grăsimea se trec prin mașină cu sită de 6 mm și se amestecă cu sare, piper, miroase, cimbru, zeamă de la usturoi și ardei iute. Se amestecă bine compoziția, se trece printr-un șpriț special pentru cărnați și se umple membranele. În timpul umplerii din distanță în distanță (egală) se ștrangulează cu mâna, pentru a se face perechi. Se lasă 20 ore la frigider, apoi se așază pe bețe de lemn la fum, timp de 3 ore (2 ore fum potrivit și o oră foc iute). Se răcesc și se zvântă, 18 ore. Rezultă 92 bucăți a 125 g/bucata cruzi, respectiv 92 bucăți a 100 g/bucata, hituiți.

##### *Prezentarea*

*Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.*

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ \_ |

#### CÂRNAȚI PROASPEȚI DE PORC



| <b>Materii prime</b>                                  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 12 kg</b> |
|---|-----------|----------------------------------|
| Carne de porc calitate I                              | kg        | 6,500                            |
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg        | 3,500                            |
| Carne de vită calitate I                              | kg        | 1,500                            |
| Usturoi   | kg        | 0,025                            |
| Piper măcinat   | kg        | 0,025                            |
| Cimbru praf   | kg        | 0,020                            |
| Mațe de porc  | m         | 25                               |
| Sare  | kg        | 0,250                            |

**Gramaj produs finit: 12 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### Operații pregătitoare

- Carnea de vită și porc se spală și se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă.
- Mațele se spală și se țin în apă rece.
- Grăsimea se taie bucăți mici.

#### Tehnica preparării

- Carnea și grăsimea se toacă cu mașina cu sită de 6 mm.
- Se amestecă cu sare, piper, cimbru și mujdei de usturoi.
- Compoziția obținută se trece printr-un șpriț special pentru cârnați și se umplu membranele.
- Cârnații se țin la frigider, pentru fezandat, câteva ore.

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ \_ |

#### [CAP DE PORC FIERT CU BOIA ȘI USTUROI](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 100 kg |
|---------------------|----|----------------------------|
| Cap de porc         | kg | 200,000                    |
| Usturoi             | kg | 3,000                      |
| Boia de ardei dulce | kg | 1,000                      |
| Sare                | kg | 2,000                      |

**Gramaj produs finit: 100 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC CAP DE PORC FIERT CU BOIA ȘI USTUROI

#### Operații pregătitoare

- Capul de porc se trece prin flacăra, se curăță, se spală și se opărește.
- Usturoiul se curăță și se pisează cu sare, se adaugă puțină apă.

#### Tehnica preparării

- Capul de porc se fierbe în apă cu sare și se spumează.
- După ce a fiert se dezosează, se răcește, se unge cu usturoi, se presară sare și boia.

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ \_ |

#### [BURDUF CU SÂNGE](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 100 kg |
|----------------|----|----------------------------|
| Cap de porc    | kg | 60,000                     |
| Limbă de porc  | kg | 14,500                     |
| Șorici de porc | kg | 36,000                     |
| Sânge          | kg | 10,000                     |
| Piper măcinat  | kg | 0,250                      |
| Usturoi        | kg | 0,250                      |

|                     |     |       |
|---------------------|-----|-------|
| Boia de ardei dulce | kg  | 0,100 |
| Stomacuri de porc   | buc | 55    |
| Sare                | kg  | 3,000 |

**Gramaj produs finit: 100 kg**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

- Capul de porc se trece prin flacăra, se curăță, se spală și se opărește.
- Limba de porc se spală, se opărește și se spală din nou.
- Șoriciul se trece prin flacăra și se spală.
- Usturoiul se curăță și se pisează cu sare și se adaugă apă.
- Stomacul de porc se spală.

#### Tehnica preparării

- Capul de porc, limba și șoriciul se fierb în apă cu sare.
- După fierbere, capul se deosează și se taie bucăți împreună cu limbă și șorici.
- Se amestecă cu sânge, zeama de la fiert, boia, zeamă strecurată de la usturoi, piper.
- Stomacurile de porc se umplu cu compoziția obținută. Se fierb 2 ore.
- După fierbere, se scot din vas, se înțepă fiecare burduf cu ac și se răcesc 10 ore.

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

### LIMBĂ BREZE CU MACAROANE



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung | kg | 1,000                         |
| Ceapă                    | kg | 0,100                         |
| Morcovi                  | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină          | kg | 0,100                         |
| Macaroane                | kg | 0,450                         |
| Pastă de tomate          | kg | 0,100                         |
| Ulei                     | kg | 0,100                         |
| Făină                    | kg | 0,050                         |
| Unt                      | kg | 0,050                         |
| Vin alb                  | l  | 0,050                         |
| Usturoi                  | kg | 0,025                         |
| Foi de dafin             | kg | 0,00025                       |
| Cimbru                   | kg | 0,001                         |
| Piper boabe              | kg | 0,002                         |
| Sare                     | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, macaroane 120 g, sos 100 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Macaroanele se rup. Făina se cerne.

### Tehnica preparării

Limba de vită, morcovii, țelina și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate și făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 litri), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierb înăbușit 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (câte 2 pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă, se fierb împreună 5—10 minute, se adaugă vin. Macaroanele se fierb în apă multă clocotită cu sare, se adaugă apă rece în care se țin 15 minute. Se strecoară, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine de apă, se înăbușă în unt.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [LIMBĂ BREZE CU CIUPERCI](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Limba de vită fără șlung        | kg       | 1,000                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,100                         |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,100                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg<br>kg | 1,000<br>0,500                |
| Morcovi                         | kg       | 0,100                         |
| Usturoi                         | kg       | 0,025                         |
| Ulei                            | kg       | 0,100                         |
| Unt                             | kg       | 0,050                         |
| Foi de dafin                    | kg       | 0,0005                        |
| Vin alb                         | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,050                         |
| Piper boabe                     | kg       | 0,001                         |
| Făină                           | kg       | 0,050                         |
| Cimbru                          | kg       | 0,0005                        |
| Roșii conservă                  | kg       | 0,200                         |
| Sare                            | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, ciuperci 50 g, sos 100 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.



#### *Tehnica preparării*

Limba de vită, ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în ulei cu apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 l), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierb înăbușit 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (câte 2 pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă, se adaugă ciupercile înăbușite separat în 50 g unt și se fierb împreună, 5 minute. Spre sfârșit se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra și decor din roșii. Se poate servi cu garnitură de cartofi natur. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [LIMBĂ CU PIREU DE CARTOFI](#)



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limba de vită fără șlung | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                    | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                  | kg        | 0,100                                |
| Cartofi                  | kg        | 1,500                                |
| Lapte                    | l         | 0,300                                |
| Ulei                     | kg        | 0,050                                |
| Smântână                 | kg        | 0,150                                |
| Unt                      | kg        | 0,050                                |
| Făină                    | kg        | 0,070                                |
| Sardele                  | kg        | 0,100                                |
| Vin alb                  | l         | 0,100                                |
| Lămâie                   | kg        | 0,200                                |
| Sare                     | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 90 g, pireu 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală și se crestează. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se fierb în apă cu sare, se scurg de lichid și se zdrobesc. Lămâile se spală; din 100 g se extrage sucul, iar 100 g se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare. Se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi și țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Separat se prepară sosul de sardele din ulei încălzit, făină, supă în care a fiert limba (500 g), smântână, sardele și sare și se fierb 15—20 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de limbă, se fierb împreună 5 minute, se adaugă suc de lămâie și vin. Se prepară pireul din cartofi, unt și lapte.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pireu de cartofi și decor din felii de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

## LIMBĂ CU MĂRAR



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung  | kg | 1,000                         |
| <a href="#">Sos brun*</a> | kg | 1,500                         |
| Ceapă                     | kg | 0,150                         |
| Morcovi                   | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină           | kg | 0,100                         |
| Vin roșu                  | l  | 0,100                         |
| Mărar verde               | kg | 0,200                         |
| Lămâie                    | kg | 0,100                         |
| Sare                      | kg | 0,020                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos și mărar 150 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Mărarul se curăță, se spală; 150 g se opărește și se taie mai mare, iar restul de 50 g se taie mărunț. Lamâia se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spurna, se adaugă legumele (morcovi, țelină și ceapă) și se fierb împreună. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie bucăți (câte 2 la o porție). Bucățile de limbă se fierb în sosul brun, 10—15 minute, se adaugă mărar (150 g) și spre sfârșit vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra și decor de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) |

## LEGUME CU VRĂBIOARĂ DE VITĂ "CLUB"



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită fără os | kg | 1,100                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate           | kg | 0,100                         |
| Ceapă                     | kg | 0,400                         |
| Boia de ardei dulce       | kg | 0,005                         |
| Ouă                       | kg | 0,100                         |
| Mazăre conservă           | kg | 0,300                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Fasole conservă               | kg | 0,300 |
| Morcovi                       | kg | 0,400 |
| Cartofi                       | kg | 0,800 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Roșii conservă                | kg | 0,200 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000 |
| Făină                         | kg | 0,050 |
| Vin alb                       | l  | 0,100 |
| Sare                          | kg | 0,025 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 135 g, sos 90 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală, se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii și morcovii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se taie felii. Făina se cerne. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece. Pasta ele tomate se diluează cu 100 g supă de oase.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei (100 g) cu puțină supă de oase (100 g), se adaugă circa 500 g supă de oase, se fierbe circa 60 minute și se scoate separat. Ceapa se înăbușă în grăsimea rămasă cu puțină supă (100 g), se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apa rece, roșii, supă (300 g), boia de ardei, sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se fierb împreună circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Vrăbioara se porționează în 10 bucăți și se menține la cald, în sos. Separat se fierb morcovii și cartofii, apoi se înăbușă în 50 g ulei cu puțină apă (100 ml) împreună cu mazăre și fasole.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau. farfurie, cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra, cu decor din felii de ou și sos, Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### [LEGUME CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate I | kg | 0,800                         |
| Ulei                     | kg | 0,150                         |
| Ceapă                    | kg | 0,200                         |
| Morcovi                  | kg | 0,500                         |
| Cartofi                  | kg | 0,800                         |
| Fasole verde conservă    | kg | 0,300                         |
| Mazăre conservă          | kg | 0,250                         |
| Dovlecei                 | kg | 0,300                         |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Ardei gras         | kg | 0,250 |
| Țelină rădăcină    | kg | 0,250 |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,150 |
| Roșii proaspete    | kg | 0,800 |
| Pastă de tomate    | kg | 0,075 |
| Mărar verde        | kg | 0,050 |
| Vin alb            | l  | 0,100 |
| Piper măcinat      | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050 |
| Sare               | kg | 0,050 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, legume 200 g, sos 70 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Cartofii, dovleceii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi. Pătrunjelul rădăcină, morcovii, țelina se curăță, se spală, se taie cuburi mici. Ardeiul gras se curăță, se spală, se taie fâșii subțiri. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile se spală, se curăță, se taie sferturi. Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în ulei cu puțină apă (150 ml) împreună cu ceapa. Când sunt înăbușite pe jumătate se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină, ardei gras, cartofi, dovlecei, cantitatea de apă necesară și se continuă înăbușirea. Se adaugă pastă de tomate, mazăre, fasole verde, piper, sare. Se așază roșiile deasupra și se introduc la cuptor timp de 30 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

#### [LEGUME CU ANTRICOT DE VITĂ ȘI SMÂNTÂNĂ](#)



| <b>Materii prime</b>                   | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--|
| Antricot de vită fără os               | kg        | 1,100                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a>          | kg        | 1,000                                    |
| Ceapă                                  | kg        | 0,400                                    |
| Ulei                                   | kg        | 0,050                                    |
| Făină                                  | kg        | 0,050                                    |
| Morcovi                                | kg        | 0,400                                    |
| Fasole verde proaspătă sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 0,550<br>0,300                           |
| Cartofi                                | kg        | 1,500                                    |
| Smântână                               | kg        | 0,200                                    |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Unt             | kg | 0,050 |
| Vin alb         | l  | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 150 g, sos 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri. Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală, se fierbe în apă cu sare și se taie mai mare. Când se folosește fasole conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece și se taie mai mare. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Bucățile de antricot împreună cu ceapa se înăbușă în ulei și supă de oase (100 g). Se adaugă treptat supă de oase (circa 800 g) și se fierb înăbușit, circa 60 minute. Carnea se scoate separat. Peste ceapă se adaugă făină dizolvată în supă de oase (100 g), sare și piper. Sosul obținut se pasează peste bucățile de antricot, se adaugă cantitatea de apă necesară și se fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Morcovii se sotează cu unt, apoi se adaugă fasolea verde, se mai înăbușă împreună 10 minute și se păstrează la cald (bain- marie).

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din cartofi natur, morcovi și fasole verde, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

[LEGUME CU ANTRICOT DE VITĂ „CAZINO”](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de vită fără os      | kg | 1,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,000                         |
| Ceapă                         | kg | 0,600                         |
| Ulei                          | kg | 0,100                         |
| Făină                         | kg | 0,040                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Ardei gras                    | kg | 0,400                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Chimen                        | kg | 0,005                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,005                         |
| Ouă                           | kg | 0,200                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001                         |

|                 |    |        |
|-----------------|----|--------|
| Foi de dafin    | kg | 0,0005 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050  |
| Sare            | kg | 0,030  |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 210 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță de pielețe, se spală și se porționează în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii se curăță, se spală și se taie fâșii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii. Făina se cerne. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de antricot se trec prin făină și se înăbușă cu ulei și supă de oase (100 g), se adaugă ceapă și ardei, se continuă înăbușirea. Se adaugă treptat, restul de supă de

oase și se fierb circa 60 minute. Se adaugă pastă de tomate, chimen, boia, foi de dafin, piper, sare, se continuă fierberea. Spre sfârșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos și felii de ou, garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) ☆ |

### COTLET DE PORC MISTREȚ AFUMAT



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 100 kg |
|-----------------------------|----|----------------------------|
| Cotlet de mistreț           | kg | 150,000                    |
| Usturoi                     | kg | 0,500                      |
| Boia de ardei dulce         | kg | 0,600                      |
| Silitră (azotat de potasiu) | kg | 0,010                      |
| Sare                        | kg | 2,500                      |

**Gramaj produs finit 100 kg**

### PROCES TEHNOLOGIC – COTLET DE PORC MISTREȚ AFUMAT

#### Operații pregătitoare

- Carnea se fasonază, se spală și se zvântă.
- Sarea se amestecă cu silitra.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.

#### Tehnica preparării

- Carnea se presară cu sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 6 zile.
- Se scoate din tavă, se scurge, se dă cu usturoi și boia și se afumă la fum cald, 3—4 ore.
- Se ține la rece 24 ore. (Se menține în cameră răcoroasă).

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

## CÂRNAȚI DE PORC MISTREȚ



| <b>Materii prime</b>                                  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 100 kg</b> |
|---|-----------|-----------------------------------|
| Carne de porc mistreț fără os, calitatea I            | kg        | 40,000                            |
| Carne de vită calitatea I                             | kg        | 25,000                            |
| Carne de porc calitatea I                             | kg        | 25,000                            |
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg        | 10,000                            |
| Usturoi   | kg        | 2,000                             |
| Boia de ardei dulce                                   | kg        | 0,100                             |
| Piper măcinat   | kg        | 0,200                             |
| Ardei iute  | kg        | 0,200                             |
| Miroase de cârnați                                    | kg        | 0,100                             |
| Silitră (azotat de potasiu)                           | kg        | 0,010                             |
| Sare  | kg        | 2,000                             |
| Mațe de porc  | m         | 250                               |

### **Gramaj produs finit 100 kg**

### **PROCES TEHNOLOGIC – CÂRNAȚI DE PORC MISTREȚ**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.
- Mațele se țin în apă rece.
- Sarea se amestecă cu silitra.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea de vită se toacă prin mașina cu sita nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor adăugând treptat jumătate din cantitatea de sare cu silitră.
- Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore, până ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii).
- Carnea de porc mistreț, de porc și grăsimea, se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia, piper, ardei iute, miroase de cârnați și restul de sare și silitră.
- Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore.
- Se amestecă bradul de vită cu amestecul de carne și se umplu membranele (mațe).
- Cârnații se țin la fum cald circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

#### *Prezentarea*

- Cârnații se prezintă în tăvi

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) - |

## CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CERB



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 100 kg</b> |
|----------------------|-----------|-----------------------------------|
|----------------------|-----------|-----------------------------------|

|   |    |        |
|---|----|--------|
| Carne de cerb fără os, calitatea I                    | kg | 56,000 |
| Carne de vită calitatea I                             | kg | 35,000 |
| Carne de porc calitatea I                             | kg | 35,000 |
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg | 14,000 |
| Usturoi   | kg | 2,000  |
| Boia de ardei dulce                                   | kg | 0,100  |
| Piper măcinat   | kg | 0,200  |
| Ardei iute  | kg | 0,200  |
| Miroase de cârnați                                    | kg | 0,100  |
| Silitră (azotat de potasiu)                           | kg | 0,010  |
| Sare  | kg | 2,000  |
| Mațe de porc  | m  | 250    |

#### **Gramaj produs finit 100 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CERB**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.
- Mațele se țin în apă rece.
- Sarea se amestecă cu silitra.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea de vită se toacă prin mașina cu sita nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor, adăugând treptat jumătate din cantitatea de sare și silitră.
- Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore până ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii).
- Carnea de porc, cerb și grăsimea se toacă prin mașina cu sită nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia de ardei, piper, ardei iute, miroase de cârnați și restul de sare cu silitră.
- Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore.
- Se amestecă bradul de vită cu amestecul de carne și se umplu membranele (mațe).
- Cârnații se țin la fum cald circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă 24 ore.

##### *Prezentarea*

- Cârnații se prezintă în tăvi.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carnangerie](#) ☆ |

#### CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CĂPRIOARĂ



| <b>Materii prime</b>                    | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 100 kg</b> |
|---|-----------|-----------------------------------|
| Carne de căprioară fără os, calitatea I | kg        | 56,000                            |
| Carne de vită calitatea I               | kg        | 35,000                            |
| Carne de porc calitatea I               | kg        | 35,000                            |



|   |    |        |
|---|----|--------|
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg | 14,000 |
| Usturoi   | kg | 2,000  |
| Boia de ardei dulce                                   | kg | 0,100  |
| Piper măcinat   | kg | 0,200  |
| Ardei iute  | kg | 0,200  |
| Miroase de cărnați                                    | kg | 0,100  |
| Silitră (azotat de potasiu)                           | kg | 0,010  |
| Sare  | kg | 2,400  |
| Mațe de porc  | m  | 250    |

### Gramaj produs finit 100 kg

#### PROCES TEHNOLOGIC CÂRNAȚI AFUMAȚI DE CĂPRIOARĂ

##### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se curăță și se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.
- Mațele se țin în apă rece.
- Sarea se amestecă cu silitra.

##### Tehnica preparării

- Carnea de vită se toacă prin mașina cu sită nr. 4, apoi se amestecă bine în malaxor, adăugînd treptat jumătate din cantitatea de sare cu silitră.
- Se trece prin cuter, apoi se ține în frigider 24 ore, până ce carnea capătă o culoare roșie uniformă (în toată masa cărnii).
- Carnea de porc, căprioară și grăsimea se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu usturoi, boia de ardei, piper, ardei iute, miroase de cărnați și restul de sare cu silitră.
- Se malaxează bine, apoi se ține la rece 24 ore.
- Se amestecă bradul de vită cu amestecul de carne și se umplu membranele (mațe).
- Cârnații se țin la fum cald, circa 3 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă, 24 ore.

##### Prezentarea

- Cârnații se prezintă în tăvi.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

##### [PATRICIENI](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 12 kg |
|---|----|---------------------------|
| Carne de vită calitatea I                             | kg | 8,250                     |
| Carne de porc calitatea I                             | kg | 2,250                     |
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg | 1,000                     |
| Cimbru praf   | kg | 0,015                     |
| Usturoi   | kg | 0,400                     |
| Piper măcinat   | kg | 0,050                     |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Miroase de cârnați | kg | 0,025 |
| Mațe de porc       | m  | 25    |
| Sare               | kg | 0,250 |

**Gramaj produs finit 12 kg**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

- Carnea de vită și porc se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță și se pisează cu sare.
- Mațele se spală și se țin în apă rece.
- Grăsimea se taie cuburi mici.

#### Tehnica preparării

- Carnea se toacă prin mașina cu sită de 6 mm.
- Se amestecă cu grăsime, sare, zeamă strecurată de usturoi, piper, cimbru și miroase de cârnați.
- Se amestecă bine compoziția, se trece printr-un șpritz special pentru cârnați și se umplu mațele.
- Patricienii se țin la frigider pentru fezandat.

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

[MITITEI \(CU CARNE DE VITĂ ȘI OAIE\)](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 6 kg |
|-------------------------------|----|--------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 2,750                    |
| Carne de ovine fără os        | kg | 2,750                    |
| Bicarbonat                    | kg | 0,080                    |
| Cimbru praf                   | kg | 0,010                    |
| Usturoi                       | kg | 0,150                    |
| Ardei iute                    | kg | 0,040                    |
| Piper măcinat                 | kg | 0,010                    |
| Miroase de cârnați            | kg | 0,020                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,200                    |
| Sare                          | kg | 0,100                    |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj produs finit: 6 kg sau 133 bucăți**

**Gramaj/ bucată crud 45 g**

**Gramaj /bucată fript 35 g**

### PROCES TEHNOLOGIC - MITITEI (CU CARNE DE VITĂ ȘI OAIE)

#### Operații pregătitoare

- Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina și se amestecă cu sare și bicarbonat.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează.
- Ardeiul iute se usucă și se pisează.

#### Tehnica preparării

- Carnea se păstrează la rece timp de 24 ore pentru a se înfrăgezi.
- Această compoziție se toacă din nou prin mașina cu sită deasă.
- Se frământă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mujdeiul de usturoi strecurat.
- Compoziția obținută se trece prin mașina cu pâlnie, obținându-se mititei.
- Aceștia se frig pe grătarul încins ; se întorc mereu în timpul frigerii.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ \_ | [MITITEI \(CU PRAPURE\)](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 6 kg |
|-------------------------------|----|--------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 4,750                    |
| Prapure de vită sau seu       | kg | 0,750                    |
| Bicarbonat                    | kg | 0,080                    |
| Cimbru praf                   | kg | 0,010                    |
| Usturoi                       | kg | 0,150                    |
| Ardei iute                    | kg | 0,020                    |
| Piper măcinat                 | kg | 0,010                    |
| Miroase de cârnați            | kg | 0,020                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,200                    |
| Sare                          | kg | 0,100                    |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj produs finit: 6 kg sau 133 bucăți**

**Gramaj/ bucată crud 45 g**

**Gramaj /bucată fript 35 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC - MITITEI (CU PRAPURE)

##### Operații pregătitoare

- Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă împreună cu prapurele prin mașină și se amestecă cu sare și bicarbonat.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează.
- Ardeiul iute se usucă și se pisează.

##### Tehnica preparării

- Carnea se păstrează la rece timp de 24 ore pentru a se înfrăgezi.
- Această compoziție se toacă din nou cu mașina cu sită deasă, se frământă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mujdeiul de usturoi strecurat.
- Compoziția obținută se trece prin mașina de tocat cu pâlnie, realizându-se mititei.
- Aceștia se frig pe grătarul încins.
- Se întorc mereu în timpul frigerii.

##### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ \_ |

## MITITEI (CU CARNE DE VITĂ)



| Materii prime                          | UM | Cantitate brută pt. 6 kg |
|--|----|--------------------------|
| Carne de vită pentru mâncăruri fără os | kg | 4,750                    |
| Carne de porc pentru mâncăruri fără os | kg | 0,750                    |
| Bicarbonat                             | kg | 0,080                    |
| Cimbru praf                            | kg | 0,010                    |
| Usturoi                                | kg | 0,150                    |
| Ardei iute                             | kg | 0,040                    |
| Piper măcinat                          | kg | 0,010                    |
| Miroase de cărnați                     | kg | 0,020                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a>          | kg | 0,200                    |
| Sare                                   | kg | 0,120                    |

\*Se preia rețeta respectivă

**Gramaj produs finit: 6 kg sau 133 bucăți**

**Gramaj/ bucată crud 45 g**

**Gramaj /bucată fript 35 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - MITITEI (CU CARNE DE VITĂ)**

#### *Operații pregătitoare*

- Carnea se curăță, se spală, se taie în bucăți, se toacă cu mașina și se amestecă cu sare și bicarbonat.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează.
- Ardeiul iute se usucă și se pisează.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se păstrează la rece 24 de ore pentru a se înfrăgezi.
- Această compoziție se toacă din nou cu mașina cu sită deasă.
- Se frământă bine cu supă de oase, miroase, piper, cimbru, ardei iute pisat și mujdeiul de usturoi strecurat.
- Compoziția obținută se trece prin mașina cu pâlnie, obținându-se mititei.
- Aceștia se frig pe grătarul încins.
- Se întorc mereu în timpul frigerii.

#### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) - |

## METVURȘT



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 25 kg |
|---|----|---------------------------|
| Carne de porc calitate I                              | kg | 20,000                    |
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg | 7,500                     |

|                |    |       |
|----------------|----|-------|
| Piper măcinat  | kg | 0,55  |
| Sare           | kg | 0,800 |
| Maște de ovine | m  | 90    |

**Gramaj produs finit: 25 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală și se taie bucăți.
- Maștele se spală și se țin în apă rece.
- Grăsimea se taie bucăți.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea și grăsimea se toacă cu mașina cu sita de 3 mm, de 3 ori.
- Se adaugă piper și sare.
- Maștele se umplu cu compoziția respectivă, apoi se zvântă 2 ore.
- Se afumă la fum semicald timp de o oră.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ \_ |

#### CALTABOȘI CU OREZ



| <b>Materii prime</b>             | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 100 kg</b> |
|----------------------------------|-----------|-----------------------------------|
| Carne de porc fără os calitate I | kg        | 80,000                            |
| Orez                             | kg        | 9,000                             |
| Ceapă                            | kg        | 12,000                            |
| Untură                           | kg        | 2,000                             |
| Piper măcinat                    | kg        | 0,100                             |
| Morcovi                          | kg        | 10,000                            |
| Sare                             | kg        | 1,000                             |
| Maște de porc                    | m         | 200                               |

**Gramaj produs finit: 100 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CALTABOȘI CU OREZ**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea de porc se spală, se taie bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe.
- Morcovii se curăță, se spală și se taie felii.
- Maștele se spală cu apă caldă și se țin în apă rece.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în untură.
- Carnea se toacă cu mașina, se amestecă cu orez, piper și ceapa înăbușită.
- Se amestecă bine și se umplu maștele cu ajutorul unui șpriț.
- Se fierb 30 de minute în apă cu sare și morcovi.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se poate servi cu hrean.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ | [CALTABOȘI CU OREZ ȘI STAFIDE](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 100 kg |
|---|----|----------------------------|
| Carne de porc calitatea I                             | kg | 50,000                     |
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg | 30,000                     |
| Orez  | kg | 9,000                      |
| Ceapă   | kg | 12,000                     |
| Untură  | kg | 2,000                      |
| Piper măcinat   | kg | 0,100                      |
| Stafide   | kg | 2,500                      |
| Zahăr   | kg | 1,500                      |
| Morcovi   | kg | 4,000                      |
| Sare  | kg | 1,000                      |
| Mațe de porc groase                                   | m  | 170                        |

**Gramaj produs finit: 100 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de porc se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Mațele se spală cu apă caldă și se țin în apă rece. Grăsimea se taie cuburi.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură. Carnea și grăsimea se toacă cu mașina, se amestecă cu orez, sare, piper, ceapă înăbușită, zahăr și stafide. Se amestecă bine și se umplu mațele cu ajutorul unui șpriț. Caltaboșii se fierb 30 minute în apă cu sare și morcovi.

##### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ | [CÂRNAȚI OLTENEȘTI](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 14,650 kg |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitatea I                             | kg | 10,000                        |
| Grăsime bucăți rezultată din fasonarea cărnii de porc | kg | 5,000                         |
| Carne de vită calitatea I                             | kg | 5,000                         |
| Usturoi   | kg | 0,400                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,025 |
| Cimbru praf   | kg | 0,025 |
| Ardei iute    | kg | 0,050 |
| Mațe de oaie  | m  | 80    |
| Sare          | kg | 0,400 |

**Gramaj produs finit: cârnați cruzi 20 kg, cârnați hituiți 14,650 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți. Grăsimea bucăți se taie cuburi mici. Usturoiul se curăță, se pisează cu sare și se adaugă puțină apă. Ardeii iute se curăță, se spală și se taie mărunț. Mațele se spală și se țin în apă rece.

##### Tehnica preparării

Carnea se toacă prin mașina cu sită rară. Se adaugă sare și se ține la frigider 24 de ore pentru fezandat; apoi carnea se mai toacă prin mașina de tocat cu sită de 6 mm, se amestecă cu cuburi de slănină și se condimentează cu piper, cimbru, ardei și zeamă strecurată de la usturoi. Compoziția obținută se trece printr-un șpriț special pentru cârnați și se umplu mațele de oaie. Rezultă 20 kg cârnați în stare crudă. Preparatul se lasă 20 ore în frigider, apoi se trece la fum, 2 ore, se răcește și se zvântă 18 ore ; rezultă 14,650 kg cârnați. (Scăzământul la frigere este de maximum 10%.)

##### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în [din porc, vită și ovine](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ \_ |

#### FRIPTURĂ DE MIEL LA TAVĂ



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os | kg | 1,600                         |
| Ulei                | kg | 0,050                         |
| Morcovi             | kg | 0,100                         |
| Ceapă               | kg | 0,050                         |
| Țelină rădăcină     | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat       | kg | 0,002                         |
| Usturoi             | kg | 0,040                         |
| Sare                | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală cu apă rece, se sarează. Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa și usturoiul se curăță și se spală.

##### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în cuptor într-o tavă cu ulei și 100 ml apă împreună cu morcovi, țelină, ceapă, usturoi, piper și sare. Se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere, carnea se răcește puțin și se porționează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din carne de miel](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURĂ ÎNĂBUȘITĂ DE MIEL](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os | kg | 1,600                         |
| Ulei                | kg | 0,100                         |
| Morcovi             | kg | 0,100                         |
| Ceapă               | kg | 0,050                         |
| Țelină rădăcină     | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat       | kg | 0,001                         |
| Usturoi             | kg | 0,040                         |
| Sare                | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se sarează. Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa și usturoiul se curăță și se spală.

##### *Tehnica preparării*

Carnea de miel se înăbușă în ulei cu 100 ml apă împreună cu morcovi, ceapă, piper și usturoi. Treptat se adaugă câte puțină apă. Când carnea este înăbușită, se lasă să se răcească și se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

Postat în [din carne de miel](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [CARNE DE MIEL LA FRIGARE](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Piept de miel cu os | kg | 1,500                         |
| Ulei                | kg | 0,050                         |
| Sare                | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se sarează, se unge cu ulei.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se frig pe grătar încins.

##### *Prezentarea și servirea*



Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

Postat în [din carne de miel](#), [Rețete fripturi](#) ☆ \_ |

#### PUI LA FRIGARE



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 1,500                         |
| Ulei  | kg | 0,050                         |
| Usturoi                                       | kg | 0,050                         |
| Sare  | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală și se sarează. Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii, se pisează cu sare și se amestecă cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Puii se ung cu ulei, se introduc în frigare și se frig, stropindu-se cu ulei. După frigere, se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de usturoi în sosieră. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a. Se servește cald.

Postat în [din carne de pasăre](#), [Rețete fripturi](#) ☆ \_ |

#### TOBĂ DE PORC MISTREȚ



| Materii prime               | UM  | Cantitate brută pt. 100 kg |
|-----------------------------|-----|----------------------------|
| Pulpă de porc mistreț       | kg  | 20,000                     |
| Picioare de porc            | kg  | 27,000                     |
| Rasol de porc cu os         | kg  | 30,000                     |
| Limbă de porc               | kg  | 40,000                     |
| Șorici de porc              | kg  | 27,000                     |
| Usturoi                     | kg  | 3,500                      |
| Piper măcinat               | kg  | 0,200                      |
| Sare                        | kg  | 2,500                      |
| Silitră (azotat de potasiu) | kg  | 0,010                      |
| Funduri bovine              | Buc | 65                         |

**Gramaj produs finit 100 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC TOBĂ DE PORC MISTREȚ**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală.
- Picioarele de porc se trec prin flacăra, se opăresc și se spală.

- Șoriciul se trece prin flacără și se spală.
- Fundurile de bovine se țin în apă rece.
- Sarea se amestecă cu silitră.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea de porc, picioarele de porc, rasolul și limba, se presară cu sare amestecată cu silitră și se țin la macerat circa 8 zile.
- Apoi se fierb la 80°C, până se desprinde carnea de pe os (circa 3 ore).
- Carnea fiartă se taie cu cuțitul, se amestecă cu zeama de la fiert și condimente (piper și usturoi) și se umplu membranele.
- Se fierb 2 ore, după care se scot și se trec prin jet de apă rece.
- Se scurg și se țin la presă în cameră frigorifică, 24 ore.

#### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

#### [RULADĂ DE PORC MISTREȚ](#)



| Materii prime               | UM  | Cantitate brută pt. 100 kg |
|-----------------------------|-----|----------------------------|
| Piept de porc mistreț cu os | kg  | 80,000                     |
| Carne de vită (bradt I)     | kg  | 40,000                     |
| Limbă de porc               | kg  | 25,000                     |
| Piper măcinat               | kg  | 0,100                      |
| Boia de ardei dulce         | kg  | 0,100                      |
| Sare                        | kg  | 2,500                      |
| Silitră (azotat de potasiu) | kg  | 0,010                      |
| Sfoară                      | kg  | 0,150                      |
| Bumbare                     | Buc | 40                         |

Gramaj produs finit 100 kg

#### **PROCES TEHNOLOGIC RULADĂ DE PORC MISTREȚ**

##### *Operații pregătitoare*

- Limba se spală, se opărește, se curăță de pielite și se spală.
- Carnea de porc mistreț se dezosează.
- Bumbarele se țin în apă rece.

##### *Tehnica preparării*

- Limba și carnea de porc mistreț se presară cu sare amestecată cu silitră și se țin la macerat circa 6 zile.
- Se scot de la macerat, se toacă prin mașină cu sita nr. 8, se amestecă cu bradt de vită.
- Se adaugă piper și boia, se umplu bumbarele, se leagă și se fierb circa 2 ore și jumătate la 80°C.
- Se scot de la fiert, se înțepă, se scurg și se țin la fum rece o oră.
- Se presează la rece, în camera frigorifică circa 24 ore.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

#### [RULADĂ DE CĂPRIOARĂ](#)



| <b>Materii prime</b>        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 100 kg</b> |
|-----------------------------|-----------|-----------------------------------|
| Piept de căprioară cu os    | kg        | 80,000                            |
| Carne de vită (bradt I)     | kg        | 40,000                            |
| Gușă de porc                | kg        | 6,000                             |
| Limba de porc               | kg        | 19,000                            |
| Piper măcinat               | kg        | 0,100                             |
| Boia de ardei dulce         | kg        | 0,150                             |
| Sare                        | kg        | 2,500                             |
| Silitră (azotat de potasiu) | kg        | 0,010                             |
| Sfoară                      | kg        | 0,150                             |
| Bumbare                     | Buc       | 40                                |

#### **Gramaj produs finit 100 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC RULADĂ DE CĂPRIOARĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Limba se spală, se opărește, se curăță de piele și se spală.
- Gușa se trece prin flacăra, se opărește și se spală.
- Sarea se amestecă cu silitră.
- Carnea de căprioară se deosează.
- Bumbarele se țin în apă rece.

##### *Tehnica preparării*

- Limba, gușa de porc și carnea de căprioară se presară cu sare amestecată cu silitră și se țin la macerat circa 6 zile.
- Se scot de la macerat, se toacă prin mașina cu sita nr. 8, se amestecă cu bradt de vită, se adaugă piper, boia, se umplu bumbarele, se leagă și se fierb circa 2 ore și jumătate la 80°C.
- Se scot de la fiert, se înțepă, se scurg și se țin la fum rece o oră.
- Se presează la rece (în camcra frigorifică), circa 24 ore.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

#### [PASTRAMĂ DE PORC MISTREȚ](#)



| <b>Materii prime</b>                              | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 100 kg</b> |
|---|-----------|-----------------------------------|
| Carne de porc de mistreț (pulpă și spată) fără os | kg        | 147,000                           |
| Slănină afumată                                   | kg        | 3,000                             |
| Usturoi   | kg        | 0,520                             |
| Boia de ardei dulce                               | kg        | 0,600                             |
| Zahăr   | kg        | 0,450                             |
| Piper măcinat                                     | kg        | 0,120                             |

|                             |    |       |
|-----------------------------|----|-------|
| Silitră (azotat de potasiu) | kg | 0,010 |
| Sare                        | kg | 2,500 |

**Gramaj produs finit 100 kg**

**PROCES TEHNOLOGIC – PASTRAMĂ DE PORC MISTREȚ**

*Operații pregătitoare*

- Slănina se taie fâșii.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitră.

*Tehnica preparării*

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării se presară cu piper și boia.
- Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore.
- Se aranjează pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă, 24 ore.

*Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

[PASTRAMĂ DE CERB](#)



| Materii prime                          | UM | Cantitate brută pt. 100 kg |
|--|----|----------------------------|
| Carne de cerb (pulpă și spată) fără os | kg | 147,000                    |
| Slănină afumată                        | kg | 3,000                      |
| Usturoi                                | kg | 0,520                      |
| Boia de ardei dulce                    | kg | 0,600                      |
| Zahăr                                  | kg | 0,450                      |
| Piper măcinat                          | kg | 0,120                      |
| Silitră (azotat de potasiu)            | kg | 0,010                      |
| Sare                                   | kg | 2,500                      |

**Gramaj produs finit 100 kg**

**PROCES TEHNOLOGIC – PASTRAMĂ DE CERB**

*Operații pregătitoare*

- Slănina se taie fâșii.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitră.

*Tehnica preparării*

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării se presară cu piper și boia.
- Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore.
- Se aranjează pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă, 24 ore.

*Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

## PASTRAMĂ DE CĂPRIOARĂ



| <b>Materii prime</b>                        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 100 kg</b> |
|---|-----------|-----------------------------------|
| Carne de căprioară (pulpă și spată) fără os | kg        | 147,000                           |
| Slănină afumată                             | kg        | 3,000                             |
| Usturoi                                     | kg        | 0,520                             |
| Boia de ardei dulce                         | kg        | 0,600                             |
| Zahăr                                       | kg        | 0,450                             |
| Piper măcinat                               | kg        | 0,120                             |
| Silitră (azotat de potasiu)                 | kg        | 0,010                             |
| Sare  | kg        | 2,500                             |

Gramaj produs finit 100 kg

### **PROCES TEHNOLOGIC – PASTRAMĂ DE CĂPRIOARĂ**

#### **Operații pregătitoare**

- Carnea se spală.
- Slăcina se taie fâșii.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitră.

#### *Tehnica preparării*

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare cu silitră și se lasă la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării, se presară cu piper și boia.
- Se scoate de la macerat, se scurge, se împănează cu slănină și se afumă la fum cald circa 4 ore.
- Se aranjează pe stelaje și se ține în cameră răcoroasă 24 ore.

#### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) |

## MUȘCHI ȚIGĂNESCU DE MISTREȚ



| <b>Materii prime</b>                     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 100 kg</b> |
|--|-----------|-----------------------------------|
| Mușchi de porc mistreț                   | kg        | 75,000                            |
| Carne de vită calitate I fără os         | kg        | 5,000                             |
| Carne de porc superioară fără os (pulpă) | kg        | 70,000                            |
| Usturoi                                  | kg        | 1,500                             |
| Boia de ardei dulce                      | kg        | 1,000                             |
| Zahăr                                    | kg        | 0,200                             |
| Piper măcinat                            | kg        | 0,500                             |
| Silitră (azotat de potasiu)              | kg        | 0,010                             |

|        |    |       |
|--------|----|-------|
| Sare   | kg | 2,500 |
| Sfoară | kg | 0,400 |

#### Gramaj produs finit 100 kg

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

- Carnea se spală.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitra.

##### Tehnica preparării

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării, peste carne se presară piper și boia.
- La sfârșitul macerării carnea se spală.
- Carnea de vită, mistreț și porc se suprapune, se leagă cu sfoară longitudinal și apoi transversal (în spirale), cu distanță între fire de 1—3 cm.
- Bucățile legate se fierb circa 2 ore la 80°C, se scot din vas, se trec printr-o badă de sânge și se țin la fum rece 3—4 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoasă, 24 ore.

##### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ |

#### [MUȘCHI ȚIGĂNESC DE CĂPRIOARĂ](#)



| Materii prime                            | UM | Cantitate brută pt. 100 kg |
|--|----|----------------------------|
| Pulpă de căprioară                       | kg | 75,000                     |
| Carne de vită calitatea I fără os        | kg | 5,000                      |
| Carne de porc superioară fără os (pulpă) | kg | 70,000                     |
| Usturoi                                  | kg | 1,500                      |
| Boia de ardei dulce                      | kg | 1,000                      |
| Zahăr                                    | kg | 0,200                      |
| Piper măcinat                            | kg | 0,500                      |
| Silitră (azotat de potasiu)              | kg | 0,010                      |
| Sare                                     | kg | 2,500                      |
| Sfoară                                   | kg | 0,400                      |

#### Gramaj produs finit 100 kg

#### PROCES TEHNOLOGIC – MUȘCHI ȚIGĂNESC DE CĂPRIOARĂ

##### Operații pregătitoare

- Carnea se spală.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare.
- Sarea se amestecă cu silitră.

##### Tehnica preparării

- Carnea se presară cu zahăr, usturoi, sare amestecată cu silitră și se ține la macerat circa 8 zile.
- Cu 2 zile înainte de sfârșitul macerării, peste carne se presară piper și boia.

- La sfârșitul macerării, carnea se spală.
- Se ia carne de vită, căprioară și porc, se suprapun, se leagă cu sfoară longitudinal și apoi transversal (în spirală) cu distanța între fire de 1—3 cm.
- Bucățile legate se fierb circa 2 ore la 80°C, se scot, se trec printr-o baie de sânge și se țin la fum rece 3—4 ore, apoi se țin pe stelaje în cameră răcoroasă 24 ore.

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din carne de vânat](#), [Preparate de carmangerie](#) ☆ \_ |

### MUȘCHI DE PORC LA GRĂTAR



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Mușchi de porc | kg | 1,400                         |
| Sare           | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Mușchiul de porc se spală, se porționează, se bate puțin.

##### Tehnica preparării

Bucățile de mușchi se frig pe ambele părți pe grătarul încins. După frigere, se sarează.

##### Prezentarea și servirea

Mușchiul de porc se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez, paste făinoase ș. a.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

### INIMĂ DE PORC LA GRĂTAR



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Inimă de porc | kg | 1,500                         |
| Ulei          | kg | 0,020                         |
| Sare          | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Inima se spală, i se scot venele și arterele, se taie felii și se spală din nou.

##### Tehnica preparării

Bucățile de inimă se frig pe ambele părți pe grătarul încins și uns cu ulei, apoi se sarează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

### FRIGĂRUI DIN CARNE DE PORC ȘI BERBEC



| <b>Materii prime</b>                              | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Ficat de porc                                     | kg        | 0,250                                |
| Carne de porc calitate superioara fără os (pulpă) | kg        | 0,250                                |
| Carne de berbec                                   | kg        | 0,250                                |
| Cârnați de porc                                   | kg        | 0,250                                |
| Cabanos   | kg        | 0,250                                |
| Costiță afumată                                   | kg        | 0,250                                |
| Roșii proaspete                                   | kg        | 0,200                                |
| Ceapă   | kg        | 0,200                                |
| Ulei  | kg        | 0,025                                |
| Piper măcinat                                     | kg        | 0,002                                |
| Sare  | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ficatul de porc, carnea de porc și de berbec, se spală și se taie bucăți. Cârnații de porc și cabanosul se taie bucăți lungi de circa 4 cm. Costița afumată se taie felii. Roșiile și ceapa se curăță, se spală și se taie rotonde.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de cârnați, ficat, carne de berbec și porc, cabanos, costiță, se înșiră pe frigărui din metal inoxidabil, alternând printre ele felii de roșii și ceapă. Se ung cu ulei și se frig pe grătarul încins. După frigere, se sarează și se presară cu piper.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) - |

#### FRIGĂRUI CARNE DE PORC



| <b>Materii prime</b>                              | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de porc calitate superioara fără os (pulpă) | kg        | 1,050                                |
| Roșii proaspete                                   | kg        | 0,250                                |
| Ardei gras  | kg        | 0,200                                |
| Ceapă   | kg        | 0,200                                |
| Ulei  | kg        | 0,020                                |
| Sare  | kg        | 0,015                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**



#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală, se zvântă și se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie rondele. Roșiile proaspete se spală și se taie felii. Ardeul gras se spală, se curăță și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înșiră alternativ cu ceapă, roșii, ardei gras pe frigăruia din metal inoxidabil, se ung cu ulei și se frig la grătar, apoi se sarează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ★ \_ |

#### [FICAT DE PORC LA GRĂTAR](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ficat de porc | kg | 1,000                         |
| Ulei          | kg | 0,020                         |
| Sare          | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Ficatul se porționează.

#### *Tehnica preparării*

Grătarul se unge cu ulei. Bucățile se frig pe grătarul încins. Se sarează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ★ \_ |

#### [COTLET DE PORC LA TAVĂ](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei        | kg | 0,050                         |
| Morcovi                | kg | 0,050                         |
| Ceapă                  | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,001                         |
| Sare                   | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se scurge și se sarează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Cotletul se frige la cuptor într-o tavă cu untură sau ulei și 50 ml apă. Când este pe jumătate fript, se adaugă morcovi, ceapă, piper și se stropește din timp în timp, cu jiu format.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ș. a.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [COTLET DIN CARNE DE PORC LA GRĂTAR](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc fără os | kg | 1,400                         |
| Sare                   | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cotletele se curăță, se spală, se porționează.

##### Tehnica preparării

Cotletele se așază pe grătarul încins și se frig pe ambele părți. Se sarează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [CÂRNAȚI DE PORC PROASPEȚI LA TIGAIE](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Cârnați de porc proaspeți | kg | 1,200                         |
| Untură sau ulei           | kg | 0,025                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 85 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Tehnica preparării

Cârnații proaspeți se înăbușă în untură sau ulei cu puțină apă. După prăjire se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri (varză călită, cartofi cu ceapă, iahnie de fasole ș. a.).

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [ANTRICOT DE PORC LA GRĂTAR](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Antricot de porc fără os | kg | 1,400                         |
| Sare                     | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Antricotul se curăță, se spală și se porționează.

#### *Tehnica preparării*

Antricoatele se aşază pe grătarul încins şi se frig pe ambele părţi. Se sarează.

#### *Prezentarea şi servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez ş. a

Postat în [din carne de porc](#), [Reţete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [FRIGĂRUJ DOBROGENE CU CARNE DE BERBEC](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porţii |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Carne de berbec cu os | kg | 1,700                         |
| Ceapă                 | kg | 0,200                         |
| Roşii proaspete       | kg | 0,400                         |
| Ardei gras            | kg | 0,150                         |
| Piper măcinat         | kg | 0,001                         |
| Cimbru                | kg | 0,001                         |
| Ulei                  | kg | 0,050                         |
| Sare                  | kg | 0,020                         |
| <a href="#">Bait*</a> | kg | 1,000                         |

\*se preia reţeta respectivă

#### **Gramaj pentru o porţie de produs finit:100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operaţii pregătitoare*

Carnea de berbec se spală, se deosează, se porţionează în cuburi cu latura de 2—3 cm. Ceapa se curăţă, se spală şi se taie sferturi. Ardeiul gras se curăţă, se spală şi se taie bucăţi. Roşiile se spală şi se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Carnea, ceapa, roşiile, ardeii se aşază alternativ pe frigăruia de oţel inoxidabil şi se frig pe grătarul uns cu ulei. Se sarează şi se condimentează cu piper şi cimbru.

#### *Prezentarea şi servirea*

Frigăruile se prezintă pe farfurie sau taler de lemn. Se serveşte cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din carne de berbec](#), [Reţete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [FUDULII DE BERBEC LA GRĂTAR](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porţii |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Fudulii de berbec | kg | 1,500                         |
| Ulei              | kg | 0,025                         |
| Sare              | kg | 0,020                         |

#### **Gramaj pentru o portie de produs finit: 55 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operaţii pregătitoare*

Fuduliile se taie în lungime, se curăță de piele, se crestează și se ung cu ulei.

#### *Tehnica preparării*

Fuduliile se frig pe grătar încins. Se sarează.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [din carne de berbec](#), [Rețete fripturi](#) ☆ |

#### [PULPĂ DE MIEL LA FRIGARE](#)



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os (pulpă) | kg | 2,100                         |
| Ulei                        | kg | 0,025                         |
| Sare                        | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se deosează, se porționează, se sarează și se unge cu ulei.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se frig pe grătarul încins.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a. Se servește cald.

Postat în [din carne de miel](#), [Rețete fripturi](#) ☆ |

#### [MUȘCHI DE VITĂ LA GRĂTAR](#)



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Mușchi fasonat de vită                       | kg | 1,400                         |
| Cimbru                                       | kg | 0,002                         |
| Ulei   | kg | 0,025                         |
| <a href="#">Sos de unt</a> *(maître d'hotel) | kg | 0,100                         |
| Salată verde                                 | kg | 0,100                         |
| Sare   | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: mușchi 100 g, sos de unt 10 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Mușchiul de vită se spală, se porționează.

##### *Tehnica preparării*

Mușchiul porționat se frige pe ambele părți, pe grătar încins și uns cu ulei. Se condimentează cu cimbru și se sarează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra și decor din frunze de salată verde. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, ciuperci. Se servește cald.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURĂ DE VIȚEL LA TAVĂ](#)



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 1,100                         |
| Ulei  | kg | 0,100                         |
| Morcovi                                     | kg | 0,100                         |
| Vin alb                                     | l  | 0,050                         |
| Ceapă                                       | kg | 0,100                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se sarează. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă împreună cu morcovii și ceapa și se frige la cuptor. Se stropește, din timp în timp cu jiul format. Spre sfârșitul frigerei, se adaugă vin. După frigere, se taie în 20 felii.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ LA TAVĂ](#)



| Materii prime                                     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă) | kg | 1,100                         |
| Ulei  | kg | 0,100                         |
| Ceapă   | kg | 0,200                         |
| Morcovi   | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină                                   | kg | 0,100                         |
| Usturoi   | kg | 0,020                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                     | kg | 0,300                         |
| Piper boabe                                       | kg | 0,002                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 70 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se sarează. Ceapa, morcovii, țelina și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

#### Tehnica preparării

Carnea se înăbușă în ulei și supă de oase, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, usturoi, piper și sare și se introduce la cuptor. Sosul format se pasează. După frigere, carnea se porționează (câte două bucăți la o porție).

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se servește cald cu sos. Se poate servi cu garnituri diferite.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [FRIPTURĂ DIN CARNE DE VITĂ ÎMPĂNATĂ CU SLĂNINĂ](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Mușchi de vită | kg | 1,100                         |
| Slănină        | kg | 0,150                         |
| Ulei           | kg | 0,050                         |
| Muștar         | kg | 0,050                         |
| Cimbru         | kg | 0,001                         |
| Vin alb        | l  | 0,100                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,002                         |
| Sare           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 75g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Slăcina se taie fâșii de 3 cm lungime. Carnea se curăță, se spală, se împănează cu fâșii de slănină și se sarează. Muștarul se diluează.

##### Tehnica preparării

Carnea se sarează, se condimentează cu piper și cimbru. Se unge cu ulei, se rumenește la cuptor la foc iute 20 minute. Se scoate pe un platou, se răcește și se porționează. In jiu format se adaugă muștar și se fierbe circa 10 minute. Sosul format se strecoară și se adaugă vin.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase ș. a.. Se servește cald.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [FRIGĂRUI ASORTATE CU ORGANE](#)



| Materii prime                          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Antricot sau vrăbioară de vită fără os | kg | 3,500                         |
| Mușchi de vită                         | kg | 0,350                         |
| Ficat de porc                          | kg | 0,350                         |
| Rinichi de porc                        | kg | 0,150                         |
| Costiță afumată                        | kg | 0,200                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ulei            | kg | 0,020 |
| Roșii proaspete | kg | 0,250 |
| Ardei gras      | kg | 0,200 |
| Ceapă           | Kg | 0,200 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ficatul și rinichii de porc se curăță de grăsime și capsulă, se spală și se taie bucăți. Mușchiul și antricotul sau vrăbioara de vită se spală, se zvântă și se taie bucăți. Costița afumată se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie ronde. Roșiile se spală și se taie ronde. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie bucăți.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne, organe, costiță și legume (ceapă, roșii, ardei) se înșiră alternativ pe frigărui din metal inoxidabil, se ung cu ulei, se frig pe grătar și se sarează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din orez, ciuperci, cartofi ș. a.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ★ \_ |

#### FRIGĂRUI ASORTATE



| <b>Materii prime</b>                              | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Antricot de vită fără os                          | kg        | 0,650                                |
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg        | 0,650                                |
| Ulei  | kg        | 0,020                                |
| Roșii proaspete                                   | kg        | 0,250                                |
| Ardei gras  | kg        | 0,200                                |
| Ceapă   | kg        | 0,200                                |
| Costița afumată                                   | kg        | 0,200                                |
| Sare  | kg        | 0,020                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se zvântă și se taie bucăți. Costița afumată se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie ronde. Roșiile se spală, se taie ronde. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie bucăți.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne, costița și legumele (ceapă, roșii, ardei) se înșiră alternativ pe frigărui din metal inoxidabil, se ung cu ulei, se frig la grătar și se sarează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din orez, ciuperci, cartofi ș. a.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ★ \_ |

## [CREIER DE VITĂ LA GRĂTAR](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Creier de vită | kg | 1,500                         |
| Mălai          | kg | 0,200                         |
| Ulei           | kg | 0,020                         |
| Lămâi          | kg | 0,200                         |
| Sare           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: creier 100g, lămâie 20 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece ; după curățire se spală, se ține în apă rece cu sare 20 minute, pentru eliminarea sângelui, se sarează și se porționează. Mălaiul se ceme. Lămâia se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Creierul se dă prin ulei și mălai și se frige pe grătarul încins. Se poate pregăti și învelit în hîrtie pergament unsă cu ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu felii de lămâie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume și cartofi. Se servește cald.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) \_ |

## [ANTRICOT DE VITĂ LA GRĂTAR](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Antricot fasonat de vită fără os              | kg | 1,400                         |
| <a href="#">Sos de unt (maître d' hotel)*</a> | kg | 0,100                         |
| Ulei  | kg | 0,025                         |
| Cimbru  | kg | 0,002                         |
| Sare  | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: antricot 100 g, sos de unt 10 g.**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Antricotul de vită se spală, se porționează și se bate puțin.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de antricot se frig pe grătar bine încins și uns cu ulei. După frigere se sarează și se condimentează cu cimbru.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, ciuperci. Se servește cald.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) \_ |

## [RINICHI DE PORC LA GRĂTAR](#)





| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Rinichi de porc | kg | 1,200                         |
| Untură sau ulei | kg | 0,025                         |
| Cimbru          | kg | 0,002                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Sare            | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Rinichii se spală, se taie în 2 jumătăți în lungime, se curăță de capsulă și se spală din nou cu apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Grătarul încins se unge cu untură sau ulei; se așază rinichii și se frig. După frigere, se presară cu cimbru, piper și sare.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [PULPĂ DE PORC LA TAVĂ](#)



| Materii prime                                     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă) | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei                                   | kg | 0,050                         |
| Ceapă   | kg | 0,050                         |
| Morcovi   | kg | 0,100                         |
| Usturoi   | kg | 0,010                         |
| Piper măcinat                                     | kg | 0,001                         |
| Sare  | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 60 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală și se sarează. Morcovii, ceapa, usturoiul se curăță, se spală și se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

Carnea unsă cu untură sau ulei se așază în tavă cu 100 ml apă, se adaugă ceapă, morcovi, usturoi, piper și se frige la cuptor la o temperatură moderată. Se stropește din timp în timp cu jiul format. După frigere, se pasează sosul, iar carnea se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase și altele.

Postat în [din carne de porc](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [PIEPT DE PORC \(SCĂRICĂ\) LA GRĂTAR](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Piept de porc cu os | kg | 1,500                         |
| Untură sau ulei     | kg | 0,025                         |
| Sare                | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Pieptul de porc se spală, se porționează în 10 bucăți.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de piept se frig pe grătarul încins și uns cu untură sau ulei. După frigere, se sarează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din carne de porc](#), [Rețete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [MUȘCHI DE PORC ÎMPĂNAT](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Mușchi de porc | kg | 1,050                         |
| Slănină        | kg | 0,250                         |
| Usturoi        | kg | 0,100                         |
| Mălai          | kg | 0,150                         |
| Ulei           | kg | 0,025                         |
| Sare           | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Mușchiul se spală, se sarează. Usturoiul se curăță, se spală. Slănina se taie fâșii. Mălaiul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Mușchiul se împănăază cu slănină și usturoi. Se trece prin mălai și se frige pe ambele părți, pe grătarul uns cu ulei și încins. După frigere, se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase și. altele.

Postat în [din carne de porc](#), [Rețete fripturi](#) ☆ \_ |

#### [MORCOVI SOTE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Morcovi       | kg | 1,400                         |
| Unt           | kg | 0,100                         |
| Zahăr         | kg | 0,025                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,010 |
|------|----|-------|

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Morcovii se curăță, se spală cu apă rece și se taie felii sau bastonașe.

##### Tehnica preparării

Morcovii se înăbușă în 100 g unt cu 100 ml apă, apoi se adaugă sare și zahăr.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### [MACAROANE CU UNT](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Macaroane     | kg | 0,400                         |
| Unt           | kg | 0,100                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 130 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se răcesc 15 minute și se trec sub jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

Macaroanele se adaugă peste untul înfierbântat și se amestecă. Se mențin la cald.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe farfurie caldă și se servește garnitură la diferite preparate din carne de pasăre sau vită. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### [LEGUME ASORTATE](#)



| Materii prime                    | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cartofi                          | kg       | 1,000                         |
| Mazăre proaspătă sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,330<br>0,200                |
| Fasole proaspătă sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,360<br>0,200                |
| Morcovi                          | kg       | 0,600                         |
| Unt                              | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                  | kg       | 0,040                         |
| Sare                             | kg       | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Cartofii și morcovii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi mari, se fierb separat în apă cu sare, se scurg de lichid. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Mazărea și fasolea proaspătă se curăță, se spală, se fierb separat în apă cu sare, se scurg de lichid. În cazul folosirii conservelor de mazăre și fasole, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.

### Tehnica preparării

În 50 g unt înfierbîntat se înăbușă fasolea și mazărea, adăugînd treptat 100 ml apă. Se adaugă cartofi, morcovi și pătrunjel verde (jumătate din cantitate) și se fierb 10 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, sub formă de buchete, cu unt topit și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Retete garnituri](#) ☆ \_ |

### [GRIȘ GARNITURĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Griș          | kg | 0,250                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Supă de oase* | kg | 1,100                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 125 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Grișul se cerne.

### Tehnica preparării

Grișul se rumenește la cuptor și se introduce într-un vas cu ulei încălzit, se stinge cu supă, se fierbe amestecând continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se acoperă vasul cu capac și se introduce 20 minute la cuptor.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [Retete garnituri](#) ☆ \_ |

### [GARNITURĂ ASORTATĂ](#)



| Materii prime                       | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----------|-------------------------------|
| Cartofi                             | kg       | 1,800                         |
| Fasole verde proaspătă sau Conservă | kg<br>kg | 0,900<br>0,500                |
| Morcovi                             | kg       | 0,400                         |
| Orez                                | kg       | 0,120                         |
| Unt                                 | kg       | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                     | kg       | 0,040                         |
| Sare                                | kg       | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Cartofii și morcovii se spală, se curăță, se spală și se taie runde. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală și se fierbe în apă cu sare. În cazul folosirii fasolei conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece.

### Tehnica preparării

Cartofii și morcovii se fierb în apă cu sare și se scurg de lichid. Fasolea fiartă se adaugă peste morcovii și cartofii fierți. Orezul se fierbe în lichidul rămas de la fierberea legumelor.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

## FASOLE VERDE SOTE



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Fasole verde proaspătă sau Conservă | kg | 1,800                         |
|                                     | kg | 1,000                         |
| Unt                                 | kg | 0,100                         |
| Mărar verde                         | kg | 0,050                         |
| Sare                                | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Fasolea verde proaspătă se curăță, se spală. Dacă se folosește fasole verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

### Tehnica preparării

Fasolea verde proaspătă se fierbe în apă cu sare. Când fasolea este gata, se sotează în 100 g unt și se adaugă jumătate din cantitatea de mărar verde.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

## CIUPERCI LA GRĂTAR



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Ciuperci proaspete | kg | 2,000                         |
| Ulei               | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,050                         |
| Unt                | kg | 0,025                         |
| Piper măcinat      | kg | 0,003                         |
| Sare               | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ciupercile se curăță, se spală în mai multe ape, se scot codițele care se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Codițele de ciuperci se amestecă cu sare, piper și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu pălăriile ciupercilor. Fiecare ciupercă se unge cu ulei și se frige pe grătar încins și uns cu ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu unt topit deasupra. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### **CARTOFI SOTE**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Cartofi              | kg        | 2,000                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,100                                    |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                    |
| Sare                 | kg        | 0,020                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală și se fierb în coajă, în apă cu sare ; după fierbere, se scurg de apă, se curăță de coajă și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Cartofii se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### **CARTOFI CU CEAPĂ**



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--|
| Cartofi                       | kg        | 1,500                                    |
| Ulei                          | kg        | 0,100                                    |
| Ceapă                         | kg        | 0,250                                    |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,750                                    |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,001                                    |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                    |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,010 |
|------|----|-------|

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

Cartofii și ceapa se amestecă cu piper și sare, se așază într-o tavă cu ulei și 100 g supă de oase și se introduc la cuptor circa 30 minute, pentru rumenire. Se stropesc treptat cu supa rămasă.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

#### VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA TAVĂ



| Materii prime                      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbiăară de vită fără os fasonată | kg | 1,100                         |
| Ulei                               | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                      | kg | 0,001                         |
| Sare                               | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea (bucată întregă), se spală și se sarează.

##### Tehnica preparării

Carnea se condimentează cu piper, se așază într-o tavă cu ulei și 100 ml apă și se frige la cuptor, 40—50 minute. Din când în când, se stropște cu jiul format. După frigere, se răcește și se porționează în 10 bucăți.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, paste făinoase, orez ș. a. Se servește cald sau rece.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ☆ \_ |

#### VRĂBIOARĂ DE VITĂ LA GRĂTAR



| Materii prime                                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită fără os fasonată           | kg | 1,400                         |
| Ulei   | kg | 0,025                         |
| <a href="#">Sos de unt</a> *(maître d'hotel) | kg | 0,100                         |
| Cimbru                                       | kg | 0,002                         |
| Sare   | kg | 0,015                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: vrăbioară 100 g, sos de unt 10 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se curăță de pielițe, se porționează și se bate puțin.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se frig pe ambele părți, pe grătarul încins și uns cu ulei. Să sărează și se condimentează.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie, cu sos de unt deasupra. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez, paste făinoase ș. a. Se servește cald.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ★ \_ |

#### PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ



| Materii prime                                     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă) | kg | 1,100                         |
| Ulei  | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                     | kg | 0,400                         |
| Ceapă   | kg | 0,100                         |
| Usturoi   | kg | 0,025                         |
| Piper măcinat                                     | kg | 0,002                         |
| Sare  | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 70 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se curăță, se spală. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se taie felii.

##### Tehnica preparării

Carnea se sărează și se condimentează cu piper, se așază într-o tavă cu ulei și supă de oase, se adaugă ceapă și usturoi. Se frige la cuptor. Din când în când se stropește cu jiu format. După frigere, se răcește și se porționează (câte 2 bucăți la o porție).

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se servește pe platou sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite din legume, cartofi ș. a. Se servește cald sau rece.

Postat în [din carne de vită și vițel](#), [Retete fripturi](#) ★ \_ |

#### SALATĂ DE CIUPERCI (POLONEZĂ)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg | 2,000                         |
| Lămâie                          | kg | 0,100                         |



|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Mărar verde   | kg | 0,040 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Ulei          | kg | 0,100 |
| Sare          | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC -SALATĂ DE CIUPERCI (POLONEZĂ)**

##### *Operații pregătitoare*

- Ciupercile proaspete se curăță și se spală.
- Ciupercile conservă în cazul folosirii, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Lămâile se spala; de la una se extrage sucul iar cealaltă se taie felii subțiri.

##### *Tehnica preparării*

- Ciupercile se fierb în apă cu sare și zeamă de la o lămâie.
- Se scurg, se răcesc și se taie felii.
- Se amestecă cu ulei, piper și mărar verde.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră, cu felii de lămâie deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#)  - |

#### [SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROȘII ȘI CEAPĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Castraveți verzi     | kg        | 1,000                                    |
| Roșii proaspete      | kg        | 0,700                                    |
| Ceapă                | kg        | 0,200                                    |
| Mărar verde          | kg        | 0,050                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,100                                    |
| Oțet 9 grade         | l         | 0,050                                    |
| Sare                 | kg        | 0,020                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 170 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROȘII ȘI CEAPĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii subțiri.
- Roșiile se spală, se curăță, se taie felii.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele.
- Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Feliile de castraveți se așază în salatiere sau ravieră.
- Deasupra se așază felii de roșii și ceapă.
- Se sarează, se adaugă ulei și oțet.
- Mărarul verde se presară deasupra.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

#### [SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROȘII, ARDEI GRAS ȘI CEAPĂ](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Castraveți verzi | kg | 1,000                         |
| Roșii proaspete  | kg | 1,000                         |
| Ardei gras       | kg | 0,500                         |
| Ceapă            | kg | 0,200                         |
| Mărar verde      | kg | 0,050                         |
| Ulei             | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade     | l  | 0,050                         |
| Sare             | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROȘII, ARDEI GRAS ȘI CEAPĂ

##### Operații pregătitoare

- Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie rondele.
- Roșiile se spală, se curăță și se taie felii.
- Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Oțetul se diluează cu apă. În cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

##### Tehnica preparării

- Castraveții se așază în salatiere sau ravieră, se adaugă feliile de roșii, ardei gras și ceapă.
- Se sarează, se adaugă ulei și oțet.
- Mărarul verde se presară deasupra.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

#### [SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROȘII](#)



| Materii prime    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------|----|-------------------------------|
| Castraveți verzi | kg | 1,000                         |
| Roșii proaspete  | kg | 1,000                         |
| Mărar verde      | kg | 0,050                         |
| Ulei             | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade     | l  | 0,050                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

Gramaj pentru o portie de produs finit: 170 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CASTRAVEȚI CU ROȘII

#### Operații pregătitoare

- Castraveții se spală, se curăță de coajă și se taie felii subțiri.
- Roșiile se spală, se curăță și se taie felii.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

- Feliile de castraveți se așază în ravieră sau salatiară, deasupra se pun felii de roșii.
- Se sarează, se adaugă ulei și oțet.
- Mărarul verde se presară deasupra.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Castraveți murați | kg | 2,200                         |
| Mărar verde       | kg | 0,050                         |
| Ulei              | kg | 0,100                         |

Gramaj pentru o portie de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI

#### Operații pregătitoare

- Castraveții se spală și se taie la capete.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

- Castraveții se taie rondele sau bucăți, în lungime și se așază în salatiară sau ravieră.
- Deasupra se adaugă ulei și se presară mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ CLUJEANĂ DIN CASTRAVEȚI](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Castraveți verzi      | kg | 1,500                         |
| Ceapă verde sau ceapă | kg | 0,250                         |
| Mărar verde           | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat         | kg | 0,002                         |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Boia de ardei dulce | kg | 0,004 |
| Ulei                | kg | 0,030 |
| Oțet 9 grade        | l  | 0,125 |
| Sare                | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ CLUJEANĂ DIN CASTRAVEȚI

#### Operații pregătitoare

- Căstraveții verzi se curăță de coajă, se spală și se taie felii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală; ceapa verde se taie mărunt, iar ceapa se taie felii subțiri.
- Oțetul se diluează cu puțină apă. În cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

- Într-o salatiară se așază căstraveții și se amestecă cu ceapă verde sau ceapă, piper, boia, sare, oțet și ulei.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiară sau farfurie, cu mărar verde deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN CIUPERCI](#)



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg | 1,700                         |
| Usturoi                         | kg | 0,030                         |
| Piper boabe                     | kg | 0,002                         |
| Foi de dafin                    | kg | 0,00025                       |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,040                         |
| Ulei                            | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade                    | l  | 0,050                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ BULGĂREASCĂ DIN CIUPERCI

#### Operații pregătitoare

- Ciupercile proaspete se curăță și se spală.
- Ciupercile conservă, în cazul folosirii lor, se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

- Ciupercile se fierb în apă clocotită cu sare 10 minute.
- Se adaugă piper, foi de dafin și oțet (circa 20 ml).
- După fierbere, se scurg de zeamă, se lasă să se răcească și se taie felii.

- Se amestecă cu usturoi, ulei și oțet.
- Se adaugă circa 50 ml din zeama în care au fiert ciupercile.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ★ - |

[SALATĂ DE ARDEI COPTI ȘI ROȘII](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Ardei gras      | kg | 1,400                         |
| Roșii proaspete | kg | 1,250                         |
| Mărar verde     | kg | 0,050                         |
| Ulei            | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade    | l  | 0,030                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: ardei gras 75 g, roșii și sos 125 g

**PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ARDEI COPTI ȘI ROȘII**

*Operații pregătitoare*

- Ardeii de mărime egală, se coc pe plită încinsă, se așază într-un vas, se presară cu sare; se acoperă vasul, se lasă să se răcească, se curăță de piele și se așază pe platou sau salatiere.
- Roșiile se spală și se taie felii subțiri.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

- Feliile de roșii se așază deasupra ardeilor, se sarează.
- Se adaugă ulei și oțet și se presară mărar verde.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau în salatiere.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ★ - |

[SALATĂ DE ARDEI COPTI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ardei gras    | kg | 2,000                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,050                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.

**PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ARDEI COPTI**

*Operații pregătitoare*

- Ardeii de mărime egală, se coc pe plită încinsă.

- Se așază într-un vas, se presară cu sare, se acoperă vasul și se lasă să se răcească.
- Se curăță de pieluțe, se așază pe platou sau salatiară.

#### *Tehnica preparării*

- Ardeii se sarează și se adaugă deasupra ulei și oțet diluat cu apă.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau salatiară.
- Se servește rece.

Postat în [Salate](#)  |

### [SALATĂ DE ANDIVE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Andive        | kg | 1,700                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Ouă           | kg | 0,250                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,025                         |
| Sare          | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ANDIVE**

##### *Operații pregătitoare*

- Andivele se curăță, se spală sub jet de apă rece și se taie bucăți (spălarea andivelor se face foarte repede pentru a se evita amăreala).
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, sa curăță de coajă, se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

- Se prepară un sos din oțet, sare, ulei, 100 ml apă și se amestecă cu andivele.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră, cu decor din felii de ou.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete](#), [Salate](#)  |

### [VARZĂ ROȘIE ÎNĂBUȘITĂ \(CĂLITĂ\)](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Varză roșie     | kg | 0,700                         |
| Varză albă      | kg | 0,500                         |
| Untură sau ulei | kg | 0,100                         |
| Zahăr           | kg | 0,020                         |
| Smântână        | kg | 0,150                         |
| Oțet 9 grade    | kg | 0,050                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Varza albă și roșie se curăță de cotor, de frunzele depreciate, se spală în mai multe ape și se taie fâșii.

### Tehnica preparării

La varza tăiată se adaugă sare, se lasă 10 minute să se săreze, apoi se frământă, se stoarce bine și se înăbușă în untură sau ulei înfierbântat, 30 minute. În timpul înăbușirii se adaugă zahăr, oțet și 75 g smântână, amestecând continuu.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu smântână deasupra. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

## [PIREU DIN CARTOFI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Cartofi       | kg | 1,500                         |
| Lapte         | l  | 0,200                         |
| Unt           | kg | 0,030                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie sferturi. Laptele se fierbe.

### Tehnica preparării

Cartofii se fierb în apă cu sare. Când sunt fierți se scurg de apă și se pasează. Se adaugă lapte, unt și se amestecă bine, până se omogenizează.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, ca garnitură la diferite preparate. Se servește cald.

Postat în [Rețete garnituri](#) ☆ \_ |

## [SALATĂ DIN VARZĂ ROȘIE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Varză roșie   | kg | 2,200                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,075                         |
| Sare          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.

## PROCES TEHNOLOGIC -SALATĂ DIN VARZĂ ROȘIE

### Operații pregătitoare

- Varza se curăță de cotoare și frunze depreciate, se taie fin.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- În cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

#### *Tehnica preparării*

- Varza tăiată se freacă cu sare, se lasă 10 minute pentru a se înmuia, se stoarce bine și se amestecă cu oțet și ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

#### [SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ MURATĂ](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Varză albă murată   | kg | 2,500                         |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,005                         |
| Piper măcinat       | kg | 0,002                         |
| Ulei                | kg | 0,100                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

- Varza albă se curăță de cotoare și foile depreciate, se spală în mai multe ape și se taie fâșii subțiri.

##### *Tehnica preparării*

Varza se amestecă cu ulei, se așază în salatiere sau ravieră.

- Deasupra se adaugă piper și boia de ardei dulce.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

#### [SALATĂ DIN VARZĂ ALBĂ PROASPĂTĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Varză albă    | kg | 2,250                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,050                         |
| Sare          | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN VARZĂ ALBĂ PROASPĂTĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Varza se curăță de cotoare și frunzele depreciate, se spală și se taie fâșii subțiri.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.

##### *Tehnica preparării*

- Varza se freacă cu sare, se lasă 10 minute pentru a se înmuia, se stoarce de apă și se amestecă cu ulei și oțet.



- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ★ \_ |

[SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ CU ARDEI GRAS](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Varză albă    | kg | 2,250                         |
| Ardei gras    | kg | 0,750                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,050                         |
| Sare          | kg | 0,025                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

**PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE VARZĂ ALBĂ CU ARDEI GRAS**

*Operații pregătitoare*

- Varza se curăță și se taie fâșii subțiri (julien).
- Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii.

*Tehnica preparării*

- Varza și ardeii se amestecă cu ulei, oțet și sare.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ★ \_ |

[SALATĂ DE SFECLĂ ROȘIE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Sfeclă roșie  | kg | 2,000                         |
| Hrean         | kg | 0,100                         |
| Zahăr         | kg | 0,025                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,075                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.

**PROCES TEHNOLOGIC-SALATĂ DE SFECLĂ ROȘIE**

*Operații pregătitoare*

- Sfecla roșie se spală, se fierbe în apă cu sare, se scoate din lichidul de fierbere, se lasă să se răcească, se curăță și se taie felii subțiri cu un cuțit riglat.
- Sfecla se poate coace la cuptor.
- Hreanul se spală, se curăță de coajă se trece prin jet de apă rece și se rade fin.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.

- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

*Tehnica preparării*

- Feliile de sfeclă se amestecă cu hrean, ulei oțet, zahăr și sare.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ | [SALATĂ DIN ROȘII UMLUTE \(BULGĂREASCĂ\)](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Roșii proaspete | kg | 1,500                         |
| Varză albă      | kg | 0,350                         |
| Morcovi         | kg | 0,350                         |
| Țelină frunze   | kg | 0,025                         |
| Ulei            | kg | 0,075                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,025                         |
| Lămâie          | kg | 0,100                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

**PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN ROȘII UMLUTE (BULGĂREASCĂ)**

*Operații pregătitoare*

- Se aleg roșii mari, se spală, se taie capacul și se scoate miezul cu o linguriță.
- Morcovii se curăță, se spală, se rad fin.
- Varza se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Lămâia se spală și se extrage sucul.
- Frunzele de țelină se spală și se taie mărunț.

*Tehnica preparării*

- Varza se amestecă cu morcovii, frunze de țelină, pătrunjel verde, suc de lămâie, ulei și sare.
- Cu această compoziție se umplu roșiile.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ | [SALATĂ DE ROȘII \(MOLDOVENEASCĂ\)](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Roșii proaspete | kg | 1,250                         |
| Ardei gras      | kg | 0,300                         |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Ceapă        | kg | 0,200 |
| Mărar verde  | kg | 0,050 |
| Ulei         | kg | 0,100 |
| Oțet 9 grade | l  | 0,025 |
| Sare         | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ROȘII (MOLDOVENEASCĂ)

##### Operații pregătitoare

- Roșiile și ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii rotunde subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie rondele (inele).
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Oțetul se diluează cu 50 ml apă.
- În cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

##### Tehnica preparării

- Feliile de roșii, ardei gras și ceapa se așază în salatiere sau ravieră și se amestecă cu sare, ulei și oțet.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

#### SALATĂ DE ROȘII



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Roșii proaspete | kg | 1,250                         |
| Mărar verde     | kg | 0,050                         |
| Ulei            | kg | 0,100                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 125 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE ROȘII

##### Operații pregătitoare

- Roșiile se curăță, se spală, se taie în felii.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

- Feliile de roșii se așază în salatiere sau ravieră.
- La servire se adaugă ulei, sare și mărar.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește la diferite preparate.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

#### SALATĂ DE MORCOVI



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|               |    |                               |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Morcovi         | kg | 2,000 |
| Lămâie          | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,030 |
| Ulei            | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g

#### PROCES TEHNOLOGIC-SALATĂ DE MORCOVI

##### Operații pregătitoare

- Morcovii se spală, se curăță, se rad prin răzătoarea fină.
- Lămâile se spală și li se extrage sucul.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

- Morcovii se amestecă cu ulei, suc de lămâie, sare și pătrunjel verde.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiereă sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ★ \_ |

#### [SALATĂ CREAȚĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Salată creață | kg | 2,000                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,050                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g

#### PROCES TEHNOLOGIC- SALATĂ CREAȚĂ

##### Operații pregătitoare

- Salata se curăță, se desfac frunzele, se spală în multe ape reci, fiecare frunză, se taie sferturi.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

##### Tehnica preparării

- Frunzele de salată se așază în salatiereă sau ravieră și se adaugă sosul format din ulei, oțet și sare.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiereă sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ★ \_ |

#### [SALATĂ DE CONOPIDĂ CU MUȘTAR](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Conopidă      | kg | 2,000                         |

|              |    |       |
|--------------|----|-------|
| Muștar       | kg | 0,100 |
| Apă minerală | l  | 0,200 |
| Mărar verde  | kg | 0,050 |
| Ulei         | kg | 0,200 |
| Oțet 9 grade | l  | 0,075 |
| Sare         | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CONOPIDĂ CU MUȘTAR**

##### *Operații pregătitoare*

- Conopida se curăță, se separă buchețele, se fierb în apă cu sare, se îndepărtează apa și se răcesc.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Se prepară un sos din muștar, oțet, sare, apă minerală și ulei.
- Sosul format se adaugă peste buchețelele de conopidă.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră, cu mărar verde deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

#### [SALATĂ DIN CONOPIDĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Conopidă             | kg        | 3,000                                    |
| Mărar verde          | kg        | 0,040                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,075                                    |
| Oțet 9 grade         | l         | 0,050                                    |
| Sare                 | kg        | 0,030                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN CONOPIDĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Conopida se desface în buchețele și se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă și se răcește.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- În cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

##### *Tehnica preparării*

- Peste buchețelele de conopidă așezate în salatiară sau ravieră se adaugă ulei, oțet și sare.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în salatiară sau ravieră, cu mărar verde deasupra.

Se servește rece.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

### CRAP PENTRU PRĂJIT (produs semipreparat)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 5 kg</b> |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|
| Crap fără cap        | kg        | 4,800                               |
| Făină                | kg        | 0,500                               |
| Boia de ardei        | kg        | 0,002                               |
| Sare                 | kg        | 0,050                               |

**Gramaj produs finit: 5 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Peștele se curăță, se spală, se sarează. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de pește se trec prin făină amestecată cu boia.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) |

### CHIFTELE DIN STAVRID



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 4,500 kg</b> |
|----------------------|-----------|---|
| Stavrid cu cap       | kg        | 5,000                                   |
| Pâine albă           | kg        | 1,000                                   |
| Ouă                  | kg        | 0,400                                   |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,250                                   |
| Ulei                 | kg        | 1,000                                   |
| Ceapă                | kg        | 1,000                                   |
| Făină                | kg        | 0,750                                   |
| Piper măcinat        | kg        | 0,010                                   |
| Sare                 | kg        | 0,100                                   |

**Gramaj produs finit: 4,500 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Stavrizii se curăță, se spală, se introduc în apă cu sare, se fierb, se răcesc și se dezosează. Pâinea albă se înmoaie în apă și se stoarce bine. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se răcește și se toacă cu mașina împreună cu carnea de pește și pâinea. Se adaugă pătrunjelul verde, sare, piper, ouă, se amestecă pentru omogenizare. Se modelează chiftele în formă rotundă, aplatizată, folosind făină și se prăjesc în uleiul înfierbîntat.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din pește](#) ☆ \_ |

### [CHIFTELE DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 4 kg |
|---------------------------|----|--------------------------|
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,600                    |
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,600                    |
| Untură sau ulei           | kg | 0,500                    |
| Cartofi                   | kg | 5,000                    |
| Ceapă                     | kg | 1,400                    |
| Făină                     | kg | 0,500                    |
| Ouă                       | kg | 0,500                    |
| Mărar verde               | kg | 0,150                    |
| Piper măcinat             | kg | 0,005                    |
| Sare                      | kg | 0,050                    |

**Gramaj produs finit: 4 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți și se toacă prin mașina cu sită deasă. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă, se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se lasă să se răcească, se amestecă cu carne, cartofi, ouă, sare, piper și mărar verde. Se modelează chiftele de formă aplatizată, folosind făină. Se prăjesc în untură sau ulei.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din carne tocată](#) ☆ \_ |

### [CHIFTELE DIN CARTOFI CU CARNE DE PORC](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 4 kg |
|---------------------------|----|--------------------------|
| Carne de porc calitatea I | kg | 1,200                    |
| Untură sau ulei           | kg | 0,500                    |
| Cartofi                   | kg | 5,000                    |
| Ceapă                     | kg | 1,400                    |
| Făină                     | kg | 0,500                    |
| Ouă                       | kg | 0,500                    |
| Mărar verde               | kg | 0,150                    |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,005 |
| Sare          | kg | 0,050 |

**Gramaj produs finit: 4 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea de porc se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă, se răcesc și se toacă cu mașina. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei, cu 100 ml apă, se lasă să se răcească, se adaugă cartofi, carne, ouă, mărar, piper, sare și se amestecă până se omogenizează. Se porționează, se trec prin făină, se modelează dându-le formă rotundă aplatizată, se prăjesc în untură sau ulei.

##### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din carne tocată](#) ☆ \_ |

#### [CHIFTELUȚE DIN CARTOFI](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|-----------------|----|--------------------------|
| Cartofi         | kg | 1,500                    |
| Făină           | kg | 0,200                    |
| Ouă             | kg | 0,150                    |
| Ceapă           | kg | 0,200                    |
| Ulei            | kg | 0,200                    |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050                    |
| Piper măcinat   | kg | 0,001                    |
| Sare            | kg | 0,030                    |

**Gramaj produs finit: 1 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în ulei (50 g), se răcește, se toacă împreună cu cartofii. Se amestecă cu 100 g făină, ouă, piper, sare, pătrunjel verde, până se omogenizează. Se modelează chiftele de formă rotundă aplatizată, folosind făina. Se prăjesc în ulei.

##### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

#### [CAȘCAVAL PANE \(Semipreparat\)](#)





| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 1,2 kg |
|---------------|----|----------------------------|
| Cașcaval      | kg | 1,000                      |
| Făină         | kg | 0,080                      |
| Pesmet        | kg | 0,250                      |
| Ouă           | kg | 0,150                      |

**Gramaj produs finit: 5 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cașcavalul se curăță de coajă și se taie felii Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, si dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și bat cu telul.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de cașcaval se trec separat prin făină, ouă și pesmet.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau caserole.

Postat în [Semipreparate](#) ☆ \_ |

[ARDEI UMPLUȚI CU OREZ \(de post\)](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 5 kg |
|------------------------------|----|--------------------------|
| Ardei gras sau Ardei la sare | kg | 2,500                    |
|                              | kg | 1,800                    |
| Orez                         | kg | 1,000                    |
| Ceapă                        | kg | 0,500                    |
| Untură sau ulei              | kg | 0,100                    |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,150                    |
| Pastă de tomate              | kg | 0,100                    |
| Piper măcinat                | kg | 0,004                    |
| Sare                         | kg | 0,020                    |

**Gramaj produs finit: 5 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ardeii gras se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei la sare se spală cu apă rece. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Orezul se alege de impurități, se spală.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă împreună cu orezul, se adaugă pastă de tomate, se completează cu apa necesară fierberii (circa 1 l). Când orezul este fiert pe jumătate se lasă să se răcească, se adaugă piper, sare, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde se amestecă, apoi se umplu ardeii și se trec prin pătrunjel verde cu partea pe unde au fost umpluți.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## ARDEI UMPLUȚI CU CARNE DE VITĂ



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 5 kg |
|---------------------------------|----------|--------------------------|
| Carne de vită calitatea I       | kg       | 1,900                    |
| Ardei gras sau<br>Ardei la sare | kg<br>kg | 2,500<br>1,800           |
| Orez                            | kg       | 0,500                    |
| Ceapă                           | kg       | 0,400                    |
| Ulei                            | kg       | 0,100                    |
| Mărar verde                     | kg       | 0,150                    |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,004                    |
| Sare                            | kg       | 0,050                    |

**Gramaj produs finit:** 5 kg

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate și se răcește sub jet de apă. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei grași la sare, se spală în apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se răcește, se toacă cu mașina împreună cu carnea. În această compoziție se adaugă orezul fiert pe jumătate, sare, piper, jumătate din cantitatea de mărar verde și se amestecă bine. Cu compoziția rezultată, se umplu ardeii, apoi se trec prin mărar verde cu partea pe unde au fost umpluți.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) |

## ARDEI UMPLUȚI CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 5 kg |
|---------------------------------|----------|--------------------------|
| Carne de porc calitatea I       | kg       | 0,900                    |
| Carne de vită calitatea I       | kg       | 1,000                    |
| Ardei gras sau<br>Ardei la sare | kg<br>kg | 2,500<br>1,800           |
| Orez                            | kg       | 0,500                    |
| Ceapă                           | kg       | 0,400                    |
| Ulei                            | kg       | 0,100                    |
| Mărar verde                     | kg       | 0,150                    |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,004                    |
| Sare                            | kg       | 0,050                    |

**Gramaj produs finit:** 5 kg

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate și se răcește sub jet ele apă rece. Ardeiul gras proaspăt se curăță, se spală. Dacă se folosesc ardei la sare se spală în apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă cu ulei și 100 ml apă, se lasă să se răcească, se toacă cu mașina împreună cu carnea. Orezul fiert pe jumătate se adaugă la carnea tocată, se amestecă cu jumătate din cantitatea de mărar verde, sare și piper. Cu compoziția rezultată, se umplu ardeii, se trec prin mărar verde cu partea pe unde au fost umpluți.

### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

### [SALATĂ VERDE CU SOS DE MUȘTAR](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Salată verde  | kg | 2,000                         |
| Muștar        | kg | 0,050                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,025                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

## PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ VERDE CU SOS DE MUȘTAR

### Operații pregătitoare

- Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.
- Oțetul se diluează cu 50 ml apă.
- In cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

### Tehnica preparării

- Frunzele de salată se așază în salatiere.
- Oțetul se amestecă cu muștar, sare; se adaugă treptat ulei, amestecând continuu până la omogenizare.
- Sosul format se adaugă peste frunzele de salată.

### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ★ \_ |

### [SALATĂ VERDE ARDELENEASCĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Salată verde  | kg | 2,000                         |
| Zahăr         | kg | 0,050                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,050                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,020 |
|------|----|-------|

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ VERDE ARDELENEASCĂ

#### Operații pregătitoare

- Salata verde se curăță și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- În cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

#### Tehnica preparării

- Salata se amestecă cu oțet, ulei, sare și zahăr.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ VERDE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Salată verde  | kg | 2,000                         |
| Ulei          | kg | 0,100                         |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,050                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g.

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ VERDE

#### Operații pregătitoare

- Salata verde se curăță, se desprind frunzele și se spală în mai multe ape reci fiecare frunză.
- Oțetul se diluează cu puțină apă.
- În cazul folosirii de oțet balsamic, nu se diluează.

#### Tehnica preparării

- Frunzele de salată se așază în salatiere sau ravieră.
- Se prepară sosul din ulei, oțet, sare și se adaugă peste frunzele de salată.
- Se amestecă ușor.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră.
- Se servește la diferite preparate, fripturi, ș.a.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#), [Salate](#) ☆ \_ |

### [PASTĂ DIN SARDELE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|---------------|----|--------------------------|
| Sardele       | kg | 0,600                    |
| Unt           | kg | 0,400                    |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Lămâie          | kg | 0,100 |
| Chimen          | kg | 0,010 |
| Măsline         | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj produs finit: 1 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Chimenul se usucă la cuptor și se macină. Lămâia se spală ; la o jumătate din cantitatea de lămâie se extrage sucul, iar restul se taie rondele subțiri. Măslinile se spală, și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Sardelele se trec printr-o sită fină, se amestecă cu unt, chimen, sare, suc de lămâie și pătrunjel verde, până se obține o pastă omogenă.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu decor din rondele de lămâie și măslinile.

Postat în [Din pește](#) ☆ \_ |

#### [PASTĂ DIN CARTOFI, OUĂ FIERTE ȘI MAIONEZĂ](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 3 kg |
|----------------------------|----|--------------------------|
| Cartofi                    | kg | 3,000                    |
| Ouă                        | kg | 0,300                    |
| Ceapă                      | kg | 0,350                    |
| Boia de ardei dulce        | kg | 0,002                    |
| <a href="#">Maioneză</a> * | kg | 0,500                    |
| Măsline                    | kg | 0,100                    |
| Sare                       | kg | 0,050                    |

**\*se preia rețeta respectivă**

**Gramaj de produs finit: 3 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se răcesc, se curăță de coajă și se rad fin. Ceapa se spală, se curăță și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Măslinile se țin în apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Cartofi se amestecă cu ouă, ceapă, boia de ardei, maioneză și sare.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu decor de măslinile.

Postat în [Gustări reci](#) ☆ \_ |

#### [PAPANAȘI CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută<br>pt. 1,3 kg |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci                      | kg | 1,000                         |
| Făină                               | kg | 0,400                         |
| Ouă                                 | kg | 0,150                         |
| Zahăr                               | kg | 0,100                         |
| Bicarbonat                          | kg | 0,003                         |
| <a href="#">Răzătură de lămâie*</a> | kg | 0,010                         |
| Griș                                | kg | 0,100                         |
| Zahăr farin                         | kg | 0,050                         |
| Ulei                                | kg | 0,125                         |
| Sare                                | kg | 0,020                         |

**\*se preia rețeta respectivă**

Gramaj produs finit: 1,3 kg

#### **PROCES TEHNOLOGIC - PAPANAȘI CU BRÂNZĂ DE VACI**

##### *Operații pregătitoare*

- Făina și bicarbonatul se cem.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

- Brânza de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămâie, griș și sare.
- Din această compoziție se modelează papanășii sub formă de cerc și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou, pudrat cu zahăr farin deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) ☆ |

#### [OUĂ A LA RUS ÎN ASPIC](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută<br>pt. 1,1 kg |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| <a href="#">Salată à la rus*</a> | kg | 0,500                         |
| Ouă                              | kg | 0,250                         |
| <a href="#">Aspic*</a>           | kg | 0,250                         |
| <a href="#">Maioneză*</a>        | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde                  | kg | 0,020                         |
| Gogoșari roșii                   | kg | 0,015                         |

**\*se preia rețeta respectivă**

**Gramaj produs finit: 1,1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se curăță de coajă și se taie în jumătăți pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță și se spală. Gogoșarii roșii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor. Aspicul se topește în baie de apă fierbinte.

#### *Tehnica preparării*

Salata à la rus se montează pe platou, se ornează cu maioneză marginile salatei, deasupra se așază jumătăți de ou, se execută un decor din frunze de pătrunjel verde și gogoșari roșii. Se înnepează cu aspic.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în [Din ouă](#) ☆ \_ |

#### [OUĂ A LA RUS](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 2 kg |
|----------------------------------|----|--------------------------|
| <a href="#">Salată à la rus*</a> | kg | 1,500                    |
| Ouă                              | kg | 0,250                    |
| <a href="#">Maioneză*</a>        | kg | 0,350                    |
| Pătrunjel verde                  | kg | 0,025                    |
| Gogoșari în oțet                 | kg | 0,050                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj produs finit: 2 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie în două pe lungime. Gogoșarii se curăță, se spală, se taie în diferite forme pentru decor. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se aleg frunzele pentru decor.

#### *Tehnica preparării*

Salata à la rus se porționează și se aranjează pe platou sau farfurioare. Pe fiecare porție se așază câte o jumătate de ou. Se ornează cu maioneză cu un poș prevăzut cu șpriț și cu decor din frunze de pătrunjel și gogoșari.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [Din ouă](#) ☆ \_ |

#### [OREZ CU LAPTE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 1,5 kg |
|---------------|----|----------------------------|
| Orez          | kg | 0,300                      |
| Lapte         | l  | 1,500                      |
| Zahăr         | kg | 0,100                      |
| Scorțișoară   | kg | 0,005                      |
| Sare          | kg | 0,005                      |

**Gramaj produs finit: 1,5 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - OREZ CU LAPTE**

##### *Operații pregătitoare*

- Orezul se alege de impurități și se spală.
- Scorțișoara se pisează mărunt.

#### *Tehnica preparării*

- Laptele se fierbe, când dă în clocot, se adaugă orez, amestecând continuu.
- Se fierbe la foc moderat.
- Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr și sare, amestecând continuu, să nu se lipească de vas.

#### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă în caserole, cu scorțișoară deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) ★ \_ |

### [LIMBĂ DE VITĂ CU BOIA](#)



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 1,200 kg</b> |
|--------------------------|-----------|---|
| Limba de vită fără șlung | kg        | 2,000                                   |
| Morcovi                  | kg        | 0,200                                   |
| Ceapă                    | kg        | 0,200                                   |
| Țelină rădăcină          | kg        | 0,100                                   |
| Foi de dafin             | kg        | 0,00025                                 |
| Boia de ardei dulce      | kg        | 0,002                                   |
| Piper boabe              | kg        | 0,002                                   |
| Sare                     | kg        | 0,030                                   |

#### **Gramaj produs finit: 1,200 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se opărește în apă clocotită și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa și țelina rădăcină se curăță, se spală și se crestează.

##### *Tehnica preparării*

Limba se fierbe în apă cu sare și se spumează; se adaugă foi de dafin, ceapă, morcovi, țelină, piper și se continuă fierberea. Limba fiartă se introduce în apă rece, se curăță de piele și se trece prin boia.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### [GĂLUȘTE CU PRUNE](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 5 kg</b> |
|----------------------|-----------|-------------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 2,000                               |
| Făină                | kg        | 0,500                               |
| Pesmet               | kg        | 0,250                               |
| Zahăr farin          | kg        | 0,100                               |



|                      |    |       |
|----------------------|----|-------|
| Ouă                  | kg | 0,150 |
| Scorțișoară măcinată | kg | 0,001 |
| Prune                | kg | 1,000 |
| Untură sau ulei      | kg | 0,200 |
| Sare                 | kg | 0,020 |

**Gramaj produs finit: 2,500 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - GĂLUȘTE CU PRUNE**

##### *Operații pregătitoare*

- Cartofii se spală, se fierb în apă cu sare în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina.
- Făina și pesmetul se cern.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă reoe.
- Prunele se spală și se scot sâmburii.

##### *Tehnica preparării*

- Cartofii, făina, ouăle și sarea se amestecă și se frământă, obținând o cocă, din care se întinde o foaie mai groasă, se taie pătrate și în fiecare pătrat se așază câte o prune.
- Se învește prune și se modelează în formă rotundă.
- Găluștele astfel pregătite se fierb în apă, circa 10 minute.
- Pesmetul se rumenește în untură sau ulei.
- Găluștele se trec prin pesmet, se presară zahărul farin și scorțișoară.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) ☆ \_ |

#### [FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 2,5 kg</b> |
|----------------------|-----------|-----------------------------------|
| Cartofi              | kg        | 2,500                             |
| Făină                | kg        | 0,500                             |
| Ouă                  | kg        | 0,500                             |
| Lapte                | l         | 1,250                             |
| Ulei                 | kg        | 0,200                             |
| Zahăr vanilat        | kg        | 0,010                             |
| Sare                 | kg        | 0,010                             |

**Gramaj produs finit: 2,5 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - FOI DE CLĂTITE DIN CARTOFI**

##### *Operații pregătitoare*

- Cartofii se spală, jumătate din cantitate se fierb în coajă și se curăță de coajă, iar jumătate se curăță de coajă, se spală și se rad fin.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe și se răcește.

##### *Tehnica preparării*

- Cartofii fierți se zdrobesc cu telul, se amestecă cu cartofi rași, se adaugă făină, ouă, lapte, zahăr vanilat, sare.
- Din compoziția obținută se prepară foi de clătite în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine, turnând cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți.
- Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie.

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) ☆ \_ |

#### [FOI DE CLĂTITE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 1,200 kg |
|---------------|----|---------------------------------|
| Făină         | kg | 0,500                           |
| Lapte         | l  | 0,800                           |
| Ouă           | kg | 0,200                           |
| Ulei          | kg | 0,100                           |
| Sare          | kg | 0,010                           |

**Gramaj produs finit: 1,200 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC - FOI DE CLĂTITE

##### Operații pregătitoare

- Făina se ceme. Laptele se fierbe și se răcește.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### Tehnica preparării

- Se pregătește o cocă din făină, ouă și sare, care se subțiază cu lapte.
- Se prepară 20 foi de clătite în tigaia unsă cu ulei și încinsă bine turnând cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii, prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți.
- Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie.

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) ☆ \_ |

#### [FASOLE BĂTUTĂ \(rețetă de post\)](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 2 kg |
|---------------|----|-----------------------------|
| Fasole boabe  | kg | 0,800                       |
| Ulei          | kg | 0,200                       |
| Ceapă         | kg | 0,800                       |
| Usturoi       | kg | 0,050                       |
| Sare          | kg | 0,020                       |

**Gramaj produs finit: 2 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece circa 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii (peștișori). Usturoiul se curăță, se pisează cu sare, se adaugă puțină apă fiartă sau supă și se strecoară.

#### *Tehnica preparării*

Fasolea se fierbe în apă caldă. După primele clocote se schimbă apa, înlocuind-o cu altă apă clocotită și se continuă fierberea. După ce fasolea a fiert, se scurge de apă, se lasă să se răcească și se toacă prin mașină cu sită deasă sau se bate la robot, obținându-se o pastă. Se adaugă mujdei de usturoi, sare, ulei (100 g) și se continuă baterea pentru omogenizare. Ceapa se prăjește în restul de ulei, până ce capătă o culoare galben-aurie.

#### *Prezentare*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu ceapă prăjită deasupra.

Postat în [preparate din legume](#) ☆ \_ |

### [DOVLECEI UMPLUȚI CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 5 kg |
|--------------------------|----|--------------------------|
| Dovlecei proaspeți       | kg | 5,000                    |
| Carne de porc calitate I | kg | 0,700                    |
| Carne de vită calitate I | kg | 0,700                    |
| Orez                     | kg | 0,300                    |
| Untură sau ulei          | kg | 0,100                    |
| Ceapă                    | kg | 0,500                    |
| Mărar verde              | kg | 0,150                    |
| Piper măcinat            | kg | 0,002                    |
| Sare                     | kg | 0,025                    |

**Gramaj produs finit: 5 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de porc și vită se spală, se taie bucăți. Dovleceii se spală, se curăță de coajă și cu o linguriță se scoate miezul. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală.

##### *Tehnica preparării*

În untură sau ulei și 100 ml apă se înăbușă ceapa, se toacă cu mașina împreună cu carnea. Orezul se fierbe pe jumătate, se lasă să se răcească ; se amestecă cu carne, piper, sare și jumătate din cantitatea de mărar verde. Cu această compoziție se umplu dovleceii. Fiecare dovlecel se trece prin mărar verde cu partea prin care s-a umplut.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DIN LEGUME CU CARNE \(CEHOSLOVACĂ\)](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 1,3 kg |
|---------------|----|----------------------------|
|---------------|----|----------------------------|

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Carne de porc calitate I  | kg | 0,240 |
| Carne de vită calitate I  | kg | 0,240 |
| Șuncă presată             | kg | 0,140 |
| Cartofi                   | kg | 0,800 |
| Țelină rădăcină           | kg | 0,100 |
| Salată verde              | kg | 0,100 |
| Zahăr                     | kg | 0,005 |
| Smântână                  | kg | 0,050 |
| Oțet 9 grade              | l  | 0,005 |
| Lămâie                    | kg | 0,050 |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg | 0,250 |
| Sare                      | kg | 0,020 |

**Gramaj produs finit: 1,3 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN LEGUME CU CARNE (CEHOSLOVACĂ)**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se scurge de apă, se răcește și se taie felii subțiri.
- Șunca se taie felii subțiri.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se scurg, se curăță de coajă, se taie felii.
- Țelina se curăță, se spală și se taie felii subțiri.
- Salata verde se curăță, se desfac frunzele și se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.
- Lămâia se spală și se extrage sucul.

Oțetul se diluează cu puțină apă.

##### *Tehnica preparării*

- Carnea, șunca, cartofii, țelina se amestecă cu sare, zahăr, oțet, smântână, suc de lămâie și maioneză.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă în salatiere sau ravieră, cu decor din frunze de salată verde.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

#### [SALATĂ DE CHILCĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 2,2 kg</b> |
|----------------------|-----------|---------------------------------------|
| Chilcă               | kg        | 0,800                                 |
| Cartofi              | kg        | 1,000                                 |
| Morcovi              | kg        | 0,200                                 |
| Ceapă uscată         | kg        | 0,400                                 |
| Ceapă verde          | kg        | 0,100                                 |
| Castraveți murați    | kg        | 0,200                                 |
| Măsline              | kg        | 0,100                                 |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Mărar verde   | kg | 0,025 |
| Ulei          | kg | 0,100 |
| Oțet 9 grade  | l  | 0,030 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,020 |

Gramaj produs finit: 2,2 kg

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DE CHILCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se taie felii.
- Morcovii se curăță, se spală și se trec prin răzătoarea fină.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii (peștișori).
- Ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se tai cuburi.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Chilca se curăță și se spală.
- Măslinile se spală.

##### *Tehnica preparării*

- Cartofii se amestecă cu chilcă, morcovi, ceapă și ceapă verde, castraveți murați, mărar, sare, piper, ulei și oțet.
- Se așază pe platou cu decor din măslinile.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.

Postat în [Retete Salate \(Gustari\)](#) ★ \_ |

#### [SALATĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ \(CEHOSLOVACĂ\)](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 2,5 kg</b> |
|---------------------------|-----------|-----------------------------------|
| Cartofi                   | kg        | 1,300                             |
| Castraveți murați         | kg        | 0,250                             |
| Ceapă                     | kg        | 0,200                             |
| Zahăr                     | kg        | 0,010                             |
| Ouă                       | kg        | 0,250                             |
| Oțet 9 grade              | kg        | 0,030                             |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg        | 0,400                             |
| Piper măcinat             | kg        | 0,001                             |
| Sare                      | kg        | 0,020                             |

Gramaj produs finit: 2,5 kg

#### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ DIN CARTOFI CU MAIONEZĂ (CEHOSLOVACĂ)**

##### *Operații pregătitoare*

- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se scurg de apă, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii subțiri.
- Castraveții se curăță de coajă și semințe și se taie felii subțiri.

- Ceapa se curăță, se spală și se taie peștișori.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

- Maioneza se amestecă cu cartofi, castraveți, ceapă, ouă (150 g), sare, piper, oțet, zahăr.

#### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau salatiară, cu decor din felii de ou deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DIN BRÂNZĂ CU ROȘII \(CLUJEANĂ\)](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 1,5 kg |
|---------------------|----|----------------------------|
| Brânză de vaci      | kg | 0,800                      |
| Roșii proaspete     | kg | 0,500                      |
| Ceapă               | kg | 0,150                      |
| Unt                 | kg | 0,100                      |
| Smântână            | kg | 0,100                      |
| Lămâie              | kg | 0,100                      |
| Piper măcinat       | kg | 0,001                      |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,001                      |
| Ardei iute          | kg | 0,020                      |
| Sare                | kg | 0,015                      |

Gramaj produs finit: 1,5 kg

#### **PROCES TEHNOLOGIC-SALATĂ DIN BRÂNZĂ CU ROȘII (CLUJEANĂ)**

##### *Operații pregătitoare*

- Brânza se trece prin sită.
- Roșiile se curăță, se spală, se taie mărunț, se îndepărtează semințele.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Untul se alifiază (se bate).
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Ardeiul iute se spală și se taie rondele.

##### *Tehnica preparării*

- Brânza de vaci se amestecă bine cu smântână, unt, ceapă, roșii, boia de ardei, piper, sare, sucul de lămâie și se omogenizează.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau ravieră, cu decor din rondele de ardei iute.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ BERLINEZĂ](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|   |    | <b>pt. 2,2 kg</b> |
|---|----|-------------------|
| Cartofi                                 | kg | 1,000             |
| Parizer                                 | kg | 0,400             |
| Roșii proaspete                         | kg | 0,600             |
| Ardei gras                              | kg | 0,200             |
| Castraveți verzi sau<br>Ridichi de lună | kg | 0,600<br>0,300    |
| Zahăr                                   | kg | 0,005             |
| <a href="#">Maioneză*</a>               | kg | 0,500             |
| Sare                                    | kg | 0,030             |

Gramaj produs finit: 2,2 kg

### **PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ BERLINEZĂ**

#### *Operații pregătitoare*

- Parizerul se taie cuburi.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă, se taie cuburi.
- Ridichile, în cazul folosirii, se spală, se curăță, se taie cuburi.
- Ardeii se curăță, se spală și se taie cuburi mici.
- Roșiile se curăță, se spală, se îndepărtează semințele.
- Din cantitatea de roșii se fac 10 trandafiri pentru decor, iar restul se taie rondele.

#### *Tehnica preparării*

- Parizerul, castraveții sau ridichiile, cartofii, ardeii grași, se amestecă cu maioneză, zahăr și sare.
- Deasupra se așază rondele de roșii.

#### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor de trandafiri din roșii.
- Se servește rece.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ★ \_ |

### [SALATĂ BOEUF](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 2 kg</b> |
|---------------------------|-----------|-------------------------------------|
| Cartofi                   | kg        | 2,000                               |
| Carne de vită             | kg        | 0,350                               |
| Muștar                    | kg        | 0,100                               |
| Castraveți murați         | kg        | 0,500                               |
| <a href="#">Maioneză*</a> | kg        | 0,400                               |
| Gogoșari roșii în oțet    | kg        | 0,100                               |
| Pătrunjel verde           | kg        | 0,050                               |
| Salată verde              | kg        | 0,050                               |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,025 |

Gramaj produs finit: 2 kg

### PROCES TEHNOLOGIC - SALATĂ BOEUF

#### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se fierbe în apă cu sare, se spumează, se răcește și se taie cuburi mici.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă în apă cu sare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală.
- Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză cu multă apă.
- Gogoșarii se curăță, se spală și se taie diferite forme pentru decor.

#### Tehnica preparării

- Jumătate din cantitatea de maioneză se amestecă cu muștar, cartofi, castraveți, carne, piper și sare.
- Salata obținută se montează pe platou sau în caserole.
- Se ornează cu restul de maioneză, frunze de pătrunjel verde, gogoșari și frunze de salată verde.

#### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [Rețete Salate \(Gustari\)](#) ☆ \_ |

### RULADĂ DIN LEGUME ȘI CARNE DE VITĂ



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|---------------------------|----|--------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,800                    |
| Cartofi                   | kg | 0,500                    |
| Ouă                       | kg | 0,100                    |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,100                    |
| Pesmet                    | kg | 0,050                    |
| Ceapă                     | kg | 0,400                    |
| Ulei                      | kg | 0,100                    |
| Piper măcinat             | kg | 0,001                    |
| Sare                      | kg | 0,030                    |

Gramaj produs finit: 1 kg

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți mici. Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se răcește, se toacă cu mașina împreună cu carnea și cartofii. Se adaugă pătrunjelul verde, sare, piper, un ou. Se amestecă bine, se rulează și se așază într-o tavă unsă cu ulei (50 g) și tapetată cu pesmet. Se unge rulada cu un ou bătut și se frige la cuptor, circa 40 minute.

#### Prezentarea



Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#), [Mâncăruri](#) | [PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ „SIBIANA”](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Griș                                | kg | 0,200                         |
| Lapte                               | l  | 0,800                         |
| Zahăr                               | kg | 0,200                         |
| Brânză de vaci                      | kg | 0,500                         |
| Ouă                                 | kg | 0,250                         |
| Făină                               | kg | 0,050                         |
| Zahăr vanilat sau Vanilină pură     | kg | 0,010                         |
|                                     | kg | 0,00025                       |
| <a href="#">Răzătură de lămâie*</a> | kg | 0,015                         |
| Bicarbonat                          | kg | 0,001                         |
| Unt                                 | kg | 0,050                         |
| Pesmet                              | kg | 0,050                         |
| Zahăr farin                         | kg | 0,050                         |
| Sare                                | kg | 0,010                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ „SIBIANA”**

##### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Laptele se fierbe.
- Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

- În laptele clocotit, se adaugă grișul sub formă de ploaie, amestecând continuu.
- Se fierbe și se răcește.
- Separat se amestecă brânza de vaci cu zahăr, făină, răzătură de lămâie, zahăr vanilat sau vanilină, ouă, sare și bicarbonat, într-o tavă unsă cu unt și tapetată cu pesmet, se așază în strat egal grișul fiert.
- Deasupra se întinde compoziția de brânza de vaci și se coace la cuptor cu foc iute, circa 15—20 minute.
- Se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) | [PÂRJOALE MOLDOVENEȘTI](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 1,7 kg |
|---------------------------|----|----------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,550                      |

|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Cartofi sau Pâine albă | kg | 0,550 |
|                        | kg | 0,250 |
| Făină                  | kg | 0,150 |
| Pesmet                 | kg | 0,250 |
| Ouă                    | kg | 0,150 |
| Usturoi                | kg | 0,025 |
| Pătrunjel verde        | kg | 0,100 |
| Ceapă                  | kg | 0,150 |
| Untură sau ulei        | kg | 0,050 |
| Piper măcinat          | kg | 0,002 |
| Sare                   | kg | 0,025 |

**Gramaj produs finit: 1,7 kg**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se rad fin. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosește pâine se curăță de coajă, se înmoaie în apă și se stoarce bine.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 50 ml apă și se răcește. Carnea și ceapa se toacă cu mașina, se amestecă cu usturoi, pătrunjel verde, ouă (50 g), cartofi sau pâine, sare, piper; se împarte în bucăți și se modelează în formă de pârjoale, folosind făină. Se trec prin ou bătut și pesmet.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou.

Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [PIFTIE CU CARNE DE PUI](#)



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|---|----|--------------------------|
| Carne de pui calitatea I fără cap și picioare | kg | 2,000                    |
| Morcovi                                       | kg | 0,075                    |
| Pătrunjel rădăcină                            | kg | 0,075                    |
| Ceapă   | kg | 0,075                    |
| Ouă (2 albușuri)                              | kg | 0,050                    |
| Gelatină                                      | kg | 0,075                    |
| Usturoi                                       | kg | 0,050                    |
| Sare  | kg | 0,030                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 100 g, piftie 100 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Puii se curăță, se trec prin flacăra, se spală. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală, se crestează. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Albușurile se bat spumă. Gelatina se înmoaie în apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Puii se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, sare, se continuă fierberea, până ce carnea se desprinde de os. Carnea se lasă să se răcească și se taie fâșii. Supa de pui se strecoară, se adaugă gelatina, usturoi și albușuri de ou și se fierbe 5 minute, la foc moderat, fără să se mai amestece. Printr-o etamină se strecoară supa de pui, carnea se așază în forme cu decor din felii de morcovi și se adaugă supa. Se lasă să se gelifice.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă porționat în diferite forme, în farfurii sau caserole.

Postat în [Din carne si preparate din carne](#) ☆ \_ |

[PERIȘOARE CU VERDEȚURI \(semipreparat pentru ciorbe\)](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 1,2 kg |
|---------------------------|----|----------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,300                      |
| Carne de porc calitatea I | kg | 0,300                      |
| Ceapă                     | kg | 0,150                      |
| Pâine albă                | kg | 0,250                      |
| Ouă                       | kg | 0,100                      |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,100                      |
| Mărar verde               | kg | 0,025                      |
| Ulei                      | kg | 0,025                      |
| Sare                      | kg | 0,020                      |

**Gramaj produs finit: 1,2 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Pâinea albă se înmoaie în apă și se stoarce bine. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei, se lasă să se răcească, se toacă împreună cu bucățile de carne și pâine cu mașina, se adaugă ouă, sare și jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde. Se amestecă pentru omogenizare. Din compoziție se formează perișoare rotunde, se trec prin restul de mărar și pătrunjel verde.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [Semipreparate](#) ☆ \_ |

[PASTĂ DIN STAVRID](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|---------------|----|--------------------------|
| Stavrid       | kg | 1,100                    |

|                        |    |       |
|------------------------|----|-------|
| Ouă                    | kg | 0,050 |
| Lămâie                 | kg | 0,100 |
| Margarină sau unt      | kg | 0,075 |
| <a href="#">Aspic*</a> | kg | 0,200 |
| Tarhon verde           | kg | 0,010 |
| Piper măcinat          | kg | 0,002 |
| Sare                   | kg | 0,015 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj produs finit: 1 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

- Stavridul se curăță și se spală.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb de consistență tare, se răcesc, se curăță de coajă și se taie runde.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Margarina sau untul se alifiază.
- Tarhonul se curăță, se opărește, se spală și se taie mărunț.

##### Tehnica preparării

- Stavridul se fierbe în apă cu sare, se răcește, se curăță de oase și se toacă cu mașina cu sită deasă.
- Se amestecă cu margarina sau untul, suc de lămâie, piper, tarhon.
- Pasta obținută se așază pe platou.
- Se decorează cu rondele de ou fiert.
- Se înnapează cu aspic.

##### Prezentarea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [Din pește](#) ☆ \_ |

#### [ALUAT PIZZA](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|-----------------|----|--------------------------|
| Făină albă      | kg | 0,600                    |
| Drojdie de bere | kg | 0,050                    |
| Ulei            | kg | 0,050                    |
| Sare            | kg | 0,020                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

Drojdia se amestecă cu 100 ml apă caldă, 100 g făină și se lasă la dospit la loc cald până crește, apoi se amestecă cu restul de făină, ulei, circa 300 ml apă și sare dizolvată în apă caldă. Se lasă la dospit.

Prezentarea

Preparatul se folosește la pregătirea pizzei.

Postat în [Retete pizza](#) ☆ \_ |

[VARZĂ MURATĂ TOCATĂ](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 5 kg |
|----------------------------|----|--------------------------|
| Varză albă murată căpățână | kg | 6,000                    |
| Pastă de tomate            | kg | 0,150                    |
| Boia de ardei dulce        | kg | 0,010                    |
| Piper măcinat              | kg | 0,002                    |

**Gramaj produs finit: 5 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Varza se curăță de cotoare și de frunzele depreciate, se spală și se taie fâșii subțiri (julien).

*Tehnica preparării*

Varza se amestecă cu piper, se așază pe platou sau porționată în caserole, deasupra se adaugă pastă de tomate și boia de ardei dulce.

*Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

Postat în [Semipreparate](#) ☆ \_ |

[VARZĂ CU OREZ- rețetă de post](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 3 kg |
|-------------------|----|--------------------------|
| Varză albă murată | kg | 2,500                    |
| Orez              | kg | 0,300                    |
| Ulei              | kg | 0,200                    |
| Pastă de tomate   | kg | 0,050                    |
| Ceapă             | kg | 0,200                    |
| Piper boabe       | kg | 0,002                    |

**Gramaj produs finit: 3 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

*Operații pregătitoare*

Varza se curăță de cotoare și de foile depreciate, se spală și se taie fin. Orezul se curăță de impurități, se spală în mai multe ape. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

*Tehnica preparării*

Varza se înăbușă în ulei (150 g) cu 150 ml apă, se adaugă piper și se fierbe. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă orez, pastă de tomate, apă fiartă (circa 600 ml) și varză. Se amestecă și se fierbe circa 40 minute.

*Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

Postat în [din legume, Mâncăruri](#) ☆ \_ |

## VARZĂ CĂLITĂ



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|-------------------|----|--------------------------|
| Varză albă murată | kg | 2,500                    |
| Untură sau ulei   | kg | 0,100                    |
| Foi de dafin      | kg | 0,001                    |
| Piper boabe       | kg | 0,001                    |

**Gramaj produs finit: 1 kg**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Varza se curăță de cotoare, se taie fâșii lungi și se stoarce bine de zeamă.

#### *Tehnica preparării*

Varza se înăbușă în untură sau ulei. Se adaugă treptat apa necesară, piper, foi de dafin și se introduce în cuptor, circa 40 minute.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din legume](#), [Mâncăruri](#) \_ |

## STAVRID PRĂJIT



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|---------------------|----|--------------------------|
| Stavrid mic cu cap  | kg | 1,800                    |
| Făină               | kg | 0,100                    |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002                    |
| Ulei                | kg | 0,150                    |
| Sare                | kg | 0,030                    |

**Gramaj produs finit: 1 kg**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Stavridul se curăță, se detașează capul, se spală, se sarează. Făina se cerne și se amestecă cu boia.

#### *Tehnica preparării*

Stavridul se trece prin făină și se prăjește în ulei.

#### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) \_ |

## ȘNITEL PANE DIN CARNE DE VITĂ



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,600                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Făină           | kg | 0,080 |
| Untură sau ulei | kg | 0,100 |
| Ouă             | kg | 0,200 |
| Pesmet          | kg | 0,175 |
| Sare            | kg | 0,015 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g**

### PROCES TEHNOLOGIC -ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se sarează și se bate. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec separat prin făină, ou bătut și pesmet. Se prăjesc în untură sau ulei.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### [SARAMURĂ DIN STAVRID](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|--------------------|----|--------------------------|
| Stavrid mic cu cap | kg | 1,600                    |
| Sare               | kg | 0,030                    |

**Gramaj produs finit: 1 kg**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Stavridul se curăță și se spală în multă apă

#### Tehnica preparării

Pe plită încinsă se presară sare, apoi se așază stavridul și se frige pe ambele părți.

#### Prezentarea

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole.

Postat în [din pește](#), [Mâncăruri](#) ★ \_ |

#### [SĂRMĂLUȚE CU CARNE DE VITĂ ÎN FOI DE VIȚĂ](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 5 kg |
|---------------------------|----|--------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 2,400                    |
| Untură sau ulei           | kg | 0,100                    |
| Ceapă                     | kg | 0,500                    |
| Orez                      | kg | 0,500                    |
| Mărar verde               | kg | 0,200                    |
| Foi de viță la sare       | kg | 1,500                    |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,005 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj produs finit: 5 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se curăță de impurități, se spală și se fierbe pe jumătate, se răcește sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Foile de viță se desărează în apă rece, se spală, se curăță de codițe și nervurile tari și se opăresc.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Carnea și ceapa se toacă prin mașină, se amestecă bine cu orez, sare, piper și jumătate din cantitatea de mărar verde. Această compoziție se împarte în bucăți. Fiecare bucată se așază pe câte o foaie de viță, se rulează, iar capetele se introduc în interior.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu mărar verde deasupra.  
rece.

Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SARMALE CU CARNE DE PORC ȘI VITĂ ÎN FOI DE VARZĂ](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 5 kg |
|--------------------------|----|--------------------------|
| Carne de porc calitate I | kg | 1,100                    |
| Carne de vită calitate I | kg | 0,600                    |
| Orez                     | kg | 0,500                    |
| Ceapă                    | kg | 0,500                    |
| Varză albă murată        | kg | 4,000                    |
| Untură sau ulei          | kg | 0,100                    |
| Boia de ardei dulce      | kg | 0,005                    |
| Cimbru                   | kg | 0,003                    |
| Piper măcinat            | kg | 0,005                    |
| Sare                     | kg | 0,020                    |

**Gramaj de produs finit: 5 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vită și porc, se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, se răcește sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotoare și se aleg frunzele pentru sarmale.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți, care se rulează în câte o foaie de varză, introducând marginile ruloului în interior.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.



Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [SĂRMĂLUȚE CU CARNE DE PORC IN FOI DE VIȚĂ \(CU ARPACAȘ\)](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 5 kg |
|---------------------------|----|--------------------------|
| Carne de porc calitatea I | kg | 2,400                    |
| Untură sau ulei           | kg | 0,100                    |
| Ceapă                     | kg | 0,500                    |
| Orez                      | kg | 0,250                    |
| Arpacaș                   | kg | 0,250                    |
| Mărar verde               | kg | 0,200                    |
| Foi de viță la sare       | kg | 1,500                    |
| Piper măcinat             | kg | 0,005                    |
| Sare                      | kg | 0,020                    |

**Gramaj produs finit: 5 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Orezul și arpacașul se curăță de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate, se răcesc sub jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Foile de viță se desărează în apă rece, se spală, se curăță de codițe și nervurile tari, apoi se opăresc.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se răcește. Carnea și ceapa se toacă cu mașina, se amestecă bine cu arpacaș și orez, sare, piper, mărar verde. Această compoziție se împarte în bucăți. Fiecare bucată se așază pe câte o foaie de viță, se rulează introducând capetele în interior.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole, cu mărar verde deasupra.

Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

### [SARMALE CU CARNE DE PORC ÎN FOI DE VARZĂ CU OREZ ȘI ARPACAȘ](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 5 kg |
|---------------------------|----|--------------------------|
| Carne de porc calitatea I | kg | 1,700                    |
| Varză albă murată         | kg | 4,000                    |
| Orez                      | kg | 0,250                    |
| Arpacaș                   | kg | 0,250                    |
| Ceapă                     | kg | 0,500                    |
| Untură sau ulei           | kg | 0,100                    |
| Cimbru                    | kg | 0,003                    |
| Boia de ardei dulce       | kg | 0,005                    |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,005 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj de produs finit: 5 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul și arpacașul se aleg de impurități, se spală, se fierb pe jumătate și se răcesc sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotoare și se aleg frunzele pentru sarmale.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, arpacaș, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți care se rulează în câte o foaie de varză introducând marginile ruloului în interior.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.

Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [SARMALE CU CARNE DE PORC IN FOI DE VARZĂ](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 5 kg |
|--------------------------|----|--------------------------|
| Carne de porc calitate I | kg | 1,700                    |
| Varză albă murată        | kg | 4,000                    |
| Orez                     | kg | 0,500                    |
| Ceapă                    | kg | 0,500                    |
| Untură sau ulei          | kg | 0,100                    |
| Cimbru                   | kg | 0,003                    |
| Boia de ardei dulce      | kg | 0,005                    |
| Piper măcinat            | kg | 0,005                    |
| Sare                     | kg | 0,020                    |

**Gramaj de produs finit (sarmale): 5 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie în bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe pe jumătate și se răcește sub jet de apă rece. Varza se spală, se curăță de cotor și se aleg frunzele pentru sarmale.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă și se răcește. Carnea se toacă împreună cu ceapa cu mașina. Carnea tocată se amestecă bine cu orez, sare și piper. Compoziția se împarte în bucăți care se rulează în câte o bucată din foaie de varză, introducând marginile ruloului în interior.

##### *Prezentarea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole, cu cimbru și boia de ardei deasupra.

Postat în [din carne tocată](#), [Mâncăruri](#) ☆ \_ |

#### [IEPURE CU SOS DE LĂMÂIE \(Â LA GREC\)](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de iepure cu os | kg        | 1,300                                |
| Morcovi               | kg        | 0,200                                |
| Țelină rădăcină       | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                 | kg        | 0,200                                |
| Arpagic               | kg        | 0,800                                |
| Ulei                  | kg        | 0,200                                |
| Vin roșu              | l         | 0,100                                |
| Pastă de tomate       | kg        | 0,100                                |
| Măsline               | kg        | 0,250                                |
| Foi de dafin          | kg        | 0,0005                               |
| Lămâi                 | kg        | 0,100                                |
| Cimbru                | kg        | 0,003                                |
| Piper boabe           | kg        | 0,001                                |
| Oțet 9 grade          | l         | 0,050                                |
| Usturoi               | kg        | 0,025                                |
| Sare                  | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 80g, sos 200 g, măsline 25 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina, ceapa se curăță, se spală ; jumătate din cantitate se taie mărunt, iar jumătate se taie felii. Arpagicul se opărește și se curăță. Carnea de iepure se ține 12 ore la marinat în baiț format din legumele tăiate felii, apă, oțet, piper boabe (1 g), sare și jumătate din cantitatea de foi de dafin și cimbru. Măslinile se opăresc în apă clocotită. Usturoiul se curăță și se taie. Lămâile se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se taie în 10 bucăți, se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă. Ceapa, morcovii și țelina tăiate mărunt, se înăbușă separat în 50 g ulei cu 50 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, lichid de la marinare și se fierb circa 60 minute, se adaugă restul de foi de dafin, piper măcinat, usturoi, cimbru și vin. Sosul rezultat se pasează peste bucățile de carne. Arpagicul se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă peste carne și sos împreună cu măslinile. Se mai fierb circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de lămâie. Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) |

[FAZAN LA TAVĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
|----------------------|-----------|--------------------------------------|

|                          |    |       |
|--------------------------|----|-------|
| Fazan cu pene            | kg | 2,000 |
| Grăsime bucăți (slănină) | kg | 0,075 |
| Morcovi                  | kg | 0,200 |
| Păstârnac rădăcină       | kg | 0,200 |
| Țelină rădăcină          | kg | 0,100 |
| Ulei                     | kg | 0,150 |
| Piper boabe              | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde          | kg | 0,050 |
| Ceapă                    | kg | 0,050 |
| <a href="#">Bait*</a>    | kg | 1,000 |
| Sare                     | kg | 0,020 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Fazanul se curăță de pene, fulgi, se înlătură piciorușele. Se trece prin flacăra, se spală și se ține în baiț, 6 ore. Slănina se zvântă, se taie felii subțiri și se păstrează în vas cu cuburi de gheață cu apă. Morcovii, păstârnacul rădăcină, țelina rădăcină se spală, se curăță, se spală din nou și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, lăsându-se buchețele. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri.

##### Tehnica preparării

Feliile de slănină se scot din apă, se zvântă și se bat puțin. Fazanul (numai pieptul) se sarează și se acoperă cu felii de slănină. Într-o tavă cu ulei se așază legumele tăiate, piperul, apoi fazanul pregătit, apă (200 ml), baiț strecurat (300 g) și se introduce în cuptor, circa 60 minute. Se stropește din timp în timp cujiul format. După frigere se îndepărtează slănina cu care a fost împachetat (acoperit), se mai stropește cu jiul format și se lasă în cuptor pentru rumenit. Fazanul se scoate și jiul se strecoară.

##### Prezentarea și servirea

Fazanul se prezintă pe platou cu decor din buchețele de pătrunjel verde. Se poate servi cu jiul însoțit de diverse garnituri. Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

#### [ESCALOP DIN CARNE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCI](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Pulpă de căprioară fără os | kg | 1,250                         |
| <a href="#">Bait*</a>      | kg | 1,000                         |
| Făină                      | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei            | kg | 0,150                         |
| Ceapă                      | kg | 0,250                         |
| Ciuperci proaspete sau     | kg | 0,700                         |
| Conservă                   | kg | 0,350                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pastă de tomate | kg | 0,050 |
| Smântână        | kg | 0,250 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Vin roșu        | l  | 0,100 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Salată verde    | kg | 0,100 |
| Sare            | kg | 0,030 |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne căprioară 80 g, ciuperci 35 g, sos 120 g, smântână 25 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Carnea de căprioară (pulpă) se ține în baiț circa 24 ore ; după marinare, se zvântă, se porționează și se bate. Făina se cerne. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g), se înăbușă în untură sau ulei și apă (200 ml). Se scot bucățile de carne separat, iar în jiu format se înăbușă ceapă, ciuperci și se fierb circa 10 minute. După fierbere se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, baiț strecurat, sare, piper și se fierb încă circa 10 minute ; se adaugă vin. Sosul format se toarnă peste felile de carne și se introduce în cuptor circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou cu decor din frunze de salată verde, cu smântână și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

### [COTLET DIN CARNE DE PORC MISTREȚ CU SOS DE VIN](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Cotlet de porc mistreț | kg | 1,500                         |
| Făină                  | kg | 0,100                         |
| Untură                 | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel rădăcină     | kg | 0,250                         |
| Morcovi                | kg | 0,250                         |
| Ceapă                  | kg | 0,150                         |
| Usturoi                | kg | 0,025                         |
| Pastă de tomate        | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat          | kg | 0,002                         |
| Vin roșu               | l  | 0,250                         |
| Foi de dafin           | kg | 0,00025                       |
| Salată verde           | kg | 0,100                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Roșii proaspete | kg | 0,200 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: cotlet mistreț 100 g, sos 80 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează.
- Făina se cerne.
- Morcovii, ceapa, rădăcina de pătrunjel și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml).
- Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză.
- Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele.

##### Tehnica preparării

- Cotletele se înăbușă în untură cu vin (100 ml) și apă 250 ml, apoi se scot separat.
- In jiul rezultat se înăbușă morcovi, pătrunjel rădăcină, ceapă și usturoi.
- Se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, apă fiartă (0,600 l) și se continuă fierberea, până ce legumele sînt fierte.
- Făina se dizolvă în apă (100 ml), se toarnă peste legume și se continuă fierberea 15 minute.
- Sosul obținut se pasează.
- Se adaugă piper, sare, vin (150 ml), se toarnă peste cotlete și se introduc la cuptor, 10—15 minute.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din salată verde și roșii.
- Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

#### [PIZZA „ROMANA”](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|------------------------------|----|----------------------------------|
| <a href="#">Aluat pizza*</a> | kg | 1,150                            |
| <a href="#">Sos pizza*</a>   | kg | 0,700                            |
| Brânză telemea               | kg | 0,500                            |
| Gogoșari in oțet             | kg | 0,400                            |
| Ceapă                        | kg | 0,400                            |
| Ulei                         | kg | 0,040                            |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 240 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Brânza telemea se spală, se zvântă și se rade. Gogoșarii se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie fâșii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brânză, ceapă, gogoșari, sos și se coace 15 minute.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

Postat în [Rețete pizza](#)  | [PIZZA „NAPOLETANA”](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| <a href="#">Aluat pizza*</a> | kg | 1,150                         |
| <a href="#">Sos pizza*</a>   | kg | 0,700                         |
| Brânză topită                | kg | 0,410                         |
| Cașcaval                     | kg | 0,450                         |
| Măsline                      | kg | 0,400                         |
| Ulei                         | kg | 0,040                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 225 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*


Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Se îndepărtează ambalajul de la brânză topită și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brânză topită, sos, măsline, cașcaval ras și se coace 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

Postat în [Rețete pizza](#)  | [PIZZA „ITALIANA”](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| <a href="#">Aluat pizza*</a> | kg | 1,150                         |
| <a href="#">Sos pizza*</a>   | kg | 0,700                         |
| Sardele                      | kg | 0,540                         |
| Brânză topită                | kg | 0,300                         |
| Ulei                         | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 225 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Sardelele se curăță de coloana vertebrală. Brânza topită se curăță de ambalaj și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brânză topită, sos, sardele și se coace 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

Postat în [Rețete pizza](#)  | [PIZZA „DUE STAGIONE”](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| <a href="#">Aluat pizza*</a> | kg | 1,150                         |
| <a href="#">Sos pizza*</a>   | kg | 0,700                         |
| Ciuperci conservă            | kg | 0,450                         |
| Salam                        | kg | 0,440                         |
| Brânză topită                | kg | 0,350                         |
| Ulei                         | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 225 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi. Brânza topită se curăță de ambalaj și se taie mărunț,

##### *Tehnica preparării*

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Se adaugă brânză topită, salam, ciuperci, sos și se coace 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

Postat în [Rețete pizza](#) ☆ \_ |

#### [PIZZA "CAPRICIOSA"](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| <a href="#">Aluat pizza*</a> | kg | 1,150                         |
| <a href="#">Sos pizza*</a>   | kg | 0,700                         |
| Ciuperci conservă            | kg | 0,500                         |
| Brânză telemea               | kg | 0,400                         |
| Ulei                         | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 205 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Brânza telemea se spală, se zvântă și se rade. Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame.

##### *Tehnica preparării*

Cele zece forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brânză, ciuperci, sos și se coace 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

Postat în [Rețete pizza](#) ☆ \_ |

#### [PIZZA „BOLOGNEZA”](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|



|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| <a href="#">Aluat pizza*</a> | kg | 1,150 |
| <a href="#">Sos pizza*</a>   | kg | 0,700 |
| Salam                        | kg | 0,500 |
| Ciuperci conservă            | kg | 0,500 |
| Ouă                          | kg | 0,500 |
| Ulei                         | kg | 0,050 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 275 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Salamul se curăță de membrană și se taie cuburi. Ciupercile se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat.

Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă ciuperci, salam, sos, ouă și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

Postat în [Rețete pizza](#) ☆ \_ |

[PIZZA „ALEXANDRES”](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| <a href="#">Aluat pizza*</a> | kg | 1,150                         |
| <a href="#">Sos pizza*</a>   | kg | 0,700                         |
| Brânză telemea               | kg | 0,500                         |
| Costiță afumată              | kg | 0,500                         |
| Salată verde                 | kg | 0,300                         |
| Ulei                         | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 235 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC

Operații pregătitoare

Brânza se spală, se scurge de apă și se rade. Costița afumată se taie cuburi. Salata verde se curăță, se spală cu multă apă rece fiecare frunză și se taie fâșii.

Tehnica preparării

Cele 10 forme se ung cu ulei, apoi se așază aluatul astfel ca să acopere și pereții. Peste aluat se adaugă brânză, costiță, salată verde, sos și se coace 15 minute.

Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în forma în care s-a copt. Se servește cald.

Postat în [Rețete pizza](#) ☆ \_ |

[SOS PIZZA](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|---------------|----|--------------------------|
|---------------|----|--------------------------|

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pastă de tomate | kg | 0,150 |
| Ceapă           | kg | 0,250 |
| Morcovi         | kg | 0,250 |
| Făină           | kg | 0,050 |
| Ulei            | kg | 0,100 |
| Unt             | kg | 0,100 |
| Zahăr           | kg | 0,050 |
| Cimbru          | kg | 0,005 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 150 ml apă. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa și morcovii se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, circa 750 ml apă fiartă și se fierb circa 20 minute. Se pasează, se adaugă unt, cimbru, zahăr, piper, sare și se mai fierb încă 5 minute.

#### *Prezentarea*

Sosul se prezintă în sosieră și intră în compoziția pizzei.

Postat în [Retete pizza](#) ☆ \_ |

### [SPINARE DE CĂPRIOARĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Spinare de căprioară cu os    | kg        | 2,500                                |
| Grăsime bucăți (slănină albă) | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,100                                |
| Ulei                          | kg        | 0,150                                |
| Unt                           | kg        | 0,050                                |
| Făină                         | kg        | 0,100                                |
| Smântână                      | kg        | 0,250                                |
| Cimbru                        | kg        | 0,002                                |
| Foi de dafin                  | kg        | 0,00025                              |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,001                                |
| Baiț*                         | kg        | 1,000                                |
| Sare                          | kg        | 0,030                                |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne fără os 100 g, sos 80 g.**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Carnea se ține în baiț circa 24 ore. Slănina se taie fâșii lungi. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Carnea se zvântă, se înlătură pielețele și se scoate întregă de pe os. Se împănează cu slănină, se sarează, se presară piper și se așază într-o tavă cu ulei și apă (300 ml), cimbru, foi de dafin, ceapă, 800 g baiț strecurat și se introduce la cuptor. Se stropește, din timp în timp, cu iul format. După ce carnea s-a fript, se scoate separat, iar sosul format se strecoară. Sosul se amestecă cu făină dizolvată în 100 ml apă rece și se fierbe circa 15 minute. Se adaugă smântână și unt. (Sosul trebuie să aibă consistența smântânei). Se porționează carnea.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, acoperit cu un strat de sos. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

### [TERINĂ DE CĂPRIOARĂ \(piesă întreagă\)](#)



| Materii prime                                      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Terină de căprioară (piesă întreagă)               | kg | 1,500                         |
| Carne de vițel fără os calitate superioară (pulpă) | kg | 0,400                         |
| Slănină proaspătă                                  | kg | 0,300                         |
| Piper măcinat                                      | kg | 0,002                         |
| Coniac   | l  | 0,025                         |
| Ouă  | kg | 0,150                         |
| Nucșoară   | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Aspic*</a>                             | kg | 1,000                         |
| Frișcă lichidă                                     | kg | 0,100                         |
| Vin roșu   | l  | 0,100                         |
| Salată verde                                       | kg | 0,150                         |
| Ceapă  | kg | 0,150                         |
| Ulei   | kg | 0,050                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: terină 120 g, aspic 90 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Slănină se taie felii (150 g), iar restul de slănină se taie cuburi, care se opăresc. Din carnea de căprioară se taie o bucată lungă sub formă de mușchi, care se îmbracă în felii de slănină. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Carnea ele vițel se ține în apă rece

pentru eliminarea sângelui și se taie bucăți mici. Nucșoara se rade. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Aspicii se topește în baie de apă fierbinte.

#### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Carnea de căprioară și vițel se amestecă cu ceapa înăbușită și se toacă cu mașina cu sită fină. Această compoziție se amestecă cu ouă, cuburi de slănină, vin, sare, piper, nucșoară, frișca, coniac. Se amestecă bine pentru omogenizare. Se îmbracă o formă dreptunghiulară cu felii de slănină. Jumătate din compoziția de carne tocată se aranjează în tavă, deasupra se adaugă batonul de carne îmbrăcat în slănină și se acoperă cu restul de carne tocată și felii de slănină. Forma se învelește în hârtie pergament și se ține la cuptor circa 2 ore, într-un vas cu apă clocotită (bain-marie). După răcire se presează, într-o formă de terină circa 8—10 ore. Se scoate din formă și se înapează cu aspic.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, tăiat felii cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

[TERINĂ DE IEPURE \(piesă întreagă\)](#)



| <b>Materii prime</b>                     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--|
| Carne de iepure fără os                  | kg        | 1,500                                    |
| Slănină proaspătă                        | kg        | 0,400                                    |
| Carne de porc superioară fără os (pulpă) | kg        | 0,400                                    |
| Piper măcinat                            | kg        | 0,002                                    |
| Nucșoară                                 | kg        | 0,002                                    |
| <a href="#">Aspic*</a>                   | kg        | 0,800                                    |
| Rom                                      | l         | 0,025                                    |
| Ouă                                      | kg        | 0,100                                    |
| Coniac                                   | l         | 0,050                                    |
| Frișcă lichidă                           | kg        | 0,050                                    |
| Salată verde                             | kg        | 0,100                                    |
| Sare                                     | kg        | 0,030                                    |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pateu 100 g, aspic 80 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de iepure se spală; o bucată din carne se taie sub formă de mușchiuleț, iar restul se toacă prin mașină de mai multe ori. Slăcina proaspătă se taie felii subțiri. Pulpă de porc se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina. Salata verde se curăță, se spală prin mai multe ape reci fiecare frunză. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Nucșoara se rade. Aspicii se topește în baie de apă fierbinte.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se amestecă cu ouă, frișcă, sare, piper, nucșoară, rom și coniac. O formă dreptunghiulară se tapetează cu felii de slănină. Se adaugă jumătate din compoziția de carne tocată, mușchiulețul de iepure și restul de carne tocată. Forma se introduce la cuptor într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie) circa 2 ore. Se răcește și se scoate compoziția din formă. Pateul se îmbracă în aspic și se păstrează la rece.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou ; o bucată întreagă și câteva bucăți tăiate, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

#### [ȘNIȚEL NATUR DIN CARNE DE PORC MISTREȚ](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Pulpă de mistreț fără os     | kg | 1,100                         |
| Untură sau ulei              | kg | 0,150                         |
| Făină                        | kg | 0,100                         |
| Vin roșu                     | l  | 0,100                         |
| Piper măcinat                | kg | 0,002                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,250<br>kg                   |
| Salată verde                 | kg | 0,200                         |
| Lămâi                        | kg | 0,200                         |
| <a href="#">Bait*</a>        | kg | 1,500                         |
| Unt                          | kg | 0,050                         |
| Sare                         | kg | 0,030                         |

#### **\*se preia rețeta respectivă**

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 85 g, sos 100 g

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Carnea se ține în bait circa 24 ore. Se scoate separat, se zvântă și se porționează. Bucățile de carne se bat și se sarează. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie runde. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză. Lămâile se spală și se taie felii.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în untură sau ulei și apă (100 ml). Se adaugă baițul și se continuă fierberea circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin, piper și unt. Se scot bucățile de carne și sosul se pasează peste șnițele.

##### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Deasupra fiecărui șnițel se așază o felie de lămâie, o rondea ele roșie și decor de salată verde. Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

#### [SIVE CU CARNE DE IEPURE](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Carne de iepure cu os | kg | 2,000                         |
| Morcovi               | kg | 0,150                         |
| Ceapă                 | kg | 0,250                         |
| Țelină rădăcină       | kg | 0,100                         |

|                                    |    |                |
|------------------------------------|----|----------------|
| Cimbru                             | kg | 0,001          |
| Arpagic                            | kg | 0,800          |
| Piper măcinat                      | kg | 0,002          |
| Foi de dafin                       | kg | 0,00025        |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă | kg | 0,500<br>0,250 |
| Costiță afumată                    | kg | 0,250          |
| Vin roșu                           | l  | 0,250          |
| Ulei                               | kg | 0,150          |
| Făină                              | kg | 0,050          |
| Usturoi                            | kg | 0,025          |
| Sânge de iepure                    | kg | 0,100          |
| <a href="#">Baiț*</a>              | kg | 1,000          |
| Coniac                             | l  | 0,025          |
| Sare                               | kg | 0,030          |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 120 g, garnitură cu sos 200 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### *Operații pregătitoare*

Baițul se prepară folosind rețeta respectivă. Iepurele se ține în baiț 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Țelina rădăcină, morcovii se spală, se curăță și se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Arpagicul se opărește și se curăță. Ciupercile proaspete se curăță, se spală în mai multe ape reci și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se spală, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Costița afumată se taie cuburi. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Iepurele se scoate din baiț, se zvântă, se porționează și se sarează. Carnea se înăbușă în ulei (100 g) și apă (100 ml), circa 15—20 minute. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină rădăcină, foi de dafin, cimbru, usturoi, baiț (1 kg) și se fierb 15—20 minute. Se adaugă sângele de iepure, făina dizolvată în 50 ml apă, 150 ml vin și se fierb circa 10 minute. Carnea se scoate, iar sosul se strecoară prin sită. În sosul obținut se adaugă coniac, 100 ml vin și piper măcinat. Separat costița se prăjește în ulei (50 g) și se scoate separat. În uleiul rămas se adaugă arpagic și ciuperci, se înăbușă, apoi se amestecă cu costița prăjită. Carnea se așază în tavă, se adaugă ciuperci, costiță și arpagic, sos și se introduce în cuptor pentru circa 10—15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

#### [TOCANĂ CU CARNE DE PORC MISTREȚ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|----------------------------------|
| Carne de porc mistreț fără os | kg | 0,825                            |
| Ceapă                         | kg | 0,700                            |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                            |

|                                 |          |                |
|---------------------------------|----------|----------------|
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,100          |
| Usturoi                         | kg       | 0,025          |
| Cimbru                          | kg       | 0,001          |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,002          |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,800<br>0,400 |
| Ardei gras                      | kg       | 0,500          |
| Vin roșu                        | l        | 0,100          |
| Pătrunjel verde                 | kg       | 0,030          |
| <a href="#">Bait*</a>           | kg       | 1,000          |
| Sare                            | kg       | 0,030          |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 200 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se ține în bait circa 24 ore. După marinare, se zvântă, se taie cuburi cu latura de 2—3 cm și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în untură sau ulei și apă (100 ml). Se adaugă ceapă și ardei gras. După 10 minute se adaugă pasta de tomate, roșii, cimbru, piper, usturoi, bait strecurat, vin și sare. Se introduce la cuptor pentru 15—20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

[SARMALE CU CARNE DE VÂNAT ÎN FOI DE VARZĂ](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|----------------------------------|
| Carne de porc mistreț fără os   | kg       | 0,500                            |
| Carne de căprioară fără os      | kg       | 0,300                            |
| Varză albă murată               | kg       | 4,500                            |
| Ceapă                           | kg       | 0,400                            |
| Untură                          | kg       | 0,200                            |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,100                            |
| Orez                            | kg       | 0,150                            |
| Costiță afumată                 | kg       | 0,200                            |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 1,000<br>0,500                   |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Cimbru        | kg | 0,001 |
| Piper boabe   | kg | 0,002 |
| Piper măcinat | kg | 0,001 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale 180 g, varză 230 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC

##### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală; jumătate din cantitate se taie în felii și se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă, iar jumătate se taie felii subțiri (julien). Carnea se spală, se zvântă, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina împreună cu ceapa înăbușită. Orezul se alege de impurități, se spală, se opărește și se trece sub jet de apă rece. Varza se spală, se scot cotoarele, se aleg foi pentru sarmale, iar restul se taie fin. Roșiile proaspete se spală, se aleg 10 bucăți mici, iar celelalte se taie felii; la roșiile mici (10 bucăți) li se îndepărtează locul unde a fost codița, iar în partea opusă se crestează coaja. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### Tehnica preparării

Carnea tocată se amestecă cu sare, piper măcinat, orez și apă rece (circa 100 ml). Compoziția obținută se împarte în 30 bucăți de circa 35 g/bucata (3 bucăți la o porție) sau 25 g/bucata (4 bucăți la o porție). Fiecare bucată se rulează în câte o foaie de varză, iar capetele ruloului se introduc în interior. Sarmalele se așază una lângă alta într-o cratiță în care s-a pus un strat subțire de varză tăiată. Mijlocul vasului va rămâne gol, în care se așază bucata întreagă de costiță și se umple cu varză tăiată care va acoperi și sarmalele. Se presară cimbru. Ceapa tăiată felii subțiri se înăbușă în 125 g untură cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, sare, piper boabe și se fierbe circa 5 minute. Sosul obținut se adaugă la sarmale, completându-se cu zeamă de varză sau apă necesară fierberii. Sarmalele se fierb la un foc moderat pe plită sau la cuptor. După 70—80 de minute de fierbere se așază feliile de roșii deasupra și se continuă fierberea la cuptor circa o oră. Cele 10 roșii mici, se ung cu untură (25 g), se așază într-o tavă și se rumenesc la cuptor. Când sarmalele sunt fierte, se scoate costița și se taie în 10 felii.

##### Prezentarea și servirea

Sarmalele se prezintă pe platou sau farfurie, cu câte o felie de costiță și o roșie deasupra. Se servesc calde.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

#### [PULPĂ DE MISTREȚ ÎN ASPIC](#)



| Materii prime          | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------|----|-------------------------------|
| Pulpă de porc mistreț  | kg | 1,500                         |
| Ceapă                  | kg | 0,100                         |
| Morcovi                | kg | 0,050                         |
| Usturoi                | kg | 0,030                         |
| Ulei                   | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Aspic*</a> | kg | 0,300                         |
| Sare                   | kg | 0,020                         |
| Salată verde           | kg | 0,100                         |
| Gogoșari roșii în oțet | kg | 0,050                         |
| Castraveți murați      | kg | 0,050                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 90 g, aspic și decor 35 g**



## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Usturoiul se curăță și se spală. Carnea se spală, se împănează cu usturoi și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Castraveții și gogoșarii se curăță, se spală și se taie în diferite forme pentru decor. Aspicii se topește în baie de apă fierbinte. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză în parte.

### Tehnica preparării

Carnea împănată se înăbușă în cuptor cu ulei și apă (200 ml). Se înăbușă pe jumătate, se adaugă morcovi și ceapă. În timpul înăbușirii se stropește cu jiul rezultat, pentru a se rumeni. Se lasă să se răcească și se taie în felii subțiri. Se formează un decor din gogoșari și castraveți și se înnează în aspici.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou, cu decor din frunze de salată verde. Se servește rece.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ |

## [PAPRICAȘ DIN CARNE DE PORC MISTREȚ \(VÂNĂTORESC\)](#)



| Materii prime                      | UM       | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|------------------------------------|----------|----------------------------------|
| Carne de porc mistreț fără os      | kg       | 0,825                            |
| Untură sau ulei                    | kg       | 0,200                            |
| Ceapă                              | kg       | 0,200                            |
| Ciuperci proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                   |
| Cartofi                            | kg       | 1,500                            |
| Pastă de tomate                    | kg       | 0,050                            |
| Usturoi                            | kg       | 0,050                            |
| Boia de ardei dulce                | kg       | 0,002                            |
| Vin alb                            | l        | 0,100                            |
| Cimbru                             | kg       | 0,003                            |
| Ardei gras                         | kg       | 0,200                            |
| <a href="#">Bait*</a>              | kg       | 1,000                            |
| Pătrunjel verde                    | kg       | 0,050                            |
| Piper măcinat                      | kg       | 0,002                            |
| Sare                               | kg       | 0,030                            |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 50 g, sos 100 g**

## PROCES TEHNOLOGIC

### Operații pregătitoare

Carnea se ține în baiți circa 24 de ore, se zvântă și se porționează (câte două bucăți la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală cu multă apă și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii gras se spală, se curăță și se taie în sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se spală

din nou, se taie pe lungime în 4 sau 6 felii. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în untură sau ulei (100 g) și 100 ml apă. Se adaugă ceapă și ciuperci. Când ceapa s-a înmuiat, se adaugă usturoi, pastă de tomate, boia, piper, sare, cimbru și baiț strecurat de la vânat. Se fierbe pe foc moderat circa 20 minute. Separat, în alt vas se înăbușă ardei gras în 100 g untură sau ulei cu apă (100 ml). Se adaugă cartofii și se fierb circa 20 minute, într-o tavă se așază bucățile de carne, cartofii cu ardeii grași, iar deasupra sosul cu ciuperci ; se adaugă vin și se trece la cuptor 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

### [MEDALION DIN CARNE DE CĂPRIOARĂ CU CIUPERCİ](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Pulpă de căprioară              | kg       | 1,250                         |
| Făină                           | kg       | 0,050                         |
| Ulei                            | kg       | 0,200                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg<br>kg | 1,000<br>0,500                |
| Pâine albă                      | kg       | 0,300                         |
| Unt                             | kg       | 0,050                         |
| Salată verde                    | kg       | 0,200                         |
| Roșii proaspete                 | kg       | 0,200                         |
| <a href="#">Sos de vânat*</a>   | kg       | 1,000                         |
| <a href="#">Baiț*</a>           | kg       | 1,000                         |
| Sare                            | kg       | 0,010                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 80 g, sos cu ciuperci 120 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se ține în baiț circa 24 ore, se zvântă, se porționează (pe cât posibil sub formă ovală) și se bat puțin. Făina se cerne. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Pâinea albă se taie felii de formă ovală de circa 1 cm, se curăță de coajă și se prăjesc în 100 g ulei. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roșiile se curăță, se spală și se taie rondele. Sosul de vânat și baițul se prepară folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Feliile de carne se trec prin făină, se presează puțin și se așază în vas cu 100 g ulei (neîncins). Se lasă până capătă o crustă pe ambele părți, după care se adaugă ciuperci și sare. După circa 5—10 minute se adaugă sos de vânat, apoi unt și se fierb circa 15—20 minute. Pe platou se așază feliile de pâine, deasupra cele de carne și se toarnă sosul cu ciuperci peste medalioanele formate.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cald, cu decor din felii de roșii și salată verde. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [Preparate din vânat](#) ☆ \_ |

## IEPURE CU MĂSLINE



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|-----------------------|-----------|--|
| Carne de iepure cu os | kg        | 1,300                                    |
| Ardei gras            | kg        | 0,200                                    |
| Morcovi               | kg        | 0,200                                    |
| Țelină rădăcină       | kg        | 0,100                                    |
| Ceapă                 | kg        | 0,200                                    |
| Ulei                  | kg        | 0,100                                    |
| Cimbru                | kg        | 0,003                                    |
| Vin roșu              | l         | 0,100                                    |
| Coniac                | l         | 0,030                                    |
| Pastă de tomate       | kg        | 0,075                                    |
| Pătrunjel verde       | kg        | 0,040                                    |
| Foi de dafin          | kg        | 0,00025                                  |
| Usturoi               | kg        | 0,025                                    |
| Măsline               | kg        | 0,250                                    |
| Lămâi                 | kg        | 0,100                                    |
| Oțet 9 grade          | l         | 0,050                                    |
| Sânge de iepure       | kg        | 0,100                                    |
| Piper măcinat         | kg        | 0,002                                    |
| Sare                  | kg        | 0,010                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de iepure cu os 80 g, sos 175 g, măsline 25 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC**

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii, țelina și jumătate din cantitatea de ceapă se curăță, se spală și se taie felii. Restul de ceapă se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește cu apă clocotită și se îndepărtează apa. Iepurele se curăță și se ține 12 ore la baie (circa 2 litri apă, oțet, morcovi, țelină, ceapă, piper, foi de dafin și cimbru). Măslinile se opăresc în apă clocotită. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii. Lămâile se spală și se taie rondele foarte subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Iepurele se taie în 10 bucăți, se înăbușă în ulei împreună cu ceapa tăiată mărunt, ardei gras și 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, sânge de iepure, usturoi, apă fiartă și se continuă fierberea timp de 40 minute. Se adaugă măsline, piper și sare. Când carnea este fiartă, se adaugă vin și coniac.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de lămâie și pătrunjel verde. Se servește cald sau rece.

Postat în [Preparate din vânat](#) |

## IEPURE CU CIUPERCI



| Materii prime                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de iepure cu os           | kg | 2,000                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg | 1,000<br>0,500                |
| Untură sau ulei                 | kg | 0,200                         |
| Făină                           | kg | 0,100                         |
| Ceapă                           | kg | 0,150                         |
| Morcovi                         | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,100                         |
| Usturoi                         | kg | 0,025                         |
| Cimbru                          | kg | 0,001                         |
| Piper măcinat                   | kg | 0,001                         |
| Foi de dafin                    | kg | 0,00025                       |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,100                         |
| Vin roșu                        | l  | 0,100                         |
| Sare                            | kg | 0,030                         |
| <a href="#">Bait*</a>           | kg | 1,000                         |

\*se preia rețeta respectivă

**Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 120 g, sos cu ciuperci 150 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea de iepure se ține la baiț circa 12 ore, se zvântă, se porționează și se sarează. Ciupercile proaspete se spală și se taie lame. Ciupercile conservă se scurg de lichid, se spală și se taie lame. Făina se cerne. Morcovii, țelina rădăcină se spală, se curăță, se spală clin nou și se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori).

#### Tehnica preparării

Carnea se porționează, se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei (100 g) și apă (100 ml). După înăbușire carnea se scoate separat, iar în jiu format se adaugă morcovi, țelină, apă (300 ml) și se continuă fierberea. Când s-a redus cantitatea de lichid, se adaugă pastă de tomate, usturoi, foi de dafin, piper, cimbru, făină dizolvată în apă (100 ml) și jumătate din cantitatea de vin. Se adaugă 500 g baiț strecurat, se continuă fierberea 15—20 minute. Sosul se pasează peste carne. Ciupercile se înăbușă în untură sau ulei (100 g) și se adaugă peste bucățile de carne. Se introduce vasul în cuptor circa 15—20 minute și se adaugă vin deasupra.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu sos din ciuperci. Se servește cald.

Postat în [Preparate din vânat](#) ★ \_ |

[BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Pentru foi de clătite |    |                               |

|                            |    |          |
|----------------------------|----|----------|
| Lapte                      | l  | 0,400    |
| Făină                      | kg | 0,250    |
| Ouă                        | kg | 0,100    |
| Ulei                       | kg | 0,050    |
| Gem                        | kg | 0,400    |
| Sare                       | kg | 0,005    |
| <i>Pentru cremă</i>        |    |          |
| Lapte                      | l  | 0,700    |
| Ouă                        | kg | 0,100    |
| Zahăr                      | kg | 0,100    |
| Amidon sau                 | kg | 0,050    |
| Făină                      | kg | 0,075    |
| Vanilină sau               | kg | 0,000125 |
| Zahăr vanilat              | kg | 0,010    |
| Fructe confiate            | kg | 0,075    |
| <i>Pentru formă</i>        |    |          |
| Margarină sau unt          | kg | 0,025    |
| Zahăr                      | kg | 0,050    |
| <i>Pentru sos de vin</i>   |    |          |
| Ouă (2gălbenușuri)         | kg | 0,050    |
| Zahăr                      | kg | 0,050    |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,000125 |
|                            | kg | 0,010    |
| Vin alb                    | l  | 0,125    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 170 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN**

##### *Operații pregătitoare*

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Fructele confiate se taie mărunț.
- Amidonul se cerne, se dizolvă în 50 ml lapte.
- Laptele se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

- Din făină, ouă, lapte și sare se prepară compoziția de clătite din care se fac 10—12 foi de clătite, care se prăjesc pe ambele părți într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine.
- Crema se prepară astfel : laptele (700 ml) cu 100 g zahăr, se pune la fiert; când dă în clocot se amestecă cu amidon sau făină. Se lasă să se răcească, se adaugă gălbenușurile de ou și se fierbe la foc moderat amestecând continuu timp de 10 minute.
- Separat, se bat albușurile spumă.

- La crema fiartă și răcită se adaugă fructe confiate, albușurile bătute spumă, vanilină sau zahăr vanilat și se amestecă pentru omogenizare.
- Foile de clătite se umplu cu jumătate din cantitatea de cremă (circa 400 g) și se rulează.
- Într-o tavă unsă cu margarină sau unt topit și tapetată cu zahăr, se așază jumătate din cantitatea de cremă rămasă (circa 200 g) deasupra și un strat de clătite și se acoperă cu restul de cremă.
- Se coace la cuptor cu temperatură moderată, circa 20 de minute; după răcire se răstoarnă pe platou și se porționează.
- Sosul de vin se prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, până ce se îngroașă, se adaugă vin și se continuă baterea la cald 5 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

### [BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE](#)



#### BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE

| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Lapte                      | l  | 0,700                         |
| Zahăr                      | kg | 0,150                         |
| Fructe confiate            | kg | 0,200                         |
| Amidon                     | kg | 0,050                         |
| Pâine albă                 | kg | 0,250                         |
| Ouă                        | kg | 0,200                         |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,00025                       |
|                            | kg | 0,10                          |
| <i>Pentru tavă</i>         |    |                               |
| Margarină sau unt          | kg | 0,025                         |
| Zahăr                      | kg | 0,050                         |
| <i>Pentru sos</i>          |    |                               |
| Zahăr                      | kg | 0,050                         |
| Ouă (2 gălbenușuri)        | kg | 0,050                         |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,000125                      |
|                            | kg | 0,010                         |
| Vin alb                    | l  | 0,125                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIATE

##### Operații pregătitoare

- Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine.
- Fructele confiate se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.


- Amidonul se cerne și se dizolvă în 100 ml lapte rece.
- Cantitatea de lapte rămasă se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

- În laptele fiert, se adaugă pâine albă, zahăr, amidon și se fierb 10 minute, amestecând continuu, se lasă să se răcească.
- Gălbenușurile și albușurile se bat spumă, separat.
- Compoziția de pâine se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat, fructe confiate, gălbenușuri și albușuri de ou bătute spumă.
- Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată 30—40 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească și se porționează.
- Sosul se prepară astfel : gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr până ce compoziția se îngroașă. Se adaugă vin, vanilină sau zahăr vanilat și se continuă baterea la cald 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#)  |

### [BUDINCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



#### BUDINCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI

| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci    | kg | 0,600                         |
| Lapte             | l  | 0,600                         |
| Amidon            | kg | 0,060                         |
| Ouă               | kg | 0,150                         |
| Zahăr             | kg | 0,150                         |
| Vanilină          | kg | 0,0005                        |
| Sirop de fructe   | kg | 0,250                         |
| Griș              | kg | 0,050                         |
| Margarină sau unt | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC**

##### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Amidonul se dizolvă în 100 ml lapte rece.
- Grișul se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

- Laptele (500 ml) se fierbe cu zahăr (100 g) și amidon la foc moderat amestecând continuu, circa 10 minute.
- Se adaugă vanilina și se lasă să se răcească.
- Se amestecă cu brânză de vaci, griș, gălbenușuri și albușuri bătute spumă.
- Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată, timp de 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ - |

#### [BUDINCĂ CU BRÂNZĂ „CINA”](#)



#### BUDINCĂ CU BRÂNZĂ „CINA”

| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci     | kg | 1,000                         |
| Făină              | kg | 0,450                         |
| Ouă                | kg | 0,200                         |
| Zahăr              | kg | 0,150                         |
| Zahăr vanilat      | kg | 0,010                         |
| Răzătură de lămâie | kg | 0,015                         |
| Stafide            | kg | 0,100                         |
| Lapte              | l  | 0,750                         |
| Zahăr farin        | kg | 0,025                         |
| Sare               | kg | 0,010                         |
| <i>Pentru tavă</i> |    |                               |
| Margarină sau unt  | kg | 0,050                         |
| Pesmet             | kg | 0,050                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC -BUDINCĂ CU BRÂNZĂ „CINA”

##### Operații pregătitoare

- Făina și pesmetul se cern.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Stafidele se curăță de codițe și se spală.

##### Tehnica preparării

- Brânza de vaci se frământă cu făină și sare până se obține o compoziție omogenă de consistență potrivită ca de papanași.
- Această compoziție se împarte în 12 bucăți egale.
- Fiecare bucată se întinde în formă de fitil cu diametru de 1 cm și se taie în bastonașe de 4—5 cm lungime.
- Bastonașele se fierb în lapte cu zahăr, circa 15 minute și se lasă la răcit.
- Gălbenușurile se spumează, se amestecă cu zahăr vanilat, răzătură de lămâie, stafide și albușurile bătute spumă, se adaugă la bastonașele fierte și răcite și se așază în tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată timp de 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească, se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald sau rece.



Postat în [Dulciuri de bucătărie, Retete](#) ☆ |

## [BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SIROP](#)



### BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SIROP

| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Macaroane                  | kg | 0,500                         |
| Unt                        | kg | 0,100                         |
| Făină                      | kg | 0,200                         |
| Lapte                      | l  | 0,500                         |
| Ouă                        | kg | 0,200                         |
| Zahăr                      | kg | 0,200                         |
| Brânză de vaci             | kg | 0,300                         |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,000125<br>kg 0,010          |
| Sare                       | kg | 0,010                         |
| Sirop de fructe            | kg | 0,250                         |
| <i>Pentru tavă</i>         |    |                               |
| Margarină sau unt          | kg | 0,050                         |
| Pesmet                     | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN MACAROANE CU SIROP

#### Operații pregătitoare

- Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb circa 15 minute.
- Se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute și se trec sub jet de apă rece.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

- Din 100 g unt, făină dizolvată în 100 ml lapte rece și lapte (400 ml) se prepară un sos alb, amestecând continuu la foc moderat, pentru ca să nu se formeze aglomerări; se adaugă zahăr și vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească.
- Se adaugă macaroanele fierte, brânză de vaci, gălbenușurile și albușurile bătute spumă și se amestecă ușor.
- Compoziția obținută se așază într-o tavă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie, Retete](#) ☆ |

## [BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



### BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI

| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Macaroane          | kg | 0,650                         |
| Brânză de vaci     | kg | 0,600                         |
| Ouă                | kg | 0,250                         |
| Zahăr              | kg | 0,200                         |
| Margarină          | kg | 0,050                         |
| Pesmet             | kg | 0,030                         |
| Răzătură de lămâie | kg | 0,025                         |
| Zahăr vanilat      | kg | 0,010                         |
| Sare               | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI

#### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Albușurile se bat spumă, adăugându-se jumătate din cantitatea de zahăr.
- Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece.
- Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

- Macaroanele fierte se amestecă cu brânză de vaci, gălbenușuri, răzătură de lămâie, zahăr și zahăr vanilat.
- Compoziția obținută se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă, se așază în tava unsă cu margarină și tapetată cu pesmet și se gratinează la cuptor circa 20 minute.
- După gratinare, budinca se răcește puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară și se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ★ \_ |

### [BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SOS DE VIN](#)



### BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SOS DE VIN

| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Griș                       | kg | 0,300                         |
| Ouă                        | kg | 0,200                         |
| Zahăr                      | kg | 0,150                         |
| Lapte                      | l  | 1,200                         |
| Sare                       | kg | 0,005                         |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025                       |
|                            | kg | 0,10                          |
| Pentru tavă                |    |                               |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Margarină sau unt   | kg | 0,050 |
| Pesmet              | kg | 0,050 |
| <i>Pentru sos</i>   |    |       |
| Zahăr               | kg | 0,050 |
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050 |
| Vin alb             | l  | 0,200 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă cu sos 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SOS DE VIN

#### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Laptele se fierbe.
- Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

- Grișul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă zahăr și sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească.
- Grișul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușurile și albușurile bătute spumă.
- Compoziția obținută se pune într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.
- Sosul se prepară astfel : gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr până ce compoziția se îngroașă. Se adaugă treptat vinul și se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, cu sos de vin deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### [BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP](#)



#### BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP

| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Griș                          | kg | 0,300                         |
| Ouă                           | kg | 0,200                         |
| Zahăr                         | kg | 0,150                         |
| Lapte                         | l  | 1,200                         |
| Vanilină sau<br>Zahăr vanilat | kg | 0,000125<br>0,010             |
| Sare                          | kg | 0,005                         |
| Sirop de fructe               | kg | 0,250                         |
| <i>Pentru tavă</i>            |    |                               |

|                   |    |       |
|-------------------|----|-------|
| Margarină sau unt | kg | 0,050 |
| Pesmet            | kg | 0,050 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 150 g, sirop de fructe 25 g

### PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP

#### Operații pregătitoare


- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Laptele se fierbe.
- Pesmetul se cerne.

#### Tehnica preparării

- Grișul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă zahăr și sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească.
- Grișul cu lapte, fier și răcit, se amestecă cu gălbenușurile și albușurile de ou bătute spumă.
- Compoziția obținută se pune într-o tavă cu margarină sau unt și tapetat cu pesmet.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, 20—30 minute.
- După coacere, budinca se lasă să se răcească puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cu sirop de fructe deasupra.
- Se poate servi cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#)  |

[BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN](#)



### BUDINCĂ DE CLĂTITE CU SOS DE VIN

| Materii prime                | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|------------------------------|----|----------------------------------|
| <i>Pentru foi de clătite</i> |    |                                  |
| Lapte                        | l  | 0,400                            |
| Făină                        | kg | 0,250                            |
| Ouă                          | kg | 0,100                            |
| Ulei                         | kg | 0,050                            |
| Gem                          | kg | 0,400                            |
| Sare                         | kg | 0,005                            |
| <i>Pentru cremă</i>          |    |                                  |
| Lapte                        | l  | 0,700                            |
| Ouă                          | kg | 0,100                            |
| Zahăr                        | kg | 0,100                            |
| Amidon sau                   | kg | 0,050                            |
| Făină                        | kg | 0,075                            |
| Vanilină sau                 | kg | 0,000125                         |

|                          |    |          |
|--------------------------|----|----------|
| zahăr vanilat            | kg | 0,010    |
| Fructe confiate          | kg | 0,075    |
| <i>Pentru formă</i>      |    |          |
| Margarină sau unt        | kg | 0,025    |
| Zahăr                    | kg | 0,050    |
| <i>Pentru sos de vin</i> |    |          |
| Ouă (2gălbenușuri)       | kg | 0,050    |
| Zahăr                    | kg | 0,050    |
| Vanilină sau             | kg | 0,000125 |
| Zahăr vanilat            | kg | 0,010    |
| Vin alb                  | l  | 0,125    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 170 g**

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Fructele confiate se taie mărunt.
- Amidonul se cerne, se dizolvă în 50 ml lapte.
- Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

- Din făină, ouă, lapte și sare se prepară compoziția de clătite din care se fac 10—12 foi de clătite, care se prăjesc pe ambele părți într-o tigaie unsă cu ulei și încălzită bine.
- Crema se prepară astfel : laptele (700 ml) cu 100 g zahăr, se pune la fiert; când dă în clocot se amestecă cu amidon sau făină. Se lasă să se răcească, se adaugă gălbenușurile de ou și se fierbe la foc moderat amestecând continuu timp de 10 minute.
- Separat, se bat albușurile spumă.
- La crema fiartă și răcită se adaugă fructe confiate, albușurile bătute spumă, vanilină sau zahăr vanilat și se amestecă pentru omogenizare.
- Foile de clătite se umplu cu jumătate din cantitatea de cremă (circa 400 g) și se rulează.
- Într-o tavă unsă cu margarină sau unt topit și tapetată cu zahăr, se așază jumătate din cantitatea de cremă rămasă (circa 200 g) deasupra și un strat de clătite și se acoperă cu restul de cremă.
- Se coace la cuptor cu temperatură moderată, circa 20 de minute.
- După răcire se răstoarnă pe platou și se porționează.
- Sosul de vin se prepară astfel: gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, până ce se îngroașă, se adaugă vin și se continuă baterea la cald 5 minute. Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat, se lasă să se răcească.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### [BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIAȚE](#)



#### BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIAȚE

| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                               |          |                   |
|-------------------------------|----------|-------------------|
| Lapte                         | l        | 0,700             |
| Zahăr                         | kg       | 0,150             |
| Fructe confiate               | kg       | 0,200             |
| Amidon                        | kg       | 0,050             |
| Pâine albă                    | kg       | 0,250             |
| Ouă                           | kg       | 0,200             |
| Vanilină sau<br>Zahăr vanilat | kg<br>kg | 0,00025<br>0,010  |
| <i>Pentru tavă</i>            |          |                   |
| Margarină sau unt             | kg       | 0,025             |
| Zahăr                         | kg       | 0,050             |
| <i>Pentru sos</i>             |          |                   |
| Zahăr                         | kg       | 0,050             |
| Ouă (2 gălbenușuri)           | kg       | 0,050             |
| Vanilină sau<br>Zahăr vanilat | kg<br>kg | 0,000125<br>0,010 |
| Vin alb                       | l        | 0,125             |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ CU FRUCTE CONFIAȚE**

#### *Operații pregătitoare*

- Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine.
- Fructele confiate se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Amidonul se cerne și se dizolvă în 100 ml lapte rece.
- Cantitatea de lapte rămasă se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

- În laptele fiert, se adaugă pâine albă, zahăr, amidon și se fierb 10 minute, amestecând continuu, se lasă să se răcească.
- Gălbenușurile și albușurile se bat spumă, separat.
- Compoziția de pâine se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat, fructe confiate, gălbenușuri și albușuri de ou bătute spumă.
- Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr, se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată 30— 40 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească și se porționează.
- Sosul se prepară astfel : gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr până ce compoziția se îngroașă.
- Se adaugă vin, vanilină sau zahăr vanilat și se continuă baterea la cald 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu sos de vin deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) ☆ \_ |

## BUDINCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci    | kg | 0,600                         |
| Lapte             | l  | 0,600                         |
| Amidon            | kg | 0,060                         |
| Ouă               | kg | 0,150                         |
| Zahăr             | kg | 0,150                         |
| Vanilină          | kg | 0,0005                        |
| Sirop de fructe   | kg | 0,250                         |
| Griș              | kg | 0,050                         |
| Margarină sau unt | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ CU BRÂNZĂ DE VACI**

#### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Amidonul se dizolvă în 100 ml lapte rece.
- Grișul se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

- Laptele (500 ml) se fierbe cu zahăr (100 g) și amidon la foc moderat amestecând continuu, circa 10 minute.
- Se adaugă vanilina și se lasă să se răcească.
- Se amestecă cu brânză de vaci, gris, gălbenușuri și albușuri bătute spumă.
- Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu zahăr.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată, timp de 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) |

[BUDINCĂ „CINA” cu brânză de vaci](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci | kg | 1,000                         |
| Făină          | kg | 0,450                         |
| Ouă            | kg | 0,200                         |
| Zahăr          | kg | 0,150                         |
| Zahăr vanilat  | kg | 0,010                         |

|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Răzătură de lămâie | kg | 0,015 |
| Stafide            | kg | 0,100 |
| Lapte              | l  | 0,750 |
| Zahăr farin        | kg | 0,025 |
| Sare               | kg | 0,010 |
| <i>Pentru tavă</i> |    |       |
| Margarină sau unt  | kg | 0,050 |
| Pesmet             | kg | 0,050 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### **PROCES TEHNOLOGIC -BUDINCĂ „CINA” cu brânză de vaci**

#### *Operații pregătitoare*

- Făina și pesmetul se cern.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Stafidele se curăță de codițe și se spală.

#### *Tehnica preparării*

- Brânza de vaci se frământă cu făină și sare până se obține o compoziție omogenă de consistență potrivită ca de papanashi.
- Această compoziție se împarte în 12 bucăți egale.
- Fiecare bucată se întinde în formă de fitil cu diametru de 1 cm și se taie în bastonașe de 4—5 cm lungime.
- Bastonașele se fierb în lapte cu zahăr, circa 15 minute și se lasă la răcit.
- Gălbenușurile se spumează, se amestecă cu zahăr vanilat, răzătură de lămâie, stafide și albușurile bătute spumă, se adaugă la bastonașele fierse și răcite și se așază în tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată timp de 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească, se porționează și se pudrează cu zahăr farin.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#) ☆ \_ |

### COCTEIL CU BRÂNZĂ DE VACI ȘI PORTOCAL



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Brânză de vaci             | kg        | 1,500                                |
| Zahăr farin                | kg        | 0,200                                |
| Portocale                  | kg        | 0,200                                |
| Lichior de portocale       | l         | 0,050                                |
| Sirop de portocale         | kg        | 0,050                                |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg        | 0,00025                              |
|                            | kg        | 0,010                                |



Gramaj pentru o porție de produs finit: 160 g

### PROCES TEHNOLOGIC – COCTEIL CU BRÂNZĂ DE VACI ȘI PORTOCAL

#### Operații pregătitoare

- Portocalele se curăță de coajă, se desfac felii; o parte se taie cuburi mici, iar restul în formă de romb pentru decor.
- Brânza de vaci se trece prin sită.

#### Tehnica preparării

- Brânza de vaci se amestecă cu zahăr farin, zahăr vanilat sau vanilină, lichior de portocale, sirop de portocale și cuburi de portocale.
- Se așază în cupe speciale și se execută decor din romburi de coajă de portocală.
- Se introduce la rece.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în cupe. Se pot folosi și pahare în formă de cupă.
- Se servește răcit bine.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

### [CLĂTITE CU GEM](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                      | kg | 0,500                         |
| Ouă                        | kg | 0,200                         |
| Sare                       | kg | 0,005                         |
| Lapte                      | l  | 0,800                         |
| Ulei                       | kg | 0,100                         |
| Gem                        | kg | 0,250                         |
| Zahăr farin                | kg | 0,050                         |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025                       |
|                            | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

### PROCES TEHNOLOGIC -CLĂTITE CU GEM

#### Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe și se răcește.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Zahărul farin se amestecă cu vanilina.

#### Tehnica preparării

- Ouăle se amestecă cu făină, sare, puțin lapte și se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, până ce se obține compoziția specifică de clătite.
- Se prepară 20 foi de clătite, într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine; compoziția se toarnă cu lușul, se întinde în strat subțire pe toată suprafața tigăii, prin mișcare rotativă și se rumenește pe ambele părți.
- Foile de clătite se așază suprapuse pe o farfurie.
- Se umplu cu gem și se împachetează în patru sau se rulează.
- Se pudrează cu zahăr farin vanilat.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul (câte 2 clătite pentru o porție) se prezintă pe platou încălzit sau farfurie.

- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### CLĂTITE CU DULCEAȚĂ



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                      | kg | 0,500                         |
| Ouă                        | kg | 0,200                         |
| Sare                       | kg | 0,005                         |
| Lapte                      | l  | 0,800                         |
| Ulei                       | kg | 0,100                         |
| Dulceață                   | kg | 0,250                         |
| Zahăr farin                | kg | 0,025                         |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025                       |
|                            | kg | 0,10                          |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CLĂTITE CU DULCEAȚĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Laptele se fierbe și se răcește. Zahărul farin se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat.

##### *Tehnica preparării*

Ouăle se amestecă cu făină, sare, puțin lapte ; compoziția se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat până ce se obține compoziția specifică de clătite. Se prepară 20 foi de clătite într-o tigaie unsă cu ulei și încălziată – bine ; compoziția se toarnă cu lușul, se întinde în strat subțire pe toată suprafața tigăii prin – mișcare rotativă și se rumenește pe ambele părți. Foilele de clătite se așază suprapuse pe o farfurie, se umplu cu dulceață și se rulează, se pudrează cu zahăr farin vanilat.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 clătite pentru o porție). Se servește cald.

Postat în [Retete](#) ☆ \_ |

### CLĂTITE CU BRÂNZĂ DE VACI



| Materii prime           | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                   | kg | 0,500                         |
| Ouă                     | kg | 0,200                         |
| Ulei                    | kg | 0,125                         |
| Lapte                   | l  | 0,800                         |
| <i>Pentru umplutură</i> |    |                               |
| Brânză de vaci          | kg | 0,500                         |
| Smântână                | kg | 0,250                         |
| Zahăr                   | kg | 0,100                         |

|                               |    |                  |
|-------------------------------|----|------------------|
| Ouă                           | kg | 0,100            |
| Răzătură de lămâie            | kg | 0,015            |
| Vanilină sau<br>Zahăr vanilat | kg | 0,00025<br>0,010 |
| Sare                          | kg | 0,010            |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC - CLĂTITE CU BRÂNZĂ DE VACI

#### Operații pregătitoare


- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe și se răcește.

#### Tehnica preparării

- Făina se amestecă cu ouă, sare, puțin lapte și se subțiază cu cantitatea de lapte rămasă, adăugată treptat, până se obține compoziția pentru clătite.
- Se prepară foile de clătite (20 bucăți) într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine, turnînd cu lușul compoziția care se întinde pe toată suprafața tigăii prin mișcare rotativă și se rumenesc pe ambele părți.
- Brânza de vaci se amestecă cu ouă, sare, răzătură de lămâie, zahăr și vanilină sau zahăr vanilat; cu această compoziție se umplu foile de clătite, se rulează și se așază într-o tavă care se introduce la cuptor, 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se servește cald, cu smântână deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie, Retete](#)  |

[BUDINCĂ DIN TĂITEI CU SOS DE VANILIE](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|----------------------------------|
| Făină                         | kg | 0,600                            |
| Ouă                           | kg | 0,250                            |
| Zahăr                         | kg | 0,100                            |
| Lapte                         | l  | 2,000                            |
| Sare                          | kg | 0,010                            |
| Vanilină sau<br>zahăr vanilat | kg | 0,00025<br>0,010                 |
| <i>Pentru tavă</i>            |    |                                  |
| Margarină sau unt             | kg | 0,025                            |
| Pesmet                        | kg | 0,050                            |
| <i>Pentru sos</i>             |    |                                  |
| Zahăr                         | kg | 0,050                            |
| Lapte                         | l  | 1,500                            |

|                     |    |         |
|---------------------|----|---------|
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050   |
| Amidon              | kg | 0,005   |
| Vin alb             | l  | 0,050   |
| Vanilină            | kg | 0,00012 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 230 g

### PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU SOS DE VANILIE

#### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trece prin jet de apă rece.
- Se separă albușurile de gălbenușuri la 3 ouă (150 g).
- Făina se cerne.
- Din făină, 2 ouă, sare și 50 ml apă se prepară coca de tăiței, care se lasă în repaus 15 minute.
- Se întinde o foaie subțire și se lasă să se zvânte puțin.
- Se taie în fâșii subțiri.

#### Tehnica preparării

- Laptele se fierbe cu 100 g zahăr.
- Când dă în clocot se introduc tăițeiii.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Când tăițeiii sunt fierți se adaugă vanilină, sau zahăr vanilat, se retrage vasul de pe foc și se lasă să se răcească.
- Se adaugă gălbenușurile și albușurile bătute spumă, amestecând ușor pentru uniformizarea compoziției, se așază în tava unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet, se uniformizează suprafața și se coace la cuptor la o temperatură moderată, timp de 20—30 minute.
- Se răcește puțin și se porționează în bucăți pătrate sau dreptunghiulare.
- Sosul de vanilie se prepară astfel: se fierbe laptele cu zahăr, când dă în clocot se adaugă amidon dizolvat în apă rece. Se fierb 10 minute la foc moderat, amestecând continuu pentru a nu se prinde de vas. Se lasă să se răcească. Gălbenușurile de ou se bat spumă și se subțiază cu lapte cald, amestecând continuu ; se fierbe până se îngroașă, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și vin și se retrage vasul de pe foc.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald, cu sos de vanilie.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ - |

### [BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU NUCI](#)

☆

| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                      | kg | 0,600                         |
| Ouă                        | kg | 0,250                         |
| Zahăr                      | kg | 0,150                         |
| Lapte                      | l  | 2.000                         |
| Miez de nucă               | kg | 0,100                         |
| Sare                       | kg | 0,010                         |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025                       |
|                            | kg | 0,010                         |

|                     |    |         |
|---------------------|----|---------|
| <i>Pentru tavă</i>  |    |         |
| Margarină sau unt   | kg | 0,025   |
| Zahăr               | kg | 0,050   |
| <i>Pentru sos</i>   |    |         |
| Zahăr               | kg | 0,50    |
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050   |
| Cacao               | kg | 0,15    |
| Lapte               | l  | 0,250   |
| Vanilină            | kg | 0,00025 |
| Rom                 | kg | 0,050   |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 230 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – BUDINCĂ DIN TĂIȚEI CU NUCI**

#### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, la 3 bucăți se separă albușurile de gălbenușuri.
- Miezul de nucă se alege și se macină cu mașina specială de nuci.
- Pesmetul se ceme.
- Făina se cerne pe planșetă, în mijloc se pun 2 ouă (100 g), sare și 50 ml apă și se frământă o cocă de tăiței, de consistență potrivită, care se lasă în repaus, 15 minute.
- Coca de tăiței se întinde în foi subțiri, se lasă să se zvânte, se fac sul și se taie fin.
- Tăiței se lasă să se usuce și se cern de făină.

#### *Tehnica preparării*

- Laptele se fierbe cu zahăr, când dă în clocot se introduc tăiței.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Când tăiței sunt fierți, se lasă să se răcească.
- Tăiței fierți se amestecă cu jumătate din cantitatea de miez de nucă, vanilină sau zahăr vanilat, gălbenușurile și albușurile bătute spumă.
- Compoziția obținută se așază într-o tavă unsă cu margarină sau unt, tapetată cu zahăr.
- Se nivelează suprafața, se presară miez de nucă (50 g) și se coace la cuptor cu temperatură moderată, 20—30 minut.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.
- Sosul se prepară astfel: gălbenușurile de ou se bat la cald cu zahăr, când compoziția se îngroașă se adaugă treptat lapte cald, amestecând continuu. Se fierbe până ce se îngroașă, se adaugă rom și vanilină.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald, cu sos deasupra

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

### [BUDINCĂ DIN OREZ CU SOS DE CACAO](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Orez                 | kg        | 0,600                                |

|                            |    |         |
|----------------------------|----|---------|
| Ouă                        | kg | 0,200   |
| Zahăr                      | kg | 0,200   |
| Lapte                      | l  | 1,800   |
| Sare                       | kg | 0,010   |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025 |
|                            | kg | 0,010   |
| <i>Pentru tavă</i>         |    |         |
| Margarină sau unt          | kg | 0,050   |
| Pesmet                     | kg | 0,050   |
| <i>Pentru sos</i>          |    |         |
| Zahăr                      | kg | 0,100   |
| Ouă (2 gălbenușuri)        | kg | 0,050   |
| Cacao                      | kg | 0,15    |
| Lapte                      | l  | 0,150   |
| Zahăr vanilat              | kg | 0,005   |

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă cu sos 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN OREZ CU SOS DE CACAO**

##### *Operații pregătitoare*

- Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Laptele se fierbe.
- Cacaoa se cerne.
- Pesmetul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Orezul se fierbe în apă. Când este aproape fiert se scurge apa, se adaugă laptele fierbinte, se continuă fierberea la foc moderat, se adaugă zahăr și sare.
- Când orezul a fiert și laptele a fost înglobat, se adaugă vanilina sau zahărul vanilat și se lasă să se răcească.
- Orezul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușuri și albușuri bătute spumă, amestecând ușor.
- Compoziția rezultată se așază în tava unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatura moderată, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.
- Sosul se prepară astfel : gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr, până ce compoziția se îngroașă.
- Se adaugă treptat laptele, cacaoa și zahărul vanilat și se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, cu sos deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ - |

[BUDINCĂ DIN OREZ CU MERE](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Orez                       | kg | 0,700                         |
| Lapte                      | l  | 0,800                         |
| Mere                       | kg | 1,000                         |
| Zahăr                      | kg | 0,300                         |
| Ouă                        | kg | 0,250                         |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,00025<br>0,010              |
| Scorțișoară                | kg | 0,001                         |
| Sirop de fructe            | kg | 0,250                         |
| Sare                       | kg | 0,010                         |
| <i>Pentru tavă</i>         |    |                               |
| Margarină sau unt          | kg | 0,050                         |
| Pesmet                     | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 250 g, sirop de fructe 25 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN OREZ CU MERE**

##### *Operații pregătitoare*

- Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă.
- Laptele se fierbe.
- Merele se curăță de coajă și casa seminală ; 1—2 bucăți se taie felii, iar restul se rad.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Pesmetul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Orezul se fierbe în apă.
- Când orezul este aproape fiert, se scurge apa, se adaugă laptele fierbinte, se continuă fierberea la foc mic, se adaugă 150 g zahăr și sare.
- După ce orezul a fiert și laptele a fost înglobat de orez, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească.
- Merele rase se amestecă cu 150 g zahăr și scorțișoară.
- Orezul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușurile de ou și albușurile bătute spumă, amestecând ușor până se omogenizează compoziția.
- Într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet se așază 1/3 din compoziția de orez, apoi un strat de mere rase, un strat din compoziția de orez, alternând astfel 3 rânduri de orez cu 2 rânduri de mere, ultimul fiind de orez.
- Se nivelează suprafața, se așază felii de mere și se introduce tava la cuptor cu temperatura moderată, 20— 30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin, se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cu sirop de fructe.
- Se poate servi cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

[BUDINCĂ DIN MACAROANE ȘI SIROP](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Macaroane                  | kg | 0,500                         |
| Unt                        | kg | 0,100                         |
| Făină                      | kg | 0,200                         |
| Lapte                      | l  | 0,500                         |
| Ouă                        | kg | 0,200                         |
| Zahăr                      | kg | 0,200                         |
| Brânză de vaci             | kg | 0,300                         |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,000125<br>0,010             |
| Sare                       | kg | 0,010                         |
| Sirop de fructe            | kg | 0,250                         |
| <i>Pentru tavă</i>         |    |                               |
| Margarină sau unt          | kg | 0,050                         |
| Pesmet                     | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN MACAROANE ȘI SIROP

#### Operații pregătitoare

- Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare și se fierb circa 15 minute.
- Se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute și se trec sub jet de apă rece.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

- Din 100 g unt, făină dizolvată în 100 ml lapte rece și lapte (400 ml) se prepară un sos alb, amestecând continuu la foc moderat, pentru ca să nu se formeze aglomerări; se adaugă zahăr și vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească.
- Se adaugă macaroanele fierte, brânză de vaci, gălbenușurile și albușurile bătute spumă și se amestecă ușor.
- Compoziția obținută se așază într-o tavă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet, se nivelează suprafața și se coace la cuptor, cu temperatură moderată, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) |

[BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Macaroane     | kg | 0,650                         |



|                    |    |       |
|--------------------|----|-------|
| Brânză de vaci     | kg | 0,600 |
| Ouă                | kg | 0,250 |
| Zahăr              | kg | 0,200 |
| Margarină          | kg | 0,050 |
| Pesmet             | kg | 0,030 |
| Răzătură de lămâie | kg | 0,025 |
| Zahăr vanilat      | kg | 0,010 |
| Sare               | kg | 0,010 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC -BUDINCĂ DIN MACAROANE CU BRÂNZĂ DE VACI**

#### *Operații pregătitoare*


- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Albușurile se bat spumă, adăugându-se jumătate din cantitatea de zahăr.
- Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se răcesc în apă circa 15 minute și se trec sub jet de apă rece.
- Pesmetul se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Macaroanele fierte se amestecă cu brânză de vaci, gălbenușuri, răzătură de lămâie, zahăr și zahăr vanilat.
- Compoziția obținută se amestecă ușor cu albușurile bătute spumă, se așază în tava unsă cu margarină și tapetată cu pesmet și se gratinează la cuptor circa 20 minute.
- După gratinare, budinca se răcește puțin și se porționează.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară și se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Rețete](#)  |

### [BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SOS DE VIN](#)



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Griș                       | kg        | 0,300                                |
| Ouă                        | kg        | 0,200                                |
| Zahăr                      | kg        | 0,150                                |
| Lapte                      | l         | 1,200                                |
| Sare                       | kg        | 0,005                                |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg        | 0,00025                              |
|                            | kg        | 0,010                                |
| <i>Pentru tavă</i>         |           |                                      |
| Margarină sau unt          | kg        | 0,050                                |
| Pesmet                     | kg        | 0,050                                |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| <i>Pentru sos</i>   |    |       |
| Zahăr               | kg | 0,050 |
| Ouă (2 gălbenușuri) | kg | 0,050 |
| Vin alb             | l  | 0,200 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă cu sos 150 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SOS DE VIN**

#### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Laptele se fierbe.
- Pesmetul se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Grișul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă zahăr și sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească.
- Grișul cu lapte fiert și răcit se amestecă cu gălbenușurile și albușurile bătute spumă.
- Compoziția obținută se pune într-o tavă unsă cu margarină sau unt și tapetată cu pesmet.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, 20—30 minute.
- Budinca coaptă se lasă să se răcească puțin și se porționează.
- Sosul se prepară astfel : gălbenușurile de ou se amestecă la cald cu zahăr până ce compoziția se îngroașă.
- Se adaugă treptat vinul și se continuă baterea la cald, 5—10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, cu sos de vin deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ - |

### [BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP](#)



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Griș                       | kg        | 0,300                                |
| Ouă                        | kg        | 0,200                                |
| Zahăr                      | kg        | 0,150                                |
| Lapte                      | l         | 1,200                                |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg        | 0,000125<br>kg 0,010                 |
| Sare                       | kg        | 0,005                                |
| Sirop de fructe            | kg        | 0,250                                |
| <i>Pentru tavă</i>         |           |                                      |
| Margarină sau unt          | kg        | 0,050                                |
| Pesmet                     | kg        | 0,050                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: budincă 150 g, sirop de fructe 25 g

## PROCES TEHNOLOGIC - BUDINCĂ DIN GRIȘ CU SIROP

### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Laptele se fierbe.
- Pesmetul se cerne.

### Tehnica preparării

- Grișul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă zahăr și sare, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească.
- Grișul cu lapte, fiert și răcit, se amestecă cu gălbenușurile și albușurile de ou bătute spumă.
- Compoziția obținută se pune într-o tavă cu margarină sau unt și tapetat cu pesmet.
- Se nivelează suprafața și se coace la cuptor, 20—30 minute.
- După coacere, budinca se lasă să se răcească puțin și se porționează.

### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cu sirop de fructe deasupra.
- Se poate servi cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

### [LANGOȘI](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Făină           | kg | 1,600                         |
| Untură sau ulei | kg | 0,500                         |
| Ouă             | kg | 0,200                         |
| Drojdie         | kg | 0,050                         |
| Cartofi         | kg | 0,700                         |
| Zahăr farin     | kg | 0,100                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit:60 g

## PROCES TEHNOLOGIC – LANGOȘI

### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă și se toacă cu mașina.
- Drojdia se dizolvă în apă caldă (circa 50 ml) și se amestecă cu 100 g făină, lăsându-se la dospit 10 minute.

### Tehnica preparării

- Maiaua de drojdie se frământă cu făină, ouă, sare, cartofi și apă (circa 1 l), obținând o cocă de consistență mai moale.
- Se lasă să dospească, se porționează bucăți de circa 60 g, se modelează dându-se forma rotundă (aplatizată).
- Se prăjesc în untură sau ulei pe ambele părți.

### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, pudrat cu zahăr farin.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### [GRIȘ CU FRIȘCĂ ȘI FRUCTE CONFIATE](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Lapte               | l  | 1,500                         |
| Zahăr               | kg | 0,100                         |
| Griș                | kg | 0,150                         |
| Zahăr vanilat       | kg | 0,010                         |
| <i>Pentru decor</i> |    |                               |
| Frișcă              | kg | 0,250                         |
| Zahăr               | kg | 0,025                         |
| Fructe confiate     | kg | 0,100                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GRIȘ CU FRIȘCĂ ȘI FRUCTE CONFIATE**

##### *Operații pregătitoare*

Laptele se fierbe. Fructele confiate se taie cuburi. Frișca se bate, se adaugă zahăr și zahăr vanilat și se amestecă pentru uniformizare.

##### *Tehnica preparării*

În laptele fiert, când dă în clocot, se adaugă grișul sub formă de ploaie, amestecând continuu. Se adaugă zahăr și se continuă fierberea la foc moderat, amestecând mereu pentru a nu se forma aglomerări, se amestecă cu zahăr vanilat, 3/4 din cantitatea de fructe confiate și se toarnă în forme (cești de cafea), umezite cu apă și se lasă să se răcească. Se scot din forme, se așază pe platou sau farfurioare și se ornează cu câte o avelină de frișcă bătută, cu ajutorul unui poș prevăzut cu șprîț.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu decor din fructe confiate. Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### [GRIȘ CU LAPTE](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Lapte           | l  | 1,250                         |
| Zahăr           | kg | 0,100                         |
| Griș            | kg | 0,200                         |
| Sirup de fructe | kg | 0,250                         |
| Sare            | kg | 0,005                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GRIȘ CU LAPTE**

##### *Operații pregătitoare*

- Laptele se fierbe.

#### Tehnica preparării

- Grișul se toarnă în ploaie, puțin câte puțin, în laptele care fierbe în clocot, amestecând mereu.
- Se continuă fierberea la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă sare, zahăr, cu 10 minute înainte de terminarea fierberii.
- Când este fiert grișul cu lapte, se pune în compotiere sau farfurioare.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră sau farfurioară.
- Se servește cald, cu sirop de fructe deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### [CREMĂ DE ZAHĂR CAMEL CU LĂMÂIE](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Lapte                      | l  | 1,000                         |
| Zahăr                      | kg | 0,350                         |
| Lămâie                     | kg | 0,100                         |
| Ouă                        | kg | 0,400                         |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025<br>kg 0,010           |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

#### PROCES TEHNOLOGIC- CREMĂ DE ZAHĂR CAMEL CU LĂMÂIE

##### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe.
- Lămâia se spală, se rade și se extrage sucul.
- Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă.
- Caramelizarea se face în forma în care se prepară crema sau după caz în alt vas.
- Formele respective se tapetează cu zahăr caramel prin aplecarea formei, până la înălțimea la care va ajunge crema astfel ca pereții acestora să se acopere cu zahăr,

##### Tehnica preparării

- Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat, răzătură și suc de lămâie.
- Această compoziție se toarnă în formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain- marie).
- Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute.
- Crema se lasă să se răcească complet și se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește rece, cu siropul format.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### [CREMĂ DE ZAHĂR CAMEL](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                            |    |         |
|----------------------------|----|---------|
| Lapte                      | l  | 1,000   |
| Ouă                        | kg | 0,400   |
| Zahăr                      | kg | 0,350   |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025 |
|                            | kg | 0,010   |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – CREMĂ DE ZAHĂR CAMEL

##### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe.
- Se caramelizează 150 g zahăr, fără să se ardă.
- Caramelizarea se face, în forma în care se prepară crema sau după caz în alt vas.
- Forma sau formele respective se tapetează cu zahăr caramel, prin aplecarea formei, astfel ca pereții acestora să se acopere cu zahăr, până la înălțimea la care va ajunge crema.

##### Tehnica preparării

- Ouăle se amestecă la cald, cu 200 g zahăr, se adaugă lapte, vanilină sau zahăr vanilat.
- Această compoziție se toarnă în forma sau formele tapetate cu zahăr caramel și se așază într-un vas cu apă fierbinte (bain-marie).
- Vasul acoperit se introduce la cuptor, cu temperatură moderată, 45 minute.
- Crema se lasă să se răcească complet și se răstoarnă pe platou sau farfurioară.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește rece, cu siropul format.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### CREMĂ CU SOS DE CACAO



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Lapte                      | l  | 0,800                         |
| Ouă                        | kg | 0,200                         |
| Zahăr                      | kg | 0,200                         |
| Cacao                      | kg | 0,025                         |
| Făină                      | kg | 0,100                         |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025                       |
|                            | kg | 0,010                         |
| <i>Pentru sos de cacao</i> |    |                               |
| Zahăr                      | kg | 0,100                         |
| Lapte                      | l  | 0,100                         |
| Cacao                      | kg | 0,025                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – CREMĂ CU SOS DE CACAO

##### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Laptele se fierbe.
- Făina și cacao se cern.

#### *Tehnica preparării*

- Gălbenușurile se amestecă cu 100 g zahăr, se adaugă făină, cacao și se subțiază cu lapte cald.
- Se fierb 15 minute, la foc moderat, amestecând continuu.
- Se adaugă albușurile bătute spumă cu 100 g zahăr, continuând fierberea circa 10 minute.
- Vasul se retrage de pe foc, se adaugă, vanilină sau zahăr vanilat, se amestecă pentru omogenizare și se lasă să se răcească puțin.
- Crema obținută se porționează în compotiere sau cupe și se lasă să se răcească.
- Sosul se prepară astfel : laptele se amestecă cu zahăr și cacao, se fierbe la foc moderat 10 minute, amestecând continuu, până se îngroașă puțin.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în compotieră sau cupă.
- Se servește rece, cu sos de cacao.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### [COMPOT DE VIȘINE](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Vișine                     | kg | 1,200                         |
| Zahăr                      | kg | 0,200                         |
| Vanilină sau zahăr vanilat | kg | 0,00025<br>kg 0,010           |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- COMPOT DE VIȘINE**

##### *Operații pregătitoare*

- Vișinile se spală și se curăță de codițe.

##### *Tehnica preparării*

- Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe.
- Când dă în clocot, se adaugă vișinile.
- Se fierb circa 20 minute, la foc moderat.
- După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### [COMPOT DE MERE SAU PERE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Mere sau pere | kg | 1,000                         |
| Zahăr         | kg | 0,150                         |
| Scorțișoară   | kg | 0,001                         |

|               |    |         |
|---------------|----|---------|
| Vanilină sau  | kg | 0,00025 |
| Zahăr vanilat | kg | 0,010   |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC – COMPOT DE MERE SAU PERE

#### Operații pregătitoare

- Merele sau perele se spală, se curăță de coajă și casa seminală și se taie felii.
- Scorțișoara se macină.

#### Tehnica preparării

- Merele sau perele se fierb în apă (1,7 l) cu zahăr.
- După fierbere, se adaugă zahăr vanilat și scorțișoară.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

#### [COMPOT DE GUTUI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Gutui         | kg | 1,200                         |
| Zahăr         | kg | 0,200                         |
| Vanilină sau  | kg | 0,00025                       |
| zahăr vanilat | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC – COMPOT DE GUTUI

#### Operații pregătitoare

- Gutuile se spală, se curăță de casa seminală și se taie felii subțiri.

#### Tehnica preparării

- Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe.
- Când dă în clocot, se adaugă gutuile și se fierb circa 30 minute la temperatură moderată.
- După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

#### [COMPOT DE CIREȘE](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Cireșe        | kg | 1,200                         |
| Zahăr         | kg | 0,150                         |
| Vanilină sau  | kg | 0,00025                       |
| Zahăr vanilat | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g



## PROCES TEHNOLOGIC - COMPOT DE CIREȘE

### Operații pregătitoare

- Cireșele se spală, se curăță de codițe.

### Tehnica preparării

- Se dizolvă zahărul în circa 1,7 l apă și se fierbe.
- Când dă în clocot, se adaugă cireșele.
- Se fierb circa 30 minute, la foc moderat.
- După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

## [COMPOT DE CAISE SAU PIERSICI](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Caise sau piersici        | kg | 1,200                         |
| Zahăr                     | kg | 0,150                         |
| Vanilină sauzahăr vanilat | kg | 0,00025                       |
|                           | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

## PROCES TEHNOLOGIC – COMPOT DE CAISE SAU PIERSICI

### Operații pregătitoare

- Caisele și piersicile se spală, se înlătură sămburii și se taie sferturi.

### Tehnica preparării

- Caisele sau piersicile se fierb în 1,7 l apă cu zahăr.
- După fierbere, se adaugă vanilină sau zahăr vanilat.

### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

## [COLȚUNAȘI CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci     | kg | 0,700                         |
| Zahăr              | kg | 0,050                         |
| Făină              | kg | 0,700                         |
| Ouă                | kg | 0,300                         |
| Stafide            | kg | 0,050                         |
| Răzătură de lămâie | kg | 0,015                         |
| Smântână           | kg | 0,300                         |

|                           |    |         |
|---------------------------|----|---------|
| Sare                      | kg | 0,020   |
| Vanilină sauzahăr vanilat | kg | 0,00025 |
|                           | kg | 0,010   |

Gramaj pentru o porție de produs finit: colțunași 200 g, smântână 30 g

### PROCES TEHNOLOGIC – COLȚUNAȘI CU BRÂNZĂ DE VACI

#### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, la 3 bucăți (150 g) se separă albușurile de gălbenușuri.
- Stafidele se curăță, se spală și se scurg de apă.
- Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

- Făina se așază pe planșetă, în mijloc se pun 3 ouă (150 g), apă, sare și se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute.
- Coca de tăiței se întinde în foaie cu grosime de 3—4 mm și se taie în pătrate cu latura de 6 cm.
- Brânza de vaci se amestecă cu stafide, gălbenușuri de ou (75 g), zahăr, răzătură de lămâie și vanilină.
- Pe fiecare bucată se așază din compoziția de brânză de vaci ; 2 din laturi se ung cu albuș de ou și se împachetează în formă de triunghi fiecare bucată, apăsând marginile cu o furculiță.
- Colțunașii se fierb în apă clocotită cu sare, timp de 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se serevește cald, cu smântână deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

### [PAPANAȘI FIERȚI](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci     | kg | 1,000                         |
| Făină              | kg | 0,250                         |
| Ouă                | kg | 0,150                         |
| Zahăr              | kg | 0,075                         |
| Răzătură de lămâie | kg | 0,015                         |
| Griș               | kg | 0,250                         |
| Unt                | kg | 0,150                         |
| Smântână           | kg | 0,500                         |
| Sare               | kg | 0,025                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: papanași 130 g, smântână 50 g, unt 15 g

### PROCES TEHNOLOGIC – PAPANĂȘI FIERȚI

#### Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Brânză de vaci se stoarce bine de apă.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

- Brânză de vaci se amestecă cu făină, sare, ouă, zahăr, griș și răzătură de lămâie.
- Din compoziția obținută, se porționează bucăți cu lingura, care se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare, circa 15 minute.
- Papanășii fierți se scot pe platou și se stropesc cu unt topit.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, cu smântână deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

#### PAPANAȘI



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Brânză de vaci     | kg | 1,000                         |
| Făină              | kg | 0,400                         |
| Ouă                | kg | 0,150                         |
| Zahăr              | kg | 0,100                         |
| Bicarbonat         | kg | 0,003                         |
| Răzătură de lămâie | kg | 0,010                         |
| Griș               | kg | 0,100                         |
| Ulei               | kg | 0,125                         |
| Smântână           | kg | 0,500                         |
| Zahăr farin        | kg | 0,050                         |
| Sare               | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: papanășii 130 g, smântână 50 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PAPANAȘI**

##### Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Bicarbonatul se cerne.

##### Tehnica preparării

- Brânza de vaci se amestecă cu făină, ouă, zahăr, bicarbonat, răzătură de lămâie, griș și sare.
- Din această compoziție se modelează papanășii în formă rotundă, se apasă în mijloc și se prăjesc în ulei.
- Se pudrează cu zahăr farin.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe farfurioară (câte doi papanășii la o porție), cu smântână și zahăr farin deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

#### OREZ CU MERE



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|                 |    | <b>pt. 10 porții</b> |
|-----------------|----|----------------------|
| Orez            | kg | 0,250                |
| Lapte           | l  | 1,250                |
| Zahăr           | kg | 0,100                |
| Zahăr vanilat   | kg | 0,010                |
| Scorțișoară     | kg | 0,001                |
| Sare            | kg | 0,005                |
| Mere            | kg | 0,500                |
| Sirop de fructe | kg | 0,200                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – OREZ CU MERE**

#### *Operații pregătitoare*


- Orezul se alege de impurități și se spală.
- Laptele se fierbe.
- Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală și se taie felii.
- Scorțișoara se macină.

#### *Tehnica preparării*

- Orezul se fierbe în lapte, amestecând continuu, pentru a nu se lipi de vas.
- Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr, sare și spre sfârșit, zahăr vanilat.
- Orezul fiert se toarnă în compotiere sau castronașe mici.
- Feliile de mere se fierb în sirop, se așază peste orez și se presară scorțișoara.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în compotieră sau castronaș.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#)  |

### [OREZ CU LAPTE](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Orez                 | kg        | 0,300                                |
| Lapte                | l         | 1,300                                |
| Zahăr                | kg        | 0,100                                |
| Scorțișoară          | kg        | 0,003                                |
| Sare                 | kg        | 0,005                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- OREZ CU LAPTE**

#### *Operații pregătitoare*

Orezul se alege de impurități și se spală. Scorțișoara se macină.

#### *Tehnica preparării*

Laptele se fierbe. Când dă în clocot, se adaugă orezul, amestecând continuu. Se continuă fierberea, la foc moderat. Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr și sare, amestecând continuu să nu se lipească de vas.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în compotieră sau farfurioară, cu scorțișoară deasupra. Se poate servi cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

### OREZ CU FRIȘCĂ



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Orez                | kg | 0,300                         |
| Lapte               | l  | 1,300                         |
| Zahăr               | kg | 0,150                         |
| Zahăr vanilat       | kg | 0,010                         |
| Sare                | kg | 0,005                         |
| <i>Pentru decor</i> |    |                               |
| Frișcă              | kg | 0,250                         |
| Zahăr               | kg | 0,025                         |
| Zahăr vanilat       | kg | 0,005                         |
| Fructe confiate     | kg | 0,100                         |
| Sirop de fructe     | kg | 0,150                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 175 g

### PROCES TEHNOLOGIC – OREZ CU FRIȘCĂ

#### Operații pregătitoare

- Laptele se fierbe.
- Orezul se alege de impurități și se spală.
- Fructele confiate se taie cuburi.
- Frișca se bate, se adaugă zahăr și zahăr vanilat și se amestecă ușor pentru uniformizare.

#### Tehnica preparării

- În laptele fiert, când dă în clocot, se adaugă orezul și se continuă fierberea, amestecând mereu pentru a nu se lipi de vas.
- Cu 10 minute înainte de terminarea fierberii, se adaugă zahăr, sare, zahăr vanilat și se continuă fierberea.
- Se lasă să se răcească puțin și se toarnă în forme (cești de cafea) umezite cu apă și se lasă să se răcească.
- Se scoate din forme, se așază pe platou sau farfurioare și se ornează (cu ajutorul unui poș prevăzut cu șpritz) cu câte o avelină din frișcă bătută.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, cu decor de fructe confiate.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

### OMLETĂ SUFLE



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                  |    |       |
|------------------|----|-------|
| Ouă              | kg | 1,000 |
| Gem sau dulceață | kg | 0,300 |
| Margarină        | kg | 0,100 |
| Rom              | kg | 0,050 |
| Zahăr farin      | kg | 0,050 |
| Sare             | kg | 0,010 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 110 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – OMLETĂ SUFLE

##### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.

##### Tehnica preparării

- Albușurile se bat spumă ; se amestecă cu gălbenușuri și sare.
- Compoziția obținută se toarnă peste margarina înfierbîntată și se rumenesc pe ambele părți.
- Omleta se rulează, punându-se la mijloc gem sau dulceață.
- Se pudrează cu zahăr farin și se stropește cu rom.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se servește flambat.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ★ \_ |

#### [OMLETĂ CU MERE](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------|----|-------------------------------|
| Mere               | kg | 1,000                         |
| Făină              | kg | 0,200                         |
| Scorțișoară        | kg | 0,002                         |
| Ulei               | kg | 0,075                         |
| Ouă                | kg | 0,500                         |
| Zahăr              | kg | 0,150                         |
| Răzătură de lămâie | kg | 0,010                         |
| Unt                | kg | 0,050                         |
| Zahăr farin        | kg | 0,050                         |
| Sare               | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - OMLETĂ CU MERE

##### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Merele se spală, se curăță de coajă, se rad și se storc de suc.
- Făina se cerne.
- Scorțișoara se macină.

##### Tehnica preparării

- Albușurile se bat spumă și se amestecă ușor cu gălbenușuri de ou, sare, jumătate din cantitatea de răzătură de lămâie și făină.
- Din această compoziție se fac 10 omlete care se prăjesc pe o singură parte, în 50 g ulei.
- Merele se înăbușă în unt, adăugind zahăr, scorțișoară și răzătură de lămâie.
- Cu această compoziție se umplu omletele pe partea neprăjită și se pliază în două sub formă de semicerc.
- Omletele se așază pe un platou uns cu 25 g ulei, se pudrează cu zahăr farin și se introduc la cuptor circa 5 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### MERE SUFLE



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Mere          | kg | 0,750                         |
| Făină         | kg | 0,200                         |
| Ouă           | kg | 0,150                         |
| Lapte         | l  | 0,300                         |
| Zahăr         | kg | 0,075                         |
| Scorțișoară   | kg | 0,001                         |
| Ulei          | kg | 0,150                         |
| Zahăr farin   | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - MERE SUFLE**

##### Operații pregătitoare

- Merele se spală, se curăță de coajă și casa seminală, se taie rondele de 2—3 mm grosime.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Făina se cerne.
- Zahărul farin se amestecă cu scorțișoara măcinată.
- Laptele se fierbe.

##### Tehnica preparării

- Albușurile se bat spumă, adăugind treptat zahăr.
- Laptele se amestecă cu 150 g făină, gălbenușuri de ou și albușurile bătute spumă.
- Feliile de mere se trec prin făină (50 g), apoi prin compoziția de ou și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se servește cald, pudrat cu zahăr farin și scorțișoară.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### MERE ÎN FOIETAJ



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                               |          |                  |
|-------------------------------|----------|------------------|
| Mere                          | kg       | 1,200            |
| Zahăr                         | kg       | 0,100            |
| Scorțișoară                   | kg       | 0,001            |
| Vanilină sau<br>Zahăr vanilat | kg<br>kg | 0,00025<br>0,010 |
| Foietaj crud*                 | kg       | 0,400            |
| Făină                         | kg       | 0,025            |
| Zahăr farin                   | kg       | 0,050            |
| Ouă                           | kg       | 0,050            |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare


- Merele se spală, li se scoate căsuța seminală cu un cuțit special și se umplu cu zahăr amestecat cu scorțișoară măcinată și vanilină sau zahăr vanilat.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se bat puțin pentru omogenizare.

#### Tehnica preparării

- Foietajul se întinde în foaie, cu grosimea de circa 1 cm, se taie în pătrate cu latura de circa 10 cm.
- In mijlocul fiecărui pătrat, se așază câte un măr, se ung colțurile pătratului cu ou, se aduc peste măr și se unesc.
- Se așază într-o tavă stropită cu apă și se coc la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin.
- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#)  |

### MERE COAPTE



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------|----|----------------------------------|
| Mere          | kg | 1,500                            |
| Scorțișoară   | kg | 0,005                            |
| Zahăr         | kg | 0,200                            |
| Zahăr farin   | kg | 0,020                            |
| Ulei          | kg | 0,050                            |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

### PROCES TEHNOLOGIC – MERE COAPTE

#### Operații pregătitoare

- Merele de mărime egală se spală, se scoate casa seminală, cu un cuțit special.
- Scorțișoara se macină și se amestecă cu zahăr tos.

#### Tehnica preparării

- Merele se umplu cu zahăr, se așază într-o tavă unsă cu ulei și se coc în cuptor la foc iute, 20—30 minute.

#### Prezentarea și servirea



- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald, pudrat cu zahăr farin.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

[MINCIUNELE – rețetă](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                      | kg | 0,700                         |
| Ouă                        | kg | 0,200                         |
| Smântână                   | kg | 0,200                         |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,00025<br>0,010              |
| Răzătură de lămâie         | kg | 0,015                         |
| Ulei                       | kg | 0,150                         |
| Zahăr farin                | kg | 0,100                         |
| Sare                       | kg | 0,005                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit (minciunele): 150 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – MINCIUNELE

##### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Zahărul farin se cerne și se amestecă cu vanilină sau zahăr vanilat.
- Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pune smântână, ouă, răzătură de lămâie, sare.
- Se frământă o cocă omogenă de consistență potrivită, care se lasă în repaus, 10—15 minute.

##### Tehnica preparării

- Coca se întinde în foaie subțire cu grosimea de 3—4 mm și se taie în romburi.
- Fiecare romb se crestează în mijloc și se trece unul din colțuri prin creștătură, trăgând ușor de ambele vârfuri (colțuri), obținând o funduliță.
- Se prăjesc în ulei și se pudrează cu zahăr farin.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

[LAPTE DE PASĂRE](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Lapte                      | l  | 2,000                         |
| Zahăr                      | kg | 0,300                         |
| Ouă                        | kg | 0,300                         |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,00025<br>0,010              |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

## PROCES TEHNOLOGIC – LAPTE DE PASĂRE

### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă gălbenușurile de albușuri.
- Laptele se fierbe cu 100 g zahăr.

### Tehnica preparării

- Albușurile se bat spumă cu telul, se adaugă treptat 100 g zahăr, continuând baterea până ce se formează o spumă tare.
- Din albușul spumă, se iau găluște cu lingura și se pun în cratița cu lapte, la foc moderat unde se țin mai puțin de 2 minute, pe fiecare parte.
- Găluștele se scot într-un vas separat.
- Laptele se strecoară și se lasă să se răcească.
- Gălbenușurile de ou se amestecă bine cu 100 g zahăr, se adaugă puțin câte puțin lapte răcit și se amestecă mereu pe foc moderat, pentru a nu se lipi de vas, până ce se îngroașă puțin.
- Se adaugă vanilină sau zahăr vanilat și se lasă să se răcească.
- După ce s-a răcit, deasupra se aranjează găluștele de albuș.

### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

## [TARTE CU BRĂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| <i>Pentru aluat fraged</i> |    |                               |
| Zahăr farin                | kg | 0,050                         |
| Unt                        | kg | 0,150                         |
| Făină                      | kg | 0,200                         |
| Sare                       | kg | 0,010                         |
| <i>Pentru umplutură</i>    |    |                               |
| Brânză de vaci             | kg | 0,300                         |
| Zahăr                      | kg | 0,150                         |
| Ouă (4gălbenușuri)         | kg | 0,100                         |
| Griș                       | kg | 0,050                         |
| Lapte                      | l  | 0,200                         |
| Stafide                    | kg | 0,030                         |
| Răzătură de lămâie         | kg | 0,010                         |
| Zahăr vanilat              | kg | 0,010                         |
| <i>Pentru decor</i>        |    |                               |
| Ouă(4 albușuri)            | kg | 0,050                         |
| Zahăr                      | kg | 0,050                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Fructe confiate | kg | 0,050 |
|-----------------|----|-------|

Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g

### PROCES TEHNOLOGIC – TARTE CU BRÂNZĂ DE VACI

#### Operații pregătitoare

- Făina se cerne.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă gălbenușurile de albușuri.
- Stafidele se curăță de codițe și se spală.
- Laptele se fierbe cu 150 g zahăr, când dă în clocot se adaugă grișul puțin câte puțin, amestecând mereu, pentru a nu se forma aglomerări.
- Se lasă să se răcească.
- Fructele confiate se taie cuburi mici.

#### Tehnica preparării

- Se prepară aluat fraged din făină, unt, circa 75 ml apă, zahăr farin și sare care se lasă la rece, 20 minute.
- Grișul fiert și răcit se amestecă cu brânza de vaci, răzătură de lămâie, stafide, gălbenușuri de ou și zahăr vanilat.
- Aluatul fraged se împarte în 10 bucăți egale care se modelează în forme de tarte, se așază pe o tavă, se coc la cuptor, pe jumătate.
- Tartele se umplu cu compoziția de brânză de vaci și se introduc din nou în cuptor, pentru 10 minute.
- Albușurile se bat spumă, se adaugă treptat 50 g zahăr, continuând baterea până ce se topesc cristalele de zahăr.
- Tartele se scot din cuptor și se ornează fiecare cu câte o avelină de albuș cu ajutorul unui poș prevăzut cu șprîț.
- Pe fiecare avelină se așază fructe confiate.
- Tartele se introduc în cuptor, la foc slab pentru a se coace albușul fără să se coloreze.
- După răcire, tartele se scot din forme.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară (câte o tartă la porție).
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### [TĂIȚEI CU NUCI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ouă           | kg | 0,200                         |
| Făină         | kg | 0,600                         |
| Unt           | kg | 0,100                         |
| Zahăr         | kg | 0,100                         |
| Miez de nucă  | kg | 0,250                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

### PROCES TEHNOLOGIC – TĂIȚEI CU NUCI

#### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Miezul de nucă se alege și se macină cu mașina specială de nuci.

- Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, sare, 100 ml apă și se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute.
- Coca se întinde în foi subțiri, cu grosimea de circa 2 mm, se lasă să se zvânte, se face sul și se taie tăiței de circa 3 cm lățime.
- Se lasă să se zvânte, se cern de făină.

#### *Tehnica preparării*

- Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare.
- După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece.
- Tăiței fierți și răciți se amestecă cu unt topit și miezul de nucă măcinat, se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se servește cald, cu zahăr deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

#### [TĂIȚEI CU MAC](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ouă           | kg | 0,200                         |
| Făină         | kg | 0,600                         |
| Unt           | kg | 0,100                         |
| Zahăr         | kg | 0,150                         |
| Mac           | kg | 0,250                         |
| Sare          | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 300 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – TĂIȚEI CU MAC**

##### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, 100 ml apă și se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită care se lasă în repaus 15 minute.
- Coca se întinde în foi subțiri, cu grosimea de circa 2 mm, se lasă să se zvânte, se face sul și se taie tăiței de circa 3 cm lățime.
- Se lasă să se zvânte, se cern de făină.
- Macul se spală, se usucă și se macină cu mașina specială pentru mac sau se pisează.

##### *Tehnica preparării*

- Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare.
- După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece.
- Tăiței fierți și răciți se amestecă cu unt topit și mac, se gratinează la cuptor circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald, cu zahăr deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

#### [TĂIȚEI CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|                |    | <b>pt. 10 porții</b> |
|----------------|----|----------------------|
| Ouă            | kg | 0,200                |
| Făină          | kg | 0,600                |
| Unt            | kg | 0,100                |
| Zahăr          | kg | 0,100                |
| Brânză de vaci | kg | 0,700                |
| Sare           | kg | 0,020                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: tăiței cu brânză de vaci 300 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – TĂIȚEI CU BRÂNZĂ DE VACI**

#### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne pe planșetă și se face un gol în mijloc în care se pun ouă, sare, 100 ml apă și se frământă o cocă de tăiței de consistență potrivită care se lasă în repaus 15 minute.
- Coca se întinde în foi subțiri de circa 2 mm, se lasă să se zvânte, se face sul și se taie tăiței de circa 3 cm lățime.
- Tăiței se lasă să se zvânte, se cern de făină.

#### *Tehnica preparării*

- Tăiței se fierb în apă clocotită cu sare.
- După ce s-au fiert, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute să se răcească și se trec sub jet de apă rece.
- Se amestecă cu unt topit, brânză de vaci și se gratinează la cuptor, circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald cu zahăr deasupra.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### ȘTRUDEL CU MERE



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--|
| Făină                      | kg        | 0,350                                    |
| Unt                        | kg        | 0,100                                    |
| Ulei                       | kg        | 0,050                                    |
| Sare                       | kg        | 0,005                                    |
| <i>Pentru umplutură</i>    |           |  |
| Mere                       | kg        | 1,000                                    |
| Zahăr                      | kg        | 0,100                                    |
| Pesmet                     | kg        | 0,075                                    |
| Scorțișoară                | kg        | 0,001                                    |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg        | 0,00025                                  |
|                            | kg        | 0,010                                    |
| Zahăr farin                | kg        | 0,025                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

### ROCES TEHNOLOGIC- ȘTRUDEL CU MERE

#### Operații pregătitoare

- Merele se spală, se curăță de coajă și se rad.
- Făina și pesmetul se cern.
- Scorțișoara se macină.

#### Tehnica preparării

- Făina (325 g) se frământă cu unt, apă (circa 150 ml) și sare, obținând o cocă omogenă, de consistență potrivită.
- Coca se lasă în repaus circa 20 minute, pe o față de masă presărată cu făină.
- Se întinde o foaie subțire care se lasă să se usuce 5—10 minute.
- Merele se amestecă cu zahăr, pesmet, scorțișoară, vanilină sau zahăr vanilat.
- Foaia se stropește cu 25 g ulei, pe jumătate din suprafață se pun merele rase, se îndoaie marginile foi în interior și se rulează.
- Se așază într-o tavă unsă cu ulei și se unge suprafața ruloului cu ulei.
- Se coace la cuptor, cu temperatură moderată.
- Ștrudelul copt se pudrează cu zahăr farin și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioare.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

### SUFLEU DE VANILIE



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
| Ouă           | kg | 0,750                         |
| Făină         | kg | 0,200                         |
| Lapte         | l  | 1,000                         |
| Unt           | kg | 0,100                         |
| Zahăr         | kg | 0,250                         |
| Zahăr farin   | kg | 0,50                          |
| Vanilină      | kg | 0,00025                       |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC- SUFLEU DE VANILIE

#### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Laptele se fierbe.
- Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

- Gălbenușurile de ou se amestecă cu 100 g zahăr, făină, 200 ml lapte rece și unt topit 50 g.
- Compoziția se subțiază cu restul de lapte cald (800 ml) și se fierbe la un foc moderat, 10 minute.
- Se adaugă vanilina și se lasă să se răcească.
- Albușurile se bat spumă, se adaugă treptat 150 g zahăr și se amestecă cu crema fiartă și răcită.
- Compoziția obținută se porționează în țambale unse cu unt (50 g) și tapetate cu făină.
- Se introduc la cuptor la început cu temperatură mică și apoi moderată.

- Durata tratamentului termic, este în funcție de mărimea țambalului.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în țambalul în care a fost pregătit.
- Se servește cald, pudrat cu zahăr farin.
- Se servește fierbinte, (imediat după ce s-a copt).

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ★ - |

#### [SALATĂ DE PORTOCAL](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Portocale                     | kg | 1,250                         |
| Rom                           | l  | 0,050                         |
| Coniac sau lichior triple'sec | l  | 0,050                         |
| Vermut sau vin alb            | l  | 0,025                         |
| Zahăr                         | kg | 0,100                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 100 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE PORTOCAL

##### Operații pregătitoare

- Portocalele se spală, se rade partea galbenă, iar partea albă de coajă se scoate de pe miez și se taie fâșii subțiri.
- Miezul de portocală se desface în felii și se taie bucăți în lungime.

##### Tehnica preparării

- Coaja albă de portocală tăiată se fierbe în apă, circa 5 minute, se îndepărtează apa.
- Se pun din nou la fiert cu 200 ml apă și zahăr.
- După fierbere, se lasă să se răcească.
- Coaja de portocală se așază în salatiere; deasupra se pun feliile de portocale și se toarnă siropul răcit, amestecat cu rom, coniac sau triple-sec și vermut.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în salatiere.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ★ - |

#### [SALATĂ DE CĂPȘUNI](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Căpșuni             | kg | 2,000                         |
| Zahăr farin         | kg | 0,200                         |
| Lichior triple— sec | l  | 0,050                         |
| Frișcă bătută       | kg | 0,500                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: căpșuni 200 g, frișcă 50 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DE CĂPȘUNI

##### Operații pregătitoare

- Căpșunile se spală, se curăță de codițe și frunze, se trec prin jet de apă rece, se scurg bine.

#### Tehnica preparării

- Căpșunile se porționează în compotiere sau cupe, se adaugă zahăr farin (20 g) la o porție, se stropesc cu lichior, se mențin la frigider, circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în compotieră sau cupă, ornat cu avelină din frișcă deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### [PLĂCINTĂ CU MERE](#)



| Materii prime           | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                   | kg | 0,400                         |
| Ouă                     | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei         | kg | 0,100                         |
| Smântână                | kg | 0,050                         |
| Zahăr farin             | kg | 0,100                         |
| Zahăr vanilat           | kg | 0,005                         |
| Sare                    | kg | 0,005                         |
| Bicarbonat              | kg | 0,001                         |
| <i>Pentru umplutură</i> |    |                               |
| Mere                    | kg | 1,000                         |
| Scorțișoară             | kg | 0,002                         |
| Zahăr                   | kg | 0,200                         |
| Pesmet                  | kg | 0,050                         |
| Zahăr vanilat           | kg | 0,010                         |
| Zahăr farin             | kg | 0,025                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – PLĂCINTĂ CU MERE

##### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă.
- Pesmetul se cerne.
- Merele se spală, se curăță de coajă și se rad.
- Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc în care se pun ouă, zahăr farin, smântână, untură sau ulei, bicarbonat, zahăr vanilat și sare.
- Se frământă o cocă fragedă de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute.
- Scorțișoara se macină.

##### Tehnica preparării

- Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosime de 6—7 mm.
- Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor.
- Merele rase, se amestecă cu pesmet, zahăr, scorțișoară, zahăr vanilat și se pun în tavă peste foaia coaptă pe jumătate.



- Se acoperă cu cea de-a doua foaie și se introduce la cuptor, cu temperatura moderată pentru a se coace.
- Plăcinta coaptă se pudrează cu zahăr farin și se lasă să se răcească, se porționează în bucăți pătrate.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie, Retete](#) ☆ \_ |

[PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Făină                 | kg | 0,400                         |
| Ouă                   | kg | 0,100                         |
| Untură                | kg | 0,100                         |
| Smântână              | kg | 0,075                         |
| Zahăr farin           | kg | 0,125                         |
| Zahăr vanilat         | kg | 0,010                         |
| Sare                  | kg | 0,005                         |
| Bicarbonat            | kg | 0,001                         |
| <i>Pentru umplură</i> |    |                               |
| Brânză de vaci        | kg | 0,500                         |
| Griș                  | kg | 0,025                         |
| Stafide               | kg | 0,050                         |
| Zahăr                 | kg | 0,150                         |
| Răzătură de lămâie    | kg | 0,015                         |
| Zahăr vanilat         | kg | 0,010                         |
| Ouă                   | kg | 0,150                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

**PROCES TEHNOLOGIC- PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI ȘI STAFIDE**

*Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Zahărul farin se cerne.
- Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, 100 g zahăr farin, smântână, untură, bicarbonat, sare.
- Se frământă o cocă fragedă, de consistență potrivită, care se lasă în repaus 15 minute.
- Stafidele se curăță de codițe, se spală și se scurg de apă.

*Tehnica preparării*

- Coca se împarte în două părți egale și se întinde în foi cu grosimea de 6—7 mm.
- Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor.

- Brânza de vaci se amestecă cu zahăr, stafide, griș, zahăr vanilat, ouă și răzătură de lămâie și se așază în tavă peste foaia coaptă pe jumătate.
- Se acoperă cu cea de a doua foaie și se introduce la cuptor, la temperatură moderată pentru a se coace.
- Plăcinta coaptă se pudrează cu zahăr farin, se lasă să se răcească și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ \_ |

#### [PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI](#)



| Materii prime           | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                   | kg | 0,400                         |
| Ouă                     | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei         | kg | 0,100                         |
| Smântână                | kg | 0,050                         |
| Zahăr farin             | kg | 0,125                         |
| Zahăr vanilat           | kg | 0,010                         |
| Sare                    | kg | 0,005                         |
| Bicarbonat              | kg | 0,001                         |
| <i>Pentru umplutură</i> |    |                               |
| Brânză de vaci          | kg | 0,500                         |
| Griș                    | kg | 0,050                         |
| Zahăr                   | kg | 0,150                         |
| Răzătură de lămâie      | kg | 0,015                         |
| Zahăr vanilat           | kg | 0,010                         |
| Ouă                     | kg | 0,150                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

#### PROCES TEHNOLOGIC - PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ DE VACI

##### Operații pregătitoare

- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne pe planșetă, se face un gol în mijloc, în care se pun 100 g ouă, smântână, untură sau ulei, bicarbonat, 100 g zahăr farin, sare și zahăr vanilat.
- Se frământă o cocă fragedă, de consistență potrivită și se lasă în repaus 15 minute.
- Brânza de vaci se amestecă cu 150 g zahăr, 150 g ouă, griș, răzătură de lămâie și zahăr vanilat.

##### Tehnica preparării

- Coca se împarte în două părți egale, care se întind în foi cu grosimea de 6—7 mm.
- Una din foi se așază într-o tavă și se coace pe jumătate la cuptor.
- Se scoate tava din cuptor, se așază umplutura din brânză de vaci, se acoperă cu cea de a doua foaie.
- Se coace la cuptor, cu temperatură moderată.
- Plăcinta coaptă, se pudrează cu zahăr farin (25 g).
- Se lasă să se răcească și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Retete](#) ☆ |

#### [PIROȘTI CU BRÂNZĂ](#)



| Materii prime           | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------|----|-------------------------------|
| Făină                   | kg | 0,350                         |
| Lapte                   | l  | 0,175                         |
| Ouă                     | kg | 0,050                         |
| Drojdie comprimată      | kg | 0,010                         |
| Bicarbonat              | kg | 0,001                         |
| Zahăr                   | kg | 0,025                         |
| Ulei                    | kg | 0,100                         |
| Sare                    | kg | 0,005                         |
| <i>Pentru umplutură</i> |    |                               |
| Brânză telemea          | kg | 0,150                         |
| Griș                    | kg | 0,030                         |
| Zahăr                   | kg | 0,025                         |
| Lapte                   | l  | 0,100                         |
| Zahăr vanilat           | kg | 0,010                         |
| Zahăr farin             | kg | 0,025                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 90 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PIROȘTI CU BRÂNZĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe.
- Din 50 g făină, drojdie de bere și puțin lapte cald (25 ml) se prepară maia și se lasă la dospit.
- În 150 ml lapte se dizolvă 100 g zahăr, sare și bicarbonat.
- Oul se spală, se dezinfectează și se trece prin jet de apă rece.
- Brânza telemea se spală și se rade fin.
- Grișul se fierbe în lapte cu zahăr, se lasă să se răcească și se amestecă cu brânză și zahăr vanilat.

##### *Tehnica preparării*

- Maiaua se frământă cu 300 g făină, 50 g ou, lapte și 25 g ulei, obținând o cocă de consistență potrivită care se lasă la dospit.
- Coca dospită se întinde în foaie, pe planșetă și se decupează bucăți cu un pahar sau o formă rotundă.
- Pe fiecare bucată se pune din umplutura de brânză, se umezește cu apă pe margine (jumătate de cerc) și se împăturește, obținând o formă semiovală.
- Piroștile obținute se lasă să crească și se rumenesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurioară, pudrat cu zahăr farin.

- Se servește cald.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Rețete](#) ☆ |

### LIMBĂ CU SOS TOMAT



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung   | kg | 1,000                         |
| Țelină rădăcină            | kg | 0,100                         |
| Cartofi                    | kg | 2,000                         |
| Morcovi                    | kg | 0,100                         |
| Ceapă                      | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a> | kg | 1,300                         |
| Pătrunjel verde            | kg | 0,050                         |
| Sare                       | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 120 g, cartofi 120 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ CU SOS TOMAT**

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Limba se pune la fiert în apă rece. cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în bucăți (câte 2 la o porție). Sosul tomat se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ |

### LIMBĂ CU TARHON



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung | kg | 1,000                         |
| Țelină rădăcină          | kg | 0,100                         |
| Morcovi                  | kg | 0,100                         |
| Ceapă                    | kg | 0,100                         |
| Tarhon verde             | kg | 0,600                         |
| Sos brun*                | kg | 1,100                         |
| Vin alb                  | l  | 0,100                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Oțet 9 grade    | l  | 0,025 |
| Sare            | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 130 g

### PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ DE VITĂ CU TARHON

#### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Tarhonul se curăță, se spală, se opărește în apă cu oțet și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Sosul brun și tarhonul se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună, 5—10 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin. Morcovii și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald, într-un vas cu supă în care au fiert.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau: farfurie cu garnitură de legume și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

### [LIMBĂ RASOL CU LEGUME](#)



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung | kg | 1,000                         |
| Țelină rădăcină          | kg | 0,200                         |
| Morcovi                  | kg | 0,800                         |
| Ceapă                    | kg | 0,150                         |
| Cartofi                  | kg | 1,500                         |
| Hrean                    | kg | 0,400                         |
| Pătrunjel rădăcină       | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde          | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade             | l  | 0,050                         |
| Sare                     | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, legume și cartofi 160 g, hrean 20 g

### PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ RASOL CU LEGUME

#### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin și se amestecă cu oțet și sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele, se taie felii (câte 2

bucăți la o porție) și se mențin la cald în supa strecurată. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald în supa în care au fiert. Se prepară sos din hrean, oțet diluat și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau, farfurie, însoțit de legume și cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald, cu sos de hrean în sosieră.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### LIMBĂ RASOL CU CARTOFI



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung | kg        | 1,000                                |
| Țelină rădăcină          | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                  | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                    | kg        | 0,100                                |
| Cartofi                  | kg        | 2,000                                |
| Unt                      | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel verde          | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel rădăcină       | kg        | 0,100                                |
| Sare                     | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, cartofi 120 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ RASOL CU CARTOFI**

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, ceapa, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele, se taie felii (câte 2 bucăți la o porție) și se menține la cald în supa strecurată. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se scot separat, se taie cuburi și se țin la cald într-un vas cu supa în care au fiert.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, unt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### LIMBĂ PANE



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung | kg        | 1,000                                |
| Țelină rădăcină          | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                  | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                    | kg        | 0,050                                |

|         |    |       |
|---------|----|-------|
| Cartofi | kg | 3,000 |
| Pesmet  | kg | 0,150 |
| Făină   | kg | 0,050 |
| Ouă     | kg | 0,125 |
| Sare    | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 75 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- LIMBĂ PANE**

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Bucățile de limbă se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi, orez, paste făinoase s. a.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### [LIMBĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)



| <b>Materii prime</b>                    | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Limba de vită fără șlung                | kg        | 1,000                                |
| Țelină rădăcină                         | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                                 | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                                   | kg        | 0,100                                |
| Cartofi                                 | kg        | 2,000                                |
| <u><a href="#">Sos de smântână*</a></u> | kg        | 1,000                                |
| Pătrunjel verde                         | kg        | 0,050                                |
| Unt                                     | kg        | 0,050                                |
| Sare                                    | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, cartofi 120 g, sos cu unt 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ CU SOS DE SMÂNTÂNĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina rădăcină se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de de piele și se taie felii (câte 2 bucăți la o porție). Morcovii fierți se taie felii pentru decor. Sosul de smântână se toarnă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 5—10 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau, farfurie, cu decor din felii de morcov, cu garnitură de cartofi natur, cu unt și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu garnituri din paste făinoase, orez și altele. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### LIMBĂ CU SOS PICANT



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------------|----|-------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung    | kg | 1,000                         |
| Țelină rădăcină             | kg | 0,100                         |
| Morcovi                     | kg | 0,100                         |
| Ceapă                       | kg | 0,100                         |
| Cartofi                     | kg | 3,000                         |
| <a href="#">Sos picant*</a> | kg | 1,100                         |
| Pătrunjel verde             | kg | 0,050                         |
| Lămâie                      | kg | 0,100                         |
| Sare                        | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 100 g, cartofi 180 g

### PROCES TEHNOLOGIC- LIMBĂ CU SOS PICANT

#### Operații pregătitoare

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou. Țelina, morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie rondele.

#### Tehnica preparării

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (câte 2 la o porție). Sosul picant se adaugă peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, pătrunjel verde deasupra și decor de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### LIMBĂ CU SOS MADERA



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------------|----|-------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung    | kg | 1,000                         |
| Ceapă                       | kg | 0,100                         |
| Morcovi                     | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină             | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Sos Madera*</a> | kg | 1,100                         |
| Foi de dafin                | kg | 0,00025                       |



|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- LIMBĂ CU SOS MADERA**

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierbe. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie bucăți (câte 2 pentru o porție). Sosul Madera se adaugă peste bucățile de limbă împreună cu foi de dafin și se fierb 10—15 minute. Morcovii și țelina se scot separat, se taie cuburi, se țin la cald în supa în care a fiert.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau. farfurie, cu garnitură de legume și pătrunjei verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### **LIMBĂ CU SOS ALB**



| <b>Materii prime</b>     | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung | kg        | 1,000                                |
| Unt                      | kg        | 0,100                                |
| Ceapă                    | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                  | kg        | 0,100                                |
| Țelină rădăcină          | kg        | 0,100                                |
| Ouă (3 gălbenușuri)      | kg        | 0,100                                |
| Făină                    | kg        | 0,150                                |
| Smântână                 | kg        | 0,100                                |
| Orez                     | kg        | 0,300                                |
| Lămâie                   | kg        | 0,100                                |
| Cartofi                  | kg        | 2,000                                |
| Pătrunjel verde          | kg        | 0,050                                |
| Sare                     | kg        | 0,050                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, orez 90 g, cartofi 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ CU SOS ALB**

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Morcovii, țelina și ceapa se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se separă albușurile de gălbenușuri. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Lămâia se spală și se extrage sucul. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie felii (câte 2 bucăți la o porție). Separat se prepară un sos din unt încălzit, făină dizolvată în supă în care a fiert limba (500 g), smântână, sare și gălbenușuri. Sosul se adaugă peste bucățile de limbă și se fierbe 15 minute. Se adaugă suc de lămâie. Orezul se fierbe în supă în care a fiert limba.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : limbă și sos cu garnitură de orez și cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### LIMBĂ CU MĂSLINE



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Limba de vită fără șlung | kg | 1,000                         |
| Ceapă                    | kg | 0,100                         |
| Morcovi                  | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină          | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate          | kg | 0,100                         |
| Ulei                     | kg | 0,100                         |
| Făină                    | kg | 0,050                         |
| Vin roșu                 | l  | 0,100                         |
| Măsline                  | kg | 0,250                         |
| Lămâie                   | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde          | kg | 0,050                         |
| Piper boabe              | kg | 0,002                         |
| Sare                     | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 100 g, măsline 25 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – LIMBĂ CU MĂSLINE**

##### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și se taie felii subțiri. Măslinile se spală, se opăresc și se îndepărtează apa. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Limba de vită se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma. Ceapa se înăbușă în ulei cu apă (100 ml), se adaugă morcovi, țelină, sare, piper și se continuă înăbușirea; se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, se completează cu supă în care a fiert limba și se fierb circa 30 minute. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă și se fierb împreună 10—15 minute, adăugând măsline și spre sfârșit vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (câte 2 bucăți limbă la o porție) cu sos, măsline, decor din felii de lămâie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald sau rece.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

## LIMBĂ BREZE CU PIREU DE SPANAC



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Limbă de vită fără șlung         | kg | 1,000                         |
| <a href="#">Pireu de spanac*</a> | kg | 1,000                         |
| Ceapă                            | kg | 0,100                         |
| Morcovi                          | kg | 0,100                         |
| Țelină rădăcină                  | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate                  | kg | 0,050                         |
| Ulei                             | kg | 0,100                         |
| Făină                            | kg | 0,050                         |
| Vin alb                          | l  | 0,100                         |
| Usturoi                          | kg | 0,025                         |
| Foi de dafin                     | kg | 0,00025                       |
| Cimbru                           | kg | 0,005                         |
| Piper boabe                      | kg | 0,002                         |
| Sare                             | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: limbă 60 g, sos 100 g, spanac 90 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- LIMBĂ BREZE CU PIREU DE SPANAC**

#### *Operații pregătitoare*

Limba de vită se curăță, se spală, se opărește și se spală din nou cu apă rece. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Limba, ceapa, morcovii și țelina se înăbușă în ulei cu apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, apă fiartă (2—3 litri), piper, foi de dafin, usturoi, cimbru și sare și se fierbe înăbușit circa 2 ore. Limba fiartă se scoate într-un vas cu apă rece, se curăță de piele și se taie în felii (câte 2 bucăți pentru o porție). Sosul se pasează peste bucățile de limbă și se fierb împreună 5—10 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau legumieră, cu garnitură de piure de spanac. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) |

## SUFLEU SURPRIZĂ



| Materii prime        | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------|----|-------------------------------|
| Înghețată            | kg | 1,300                         |
| Ouă (20 de albușuri) | kg | 0,500                         |
| Zahăr                | kg | 0,200                         |

|                            |    |         |
|----------------------------|----|---------|
| Rom pentru flambat         | l  | 0,075   |
| Vanilină sau Zahăr vanilat | kg | 0,00025 |
|                            | kg | 0,010   |
| <i>Pentru blat</i>         |    |         |
| Făină                      | kg | 0,100   |
| Zahăr                      | kg | 0,075   |
| Ouă                        | kg | 0,150   |
| <i>Pentru sirop</i>        |    |         |
| Zahăr                      | kg | 0,050   |
| Rom                        | kg | 0,010   |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC- SUFLEU SURPRIZĂ**

#### *Operații pregătitoare*

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri.
- Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Blatul se prepară astfel : gălbenușurile (75 g) se spumează cu 50 g zahăr. Albușurile de ou (75 g) se bat spumă separat se adaugă 50 g zahăr și se continuă baterea până ce se formează o spumă tare. Albușurile se amestecă ușor cu gălbenușuri, adăugând treptat făina.
- Compoziția obținută se așază într-o formă tapetată cu hârtie, se nivelează suprafața și se coace la cuptor cu temperatură moderată.
- Blatul copt se lasă să se răcească, se desprinde hârtia și se taie în bucăți late de 5—6 cm.
- Siropul se prepară astfel: se fierbe 50 g zahăr cu 100 ml apă, 5—10 minute, se răcește și se adaugă rom.
- Bezeaua se prepară astfel: albușurile (20 buc.) se bat spumă adăugând treptat 200 g zahăr, vanilină sau zahăr vanilat și se continuă baterea, până ce se topesc cristalele de zahăr.
- Bucățile de blat se așază pe platou metalic, se însiropează (trampează) cu sirop ; peste acestea se așază înghețata și se acoperă cu beza de albuș, astfel încît să nu se vadă blatul sau înghețata.
- Platoul se introduce la cuptor cu foc iute, 5 minute pentru a se întări bezeaua.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platoul pe care a fost preparat.
- În momentul prezentării la masă se stropește cu rom și se dă foc.
- Se servește imediat.

Postat în [Dulciuri de bucătărie](#), [Rețete](#) ☆ \_ |

### [PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ CU PIREU DIN CARTOFI](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,100                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 0,400                         |
| Pireu de cartofi   | kg | 1,500                         |

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| <a href="#">Mazăre sote*</a> | kg | 0,450 |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,050 |
| Piper măcinat                | kg | 0,002 |
| Sare                         | kg | 0,020 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, pireu cartofi 150 g, mazăre sote 45 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PULPĂ DE VITĂ LA TAVĂ CU PIREU DIN CARTOFI**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează și se condimentează cu piper. Se așază într-o tavă cu ulei și supă de oase și se înăbușă la cuptor, circa 2 ore. Din când în când, se stropeste cu jiul format. Se scoate carnea, se răcește și se porționează (câte 2 bucăți la o porție).

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din sote de mazăre și pireu de cartofi, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### **PRUNE CU CARNE DE VITĂ**



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg        | 0,800                                |
| Prune uscate                  | kg        | 1,000                                |
| Ulei                          | kg        | 0,150                                |
| Făină                         | kg        | 0,075                                |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,100                                |
| Zahăr                         | kg        | 0,100                                |
| Sare                          | kg        | 0,030                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,400                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, prune 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PRUNE CU CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Prunele se spală cu apă fierbinte apoi cu apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează și se înăbușă în ulei cu supă (100 g) și se scoate în alt vas, se adaugă supa, se acoperă vasul cu un capac și se fierbe circa 90 minute. În jiul rămas de la înăbușirea cărnii, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă, sare și se fierb 30 minute. Sosul format se toarnă peste carne, se adaugă prunele și se fierb împreună circa 30 minute. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă, se adaugă puțină apă și se toarnă în sos, continuând fierberea circa 15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### **PILAF CU CREIER DE VITĂ**



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Creier de vită                | kg        | 0,850                                |
| Orez                          | kg        | 0,700                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 1,600                                |
| Piper boabe                   | kg        | 0,002                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                       | kg        | 0,150                                |
| Pătrunjel rădăcină            | kg        | 0,100                                |
| Unt                           | kg        | 0,100                                |
| Oțet 9 grade                  | l         | 0,025                                |
| Sare                          | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: creier 50 g, pilaf 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PILAF CU CREIER DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Creierul de vită se curăță de piele, într-un vas cu apă rece ; după curățire, se spală și se ține în apă rece cu sare, timp de 20 minute. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se fierb în apă cu piper și sare. Când legumele sunt fierte, se adaugă oțet și creierul și se continuă fierberea 10—15 minute. Creierul fiert se scoate din lichidul de fierbere și se menține la cald în supă (200 g). Orezul se înăbușă în 75 g unt, se adaugă supa rămasă și se fierbe în vas acoperit, la cuptor. Creierul se porționează, se așază în forme, se acoperă cu pilaf și se răstoarnă pe platou sau farfurie.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald, cu unt deasupra.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) \_ |

#### [PAPRICAȘ DIN CARNE DE VITĂ CU GĂLUȘTE](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,800                                |
| Untură sau ulei           | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                     | kg        | 0,200                                |
| Pastă de tomate           | kg        | 0,100                                |
| Boia de ardei dulce       | kg        | 0,100                                |
| Piper măcinat             | kg        | 0,050                                |
| Vin alb                   | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde           | kg        | 0,050                                |

|                       |    |       |
|-----------------------|----|-------|
| Sare                  | kg | 2,000 |
| <i>Pentru găluște</i> |    |       |
| Untură sau ulei       | kg | 0,100 |
| Făină                 | kg | 0,350 |
| Pătrunjel verde       | kg | 0,025 |
| Ouă                   | kg | 0,200 |
| Piper măcinat         | kg | 0,001 |
| Sare                  | kg | 0,015 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, găluște 100 g, sos 100 g.

### **PROCES TEHNOLOGIC – PAPRICAȘ DIN CARNE DE VITĂ CU GĂLUȘTE**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie 2—3 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în 150 g untură sau ulei cu puțină apă (150 ml). Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, piper, sare, apă fiartă (circa 1 l) și se fierb 30 minute. Când carnea este fiartă se adaugă vin și găluște și se fierb împreună 5—10 minute. Găluștele se pregătesc astfel: Se amestecă făină, ouă, untură sau ulei, piper, pătrunjel verde, sare și apă și se prepară compoziția de găluște. Se așază pe tocător de lemn și se împarte în fâșii lungi cu lățimea de 2—3 cm, din care, cu ajutorul lamei cuțitului, se desprind bucăți de circa 1 cm, care se pun direct în vasul cu apă clocotită cu sare. Se fierb circa 10 minute, se scot, se scurg de apă și se introduc în papricaș. Găluștele se pot prepara și după procedeul următor: într-un vas se fierbe 200 ml apă cu 100 g untură sau ulei și sare. Se adaugă făină (350 g) în bloc, se amestecă continuu pentru a nu se forma aglomerări. Se retrage vasul de pe foc, se lasă să se răcească puțin și se adaugă 4 ouă, unul câte unul, amestecând bine, după fiecare. Se adaugă piper și pătrunjel verde. Din această compoziție se formează găluște cu lingurița, care se pun să fiarbă în apă clocotită cu sare. Găluștele fierte se scot din lichidul de fierbere, se scurg de apă și se introduc în papricaș.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### **PAPRICAȘ DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI**



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,800                                |
| Untură sau ulei           | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                     | kg        | 0,500                                |
| Pastă de tomate           | kg        | 0,100                                |
| Boia de ardei dulce       | kg        | 0,004                                |
| Usturoi                   | kg        | 0,025                                |
| Cartofi                   | kg        | 2,000                                |
| Cimbru                    | kg        | 0,001                                |

|                 |    |        |
|-----------------|----|--------|
| Foi de dafin    | kg | 0,0005 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002  |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050  |
| Sare            | kg | 0,050  |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PAPRICAȘ DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vită se spală și se taie 2—3 bucăți la o porție. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală și se taie felii în lungime, în 4—6 bucăți. Usturoiul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml).

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în 100 g untură sau ulei, cu puțină apă (100 ml). Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei dulce, foi de dafin, usturoi, cimbru, piper, apă fiartă (circa 1 l) și sare și se fierbe 15—20 minute. Separat, cartofii se înăbușă în 50 g untură sau ulei, într-un vas acoperit cu capac și se introduc la papricaș. Se mai fierb împreună, 10—15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### **OSTROPEL CU CARNE DE VITĂ**



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg        | 0,800                                |
| Untură sau ulei               | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,200                                |
| Morcovi                       | kg        | 0,100                                |
| Păstârnac                     | kg        | 0,100                                |
| Făină                         | kg        | 0,050                                |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,100                                |
| Usturoi                       | kg        | 0,050                                |
| Cartofi                       | kg        | 2,000                                |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 1,000                                |
| Sare                          | kg        | 0,050                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- OSTROPEL CU CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vită se spală și se porționează. Ceapa, morcovii, păstârnacul și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*



Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în 75 g untură sau ulei, cu puțină supă (75 g). Se adaugă treutat sună de oase (circa 250 s), pînă ce carnea este aproape fiartă. Separat, se înăbușă ceapă, morcovi și păstârnac în cantitatea rămasă de untură sau ulei (75 g) cu 75 g supă. Se adaugă pastă de tomate, făina dizolvată în 50 ml apă rece, usturoi, sare, supă (circa 500 g) și se fierbe circa 15—20 minute. Sosul rezultat se pasează peste *bucățile de carne și se fierb împreună 10—15 minute.*

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### MUȘCHI DE VITĂ UMPLUT



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Mușchi de vită           | kg | 0,750                         |
| Carne de porc calitate I | kg | 0,250                         |
| Orez                     | kg | 0,100                         |
| Castraveți murați        | kg | 0,300                         |
| Ulei                     | kg | 0,150                         |
| Făină                    | kg | 0,050                         |
| Smântână                 | kg | 0,100                         |
| Cartofi                  | kg | 2,000                         |
| Ceapă                    | kg | 0,100                         |
| Morcovi                  | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel rădăcină       | kg | 0,100                         |
| Vin alb                  | l  | 0,050                         |
| Pătrunjel verde          | kg | 0,050                         |
| Ouă                      | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate          | kg | 0,075                         |
| Foi de dafin             | kg | 0,00035                       |
| Piper măcinat            | kg | 0,001                         |
| Sare                     | kg | 0,050                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: mușchi umplut 70 g, cartofi 120 g, sos 100 g

#### PROCES TEHNOLOGIC- MUȘCHI DE VITĂ UMPLUT

##### Operații pregătitoare

Mușchiul de vită se spală și se scoate mijlocul. Carnea de porc se spală, se curăță, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu carnea rezultată din mijlocul mușchiului. Orezul se alege, se spală, se fierbe în apă cu sare și se răcește. Castraveții se spală, se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi mici. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

##### Tehnica preparării

În 75 g ulei și puțină apă (75 ml) se înăbușă jumătate din cantitatea de ceapă împreună cu carnea tocată. Se răcește și se toacă din nou cu mașina. La compoziția de carne se adaugă orez fiert, castraveți murați, sare, piper, ouă și se amestecă pentru omogenizare. Cu această compoziție se umple mușchiul care se înăbușă la cuptor, în 75 g ulei cu 100 ml apă ; din când în când, se stropește cu jiul format. Când este gata, se scoate separat. În jiul format se înăbușă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, foi de dafin, vin și se fierb circa 30 minute. Sosul se pasează peste ruloul de carne, se adaugă smântână și se mai fierb împreună încă 10 minute. La servire, ruloul se porționează (câte două bucăți la o porție).

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cu sos și garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### MUȘCHI DE VITĂ ÎN FOIETAJ



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Mușchi de vită                  | kg        | 1,200                                |
| Ulei                            | kg        | 0,100                                |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg        | 0,300<br>0,150                       |
| Ceapă                           | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| Ouă                             | kg        | 0,100                                |
| <a href="#">Foietaj crud*</a>   | kg        | 0,500                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                |
| Salată verde                    | kg        | 0,100                                |
| Sare                            | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 140 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – MUȘCHI DE VITĂ ÎN FOIETAJ**

##### *Operații pregătitoare*

Mușchiul de vită se spală, se zvântă și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie mărunt. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie mărunt. Pătrunjelul verde și ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci, fiecare frunză.

##### *Tehnica preparării*

Mușchiul de vită se unge cu 50 g ulei, se frige la cuptor pe ambele părți, astfel încât mijlocul să rămână roz. Se lasă să se răcească. Separat se înăbușă ceapa cu ciupercile în 50 g ulei. Se lasă să se răcească, se adaugă sare, piper, pătrunjel verde, un ou și se amestecă bine. Foietajul se întinde în foaie cu grosimea de 0,5 cm, de formă dreptunghiulară ; se așază în lungimea foii compoziția cu ciuperci, deasupra bucata de mușchi, se rulează în foie- taj și se așază în tava stropită cu apă. Suprafața ruloului se ornează cu fâșii din foietaj, se unge cu ou și se coace la cuptor cu foc iute la început, apoi moderat. Ruloul copt se lasă să se răcească puțin, se îndepărtează marginile și se porționează.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou cu decor de salată verde. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### MUȘCHI DE VITĂ CU COSTIȚĂ



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Mușchi de vită               | kg        | 1,050                                |
| Costiță afumată              | kg        | 0,150                                |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                       |
| Ardei gras                   | kg        | 0,200                                |
| Ulei                         | kg        | 0,100                                |
| Făină                        | kg        | 0,025                                |
| Usturoi                      | kg        | 0,025                                |
| Ceapă                        | kg        | 0,150                                |
| Vin alb                      | l         | 0,100                                |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,030                                |
| Piper măcinat                | kg        | 0,002                                |
| Pătrunjel verde              | kg        | 0,050                                |
| Sare                         | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, costiță și sos 120 g

### **PROCES TEHNOLOGIC-MUȘCHI DE VITĂ CU COSTIȚĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează. Costița se taie în felii subțiri. Ardeii gras se curăță, se spală, se taie în fâșii. Usturoiul se curăță, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Pătrunjelul verde, se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, se adaugă cantitatea de apă necesară, se fierb circa 30 minute și se scot în alt vas. În jiu format se înăbușă ceapă, usturoi, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, costiță, ardei gras, roșii, circa 500 ml apă fiartă, piper, sare și se continuă fierberea încă 30 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin și pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, legume, orez, paste făinoase. Se servește cald.

Postat în [Retete](#)  |

### [MUȘCHI DE VITĂ CU CIUPERCI](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Mușchi de vită                  | kg        | 1,050                                |
| Ulei                            | kg        | 0,125                                |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg<br>kg  | 0,900<br>0,450                       |
| <a href="#">Sos brun</a> *      | kg        | 0,700                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Pâine albă      | kg | 0,350 |
| Vin alb         | l  | 0,100 |
| Unt             | kg | 0,050 |
| Sare            | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, ciuperci și sos 120 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- MUȘCHI DE VITĂ CU CIUPERCI**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți și se sarează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală, se taie felii. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie felii. Pătrunjelul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pâinea se curăță de coajă, se taie felii (10 bucăți pentru crutoane).

##### *Tehnica preparării*

Carnea se unge cu ulei (25 g), se frige la grătar. Ciupercile se înăbușă în unt, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde, piper, sare, sos bruh și se fierb 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin. Feliile de pâine se prăjesc în ulei (100 g).

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, astfel : pe fiecare cruton se montează o bucată de mușchi, peste care se toarnă sosul cu ciuperci și se presară pătrunjel verde. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din cartofi, legume, cu decor din roșii.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### **MORCOVI CU CARNE DE VITĂ**



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,800                                |
| Ulei                      | kg        | 0,150                                |
| Făină                     | kg        | 0,050                                |
| Pastă de tomate           | kg        | 0,050                                |
| Morcovi                   | kg        | 2,000                                |
| Pătrunjel verde           | kg        | 0,050                                |
| Zahăr                     | kg        | 0,030                                |
| Sare                      | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, morcovi 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- MORCOVI CU CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de pielețe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Morcovii se curăță, se spală, se taie în felii lungi (bastoane) de 2—3 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează, se înăbușă în ulei cu puțină apă (150 ml), se adaugă apa necesară și se fierbe circa 60 minute. Se scoate separat. În jiul rămas, se înăbușă morcovi, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, zahăr,

pastă de tomate, sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Se adaugă carnea fiartă și se continuă fierberea încă 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### MAZĂRE CU CARNE DE VITĂ



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,800                         |
| Ceapă                         | kg | 0,200                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Ulei                          | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau           | kg | 1,650                         |
| Conservă                      | kg | 0,800                         |
| Mazăre verde proaspătă sau    | kg | 1,350                         |
| Conservă                      | kg | 0,800                         |
| Zahăr                         | kg | 0,040                         |
| Mărar verde                   | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, mazăre 80 g, sos 120 g.

#### **PROCES TEHNOLOGIC - MAZĂRE CU CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de pielețe, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Mazărea proaspătă se curăță, se spală și se fierbe. Dacă se folosește mazăre conservă, se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării.*

Carnea se sarează și se înăbușă în ulei cu puțină supă de oase 100 g. Se scot bucățile de carne și în jiuul format se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, supa rămasă și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 90 minute. Se adaugă mazăre, zahăr, sare și se mai fierb circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă roșii și jumătate din cantitatea de mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### ȘNITEL DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE ARDEI



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|  |    | pt. 10 porții |
|--|----|---------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 1,000         |
| Ceapă  | kg | 0,400         |
| Ulei   | kg | 0,100         |
| Boia de ardei dulce  | kg | 0,005         |
| Chimen   | kg | 0,003         |
| Usturoi  | kg | 0,050         |
| Pastă de tomate  | kg | 0,075         |
| Cartofi  | kg | 2,000         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,050         |
| Ardei gras   | kg | 0,300         |
| Făină  | kg | 0,100         |
| Vin alb  | kg | 0,100         |
| Piper boabe  | kg | 0,001         |
| Sare   | kg | 0,030         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, cartofi 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU SOS DE ARDEI**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sărează. Ceapa și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fâșii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în ulei cu 100 g supă și se scot separat. În jiul rămas se înăbușă ceapa și ardeii gras. Se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, chimen, piper, sare, usturoi, supă de oase și se fierb 20—30 minute. Sosul obținut se pasează peste șnițele și se fierb împreună circa o oră. Spre sfârșit se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez ș.a. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### [ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU OREZ](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Ceapă  | kg | 0,300                         |
| Boia de ardei dulce  | kg | 0,005                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Făină                         | kg | 0,100 |
| Ardei gras                    | kg | 0,100 |
| Orez                          | kg | 0,350 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Ulei                          | kg | 0,150 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, orez 100 g, sos 50 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU OREZ**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță, se spală și se taie fășii subțiri (julien). Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă. Ceapa se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă, se adaugă 50 g făină dizolvată în 50 ml apă rece, boia de ardei și supă (circa 500 g), se fierb 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste șnițele și se fierb împreună 30—40 minute, se adaugă ardei gras, sare și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Separat din orez, ulei (50 g), supa rămasă și sare se prepară garnitura de orez.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### **ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU CEAPĂ**



| <b>Materii prime</b>                                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg        | 0,850                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg        | 1,500                                |
| Ceapă  | kg        | 0,600                                |
| Făină  | kg        | 0,100                                |
| Pastă de tomate  | kg        | 0,100                                |
| Ulei   | kg        | 0,150                                |
| Vin alb  | l         | 0,100                                |
| Boia de ardei dulce  | kg        | 0,004                                |
| Foi de dafin   | kg        | 0,0005                               |
| Piper măcinat  | kg        | 0,002                                |
| Sare   | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, sos cu ceapă 100 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ CU CEAPĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri (peștișori). Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în 75 g ulei cu puțină supă (75 g) și se scot separat. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu puțină supă (75 g), se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, piper, foi de dafin, sare, supă de oase (circa 1,300 kg) și se fierb circa 10 minute. Sosul se strecoară peste carne și se fierb împreună circa o oră. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, pilaf, diferite garnituri din legume. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### [ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Făină  | kg | 0,100                         |
| Muștar   | kg | 0,050                         |
| Zahăr  | kg | 0,040                         |
| Ulei   | kg | 0,100                         |
| Smântână   | kg | 0,200                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 1,500                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,002                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 55 g, sos 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL DIN CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în ulei, cu puțină supă de oase (100 g), se scot separat. In jiu format, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, supă de oase, zahăr, muștar, piper, sare, smântână și se fierb circa 10 minute. Șnițelele se adaugă în sos și se fierb împreună circa o oră.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, diferite garnituri din legume, pilaf și altele. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### [RULOU DIN CARNE DE VITĂ UMPLUT CU MACAROANE](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,000                         |
| Macaroane  | kg | 0,150                         |



|                               |    |        |
|-------------------------------|----|--------|
| Șuncă presată                 | kg | 0,200  |
| Ulei                          | kg | 0,100  |
| Făină                         | kg | 0,050  |
| Vin alb                       | l  | 0,100  |
| Muștar                        | kg | 0,050  |
| Morcovi                       | kg | 0,100  |
| Ceapă                         | kg | 0,100  |
| Smântână                      | kg | 0,200  |
| Ouă                           | kg | 0,100  |
| Foi de dafin                  | kg | 0,0005 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500  |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050  |
| Piper măcinat                 | kg | 0,001  |
| Sare                          | kg | 0,030  |

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou umplut 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- RULOU DIN CARNE DE VITĂ UMLUT CU MACAROANE**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb circa 15 minute, se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute, se trec sub jet de apă rece și se taie bucăți de 2—3 cm lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Șunca presată se taie fâșii subțiri (julien). Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Macaroanele se amestecă cu ouă, șuncă, piper și sare. Cu această compoziție se umplu bucățile de carne care se rulează și se prind cu scobitori. Rulourile obținute se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 50 g supă și se înăbușă la cuptor 30—40 minute. Separat în 50 g ulei și 50 g supă se înăbușă ceapă, morcovi, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, supă (circa 400 g), foi de dafin, sare, muștar și se fierb circa 20 minute. Sosul rezultat se pasează peste rulouri și se fierb 10 minute, adăugând smântână și spre sfârșit vin.

##### *Prezentarea și servirea*

**Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.**

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### [ROSBRAT CU LEGUME \(ARDELENESC\)](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită fără os | kg | 1,100                         |
| Morcovi                   | kg | 0,200                         |
| Păstârnac                 | kg | 0,200                         |
| Țelină rădăcină           | kg | 0,100                         |
| Ardei gras                | kg | 0,300                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Făină                         | kg | 0,050 |
| Ceapă                         | kg | 0,600 |
| Cartofi                       | kg | 2,000 |
| Ulei                          | kg | 0,150 |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050 |
| Vin roșu                      | l  | 0,100 |
| Smântână                      | kg | 0,200 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Roșii proaspete               | kg | 0,500 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos și legume 90 g, smântână 20 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ROSBRAT CU LEGUME (ARDELENESC)**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Morcovii, țelina, păstârnacul, ceapa, ardeii gras se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri (julien). Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Roșiile se spală și se taie jumătăți.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei (50 g) cu 50 g supă și se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă ceapa cu 100 g supă, se adaugă pastă de tomate, supă (1,250 kg), sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste carne și se continuă fierberea. Morcovii, țelina și păstârnacul se înăbușă în, 100 g ulei cu 100 g supă, apoi se adaugă peste carne și se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă ardei gras, roșii și se fierb împreună încă 10 minute. Spre sfârșit se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

\_ Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu legume, sos și garnitură de cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra și smântână. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### [ROȘII CU CARNE DE VITĂ](#)



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I    | kg        | 0,800                                |
| Untură sau ulei              | kg        | 0,150                                |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg        | 2,700<br>1,350                       |
| Ceapă                        | kg        | 0,300                                |
| Făină                        | kg        | 0,050                                |
| Usturoi                      | kg        | 0,030                                |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,100                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Zahăr           | kg | 0,025 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, roșii cu sos 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ROȘII CU CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de pielețe, se spală, se taie bucăți. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Făina se cerne. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează și se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, împreună cu ceapă, usturoi și sare. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece și pastă de tomate. Se completează lichidul necesar fierberii cu apă fiartă (2 l) și se continuă fierberea, 2 ore. Roșiile se așază într-o tavă cu untură sau ulei (50 g) și puțină apă (50 ml) și se introduc la cuptor, timp de 10 minute. Când carnea este fiartă, se adaugă roșiile, piper, zahăr și se continuă fierberea 5—10 minute, la cuptor.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### **RASOL DE VITĂ**



| <b>Materii prime</b>                                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg        | 1,100                                |
| Morcovi  | kg        | 0,900                                |
| Țelină rădăcină  | kg        | 0,400                                |
| Cartofi  | kg        | 1,500                                |
| Varză albă   | kg        | 0,400                                |
| Ceapă  | kg        | 0,200                                |
| Pătrunjel verde  | kg        | 0,050                                |
| Fasole verde conservă                                      | kg        | 0,300                                |
| Unt  | kg        | 0,050                                |
| Sare   | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, legume 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- RASOL DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală. Morcovii, țelina, ceapa și varza albă se curăță și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se spală și se taie cuburi, se fierb în apă cu sare. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se spală, se curăță și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se pune la fiert în apă clocotită cu sare. Se îndepărtează spuma. Se adaugă ceapă, morcovi, țelină, varză albă și se continuă fierberea. Carnea fiartă se scoate din supă, se lasă să se răcească, se taie în 10 bucăți, menținându-se la cald, în supa strecurată într-un vas separat. Morcovii și țelina se scot din supă, se taie cuburi și se adaugă peste bucățile de rasol. Fasolea verde se înăbușă în unt.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din legume, cartofi natur, fasole verde sote, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

[RAMSTEC GERMAN](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită fără os | kg | 1,100                         |
| Ouă                       | kg | 0,500                         |
| Ceapă                     | kg | 0,300                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Cartofi                   | kg | 3,000                         |
| Vin alb                   | l  | 0,100                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,001                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 180 g, ou cu ceapă 50 g

**PROCES TEHNOLOGIC- RAMSTEC GERMAN**

*Prezentarea și servirea*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bate puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

*Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu puțină apă (50 ml), spre sfârșit se adaugă vin și se scot separat. Ceapa se prăjește în 50 g ulei. Se prepară ochiuri din ouă, în 50 g ulei și se așază câte un ou ochi peste fiecare bucată de carne cu decor din piper boabe.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi și ceapă prăjită. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

[RAMSTEC CU SOS DIN CIUPERCI](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită fără os | kg | 1,100                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Făină                     | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Ciuperci proaspete sau    | kg | 0,700                         |

|                                   |    |       |
|-----------------------------------|----|-------|
| Conservă                          | kg | 0,350 |
| <a href="#">Pireu de cartofi*</a> | kg | 2,000 |
| Roșii proaspete                   | kg | 0,500 |
| Piper măcinat                     | kg | 0,001 |
| Sare                              | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, pireu 200 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RAMSTEC CU SOS DIN CIUPERCI**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți și se sarează. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Făina se cerne. Roșiile proaspete se spală și se taie jumătăți.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei (100 g) cu apă (100 ml) și se scot separat. În jiuul format, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, sare, piper și se fierb circa 15 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne și se continuă fierberea. Ciupercile se înăbușă în 50 g ulei și se adaugă peste carne, când aceasta este fiartă. Se adaugă roșii și se fierb împreună 5—10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de pireu din cartofi și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### **[RAMSTEC](#)**



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită fără os | kg | 1,100                         |
| Cartofi                   | kg | 3,000                         |
| Ulei                      | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Vin alb                   | l  | 0,100                         |
| Roșii proaspete           | kg | 0,350                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,001                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 180 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RAMSTEC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți și se sarează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală și se taie jumătăți.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu puțină apă (100 ml), adăugând treptat cantitatea de apă fierbinte necesară, sare și piper. Se fierbe circa 30 minute și spre sfârșit, se adaugă roșii și vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VITĂ](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 1,100                         |
| Făină  | kg | 0,050                         |
| Paste de tomate  | kg | 0,050                         |
| Morcovi  | kg | 0,300                         |
| Ulei   | kg | 0,150                         |
| Orez   | kg | 0,300                         |
| Costiță afumată  | kg | 0,150                         |
| Cartofi  | kg | 2,000                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>                              | kg | 1,500                         |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,050                         |
| Sare   | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, garnitură 280 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală. Morcovii se curăță, se spală, se taie felii. Orezul se alege de impurități, se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu supă (50 g). Costița se taie fâșii de 2—3 cm. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se împănează cu costiță, se sarează și se introduce la cuptor, împreună cu morcovi într-o tavă cu ulei și puțină supă (150 g). Din când în când, se stropește cu jiul format se adaugă făina dizolvată în supă rece (50 g), pasta de tomate, supă (circa 750 g), sare și se fierb împreună circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se fierb împreună circa 45 minute. Se scoate carnea, se răcește și se porționează (câte 2 bucăți la o porție). Separat, se fierbe orezul în supa rămasă.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură din orez, morcovi, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [TOCANĂ DE VITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,800                         |
| Untură sau ulei           | kg | 0,150                         |
| Ceapă                     | kg | 0,800                         |

|                                 |    |                |
|---------------------------------|----|----------------|
| Usturoi                         | kg | 0,025          |
| Cimbru                          | kg | 0,002          |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,100          |
| Boia de ardei dulce             | kg | 0,002          |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg | 1,000<br>0,500 |
| Ardei gras                      | kg | 0,450          |
| Vin alb                         | l  | 0,100          |
| Foi de dafin                    | kg | 0,00025        |
| Piper măcinat                   | kg | 0,001          |
| Pătrunel verde                  | kg | 0,050          |
| Sare                            | kg | 0,030          |
| <i>Pentru mămpliguță</i>        |    |                |
| Mălai extra                     | kg | 0,600          |
| Sare                            | kg | 0,020          |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 150 g, mămpliguță 200 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ DE VITĂ CU MĂMĂLIGUȚĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Ardeiul gras se spală, se curăță și se taie fâșii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mălaiul se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează, se înăbușă cu ceapă, în untură sau ulei adăugând apă (150 ml). Se adaugă usturoi, foi de dafin, sare, boia de ardei, ardei gras, piper, cimbru și apă (circa 2 l). Se fierbe 15—20 minute cu vasul acoperit, se adaugă pasta de tomate, roșiile și se continuă fierberea circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Se prepară mămpliguță prăjită din mălai, apă (2,5 l) și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră cu pătrunjel verde deasupra și mămpliguță. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

[TOCANĂ BULGĂREASCĂ CU CARNE DE VITĂ](#)



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,800                                    |
| Ceapă                     | kg        | 0,800                                    |
| Untură sau ulei           | kg        | 0,150                                    |
| Slănină afumată           | kg        | 0,050                                    |
| Orez                      | kg        | 0,150                                    |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Ardei gras                    | kg | 0,400 |
| Roșii proaspete sau Conservă  | kg | 1,000 |
|                               | kg | 0,500 |
| Vin alb                       | l  | 0,100 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,200 |
| Boia de ardei iute            | kg | 0,002 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, legume și sos 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ BULGĂREASCĂ CU CARNE DE VITĂ

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie în bucăți (câte 3—4 la porție). Slănina afumată se taie în bucăți mici. Orezul se alege de impurități, se spală și se scurge de apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fâșii subțiri. Roșiile se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în untură sau ulei împreună cu ceapa adăugând treptat și supă (150 g). Se adaugă boia de ardei, piper, sare, supă (circa 350 g), se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă orezul, circa 700 g supă, slănină, ardei gras și roșii. Se introduce vasul la cuptor circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

### [ȚELINĂ CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,800                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Țelină rădăcină               | kg | 2,500                         |
| Ceapă                         | kg | 0,400                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,100                         |
| Făină                         | kg | 0,075                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Roșii conservă                | kg | 0,200                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, țelină 100 g, sos 100 g



## PROCES TEHNOLOGIC – ȚELINĂ CU CARNE DE VITĂ

### Operații pregătitoare

Carnea se curăță de pielea, se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie felii pe lungime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

### Tehnica preparării

Carnea se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în 50 g ulei și 100 g supă de oase, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă necesară fierberii (circa 1 kg), sare și se continuă fierberea circa 30 minute. Țelina se înăbușă separat în 100 g ulei, se adaugă treptat circa 400 g supă și se continuă înăbușirea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă țelină și roșii și se mai fierb circa 10 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

## STUFAT CU CARNE DE VITĂ



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,800                         |
| Ceapă                         | kg | 0,200                         |
| Ceapă verde                   | kg | 1,800                         |
| Usturoi verde                 | kg | 0,250                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,100                         |
| Făină                         | kg | 0,100                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,002                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,200                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, legume și sos 200 g

## PROCES TEHNOLOGIC STUFAT CU CARNE DE VITĂ

### Operații pregătitoare

Carnea de vită se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul și ceapa verde se curăță, se spală și se taie bucăți de 4—5 cm. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

### Tehnica preparării

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapă în ulei (75 g) și puțină supă (100 g). Se adaugă făină dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei dulce, sare, piper, circa 1 kg supă și se fierbe. Separat în alt vas se înăbușă ceapa verde și usturoiul verde. În 75 g ulei și puțină supă (100 g), se adaugă peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 15 minute. La sfârșit, se adaugă vin.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

## [SPANAC CU CARNE DE VITĂ](#)



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,800                         |
| Spanac                    | kg | 2,700                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Ceapă                     | kg | 0,300                         |
| Pastă de tomate           | kg | 0,100                         |
| Făină                     | kg | 0,050                         |
| Lămâie                    | kg | 0,100                         |
| Usturoi                   | kg | 0,020                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,001                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, spanac și sos 200 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - SPANAC CU CARNE DE VITĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opărește, se scurge de apă și se taie bucăți mari. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt, se opărește și se îndepărtează apa. Carnea se curăță de piele, se spală, se porționează în 10 bucăți. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală; 50 g se taie felii subțiri și din 50 g se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în ulei cu 150 ml apă, împreună cu ceapa. Se adaugă pastă de tomate, făină dizolvată în 50 ml apă rece, usturoi, sare, cantitatea de apă necesară fierberii și se fierbe circa 30 minute. Când carnea este aproape fiartă se adaugă spanacul, continuând fierberea circa 20 minute, înainte de a se retrage de pe foc se adaugă piper și suc de lămâie.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau în legumieră cu decor din felii de lămâie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

## [SOTE DIN CARNE DE VITĂ „NICOREȘTI”](#)



| Materii prime                      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I          | kg | 0,800                         |
| Ulei                               | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Sos brun</a> -spaniol* | kg | 0,700                         |
| Costiță afumată                    | kg | 0,350                         |
| Arpagic                            | kg | 0,800                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă    | kg | 0,500                         |
|                                    | kg | 0,250                         |

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Vin alb                      | l  | 0,200 |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,400 |
|                              | kg | 0,200 |
| Morcovi                      | kg | 0,400 |
| Usturoi                      | kg | 0,015 |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,050 |
| Piper măcinat                | kg | 0,002 |
| Sare                         | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 100 g, legume 110 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - SOTE DIN CARNE DE VITĂ „NICOREȘTI”**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie bucăți mici. Costița afumată se taie mărunt. Arpagicul se opărește și se curăță de coajă. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Dacă se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Morcovii se curăță, se spală, se taie forme rotunde cu cuțit special. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă și se scot separat. Ciupercile și costița se înăbușă în 50 g ulei și cu 50 ml apă. Separat, se înăbușă morcovii și arpagicul cu 50 g ulei și puțină apă (100 ml). Bucățile de carne se fierb în sosul brun, când sunt aproape fierte se adaugă arpagic, morcovi și ciupercile cu costiță, roșii, sare, piper, usturoi și se fierb împreună 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

### SOTE DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI



| <b>Materii prime</b>                                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg        | 0,800                                |
| Ceapă  | kg        | 0,150                                |
| Morcovi  | kg        | 0,100                                |
| Făină  | kg        | 0,100                                |
| Smântână   | kg        | 0,200                                |
| Cartofi  | kg        | 2,000                                |
| Ulei   | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde  | kg        | 0,050                                |
| Sare   | kg        | 0,030                                |
| Lămâie   | kg        | 0,100                                |
| Piper măcinat  | kg        | 0,002                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 100 g, cartofi 120 g

### PROCES TEHNOLOGIC SOTE DIN CARNE DE VITĂ CU CARTOFI

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală. Ceapa se curăță, se spală; 100 g se taie mărunt, restul se lasă întreagă. Morcovii se curăță, se spală și se crestează. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne. Lămâia se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### Tehnica preparării

Carnea se fierbe în apă cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă morcovi și ceapa netăiată. Când carnea este fiartă, se scoate din supă, se lasă să se răcească și se taie felii subțiri (julien). Ceapa tăiată mărunt (100 g) se înăbușă în ulei cu 100 g supă în care a fiert carnea, se adaugă carnea tăiată, făină dizolvată în 100 ml apă rece, supă (200—300 g) piper, sare, smântână și se fierb circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra și decor din felii de lămâie. Se poate servi și cu diferite garnituri din legume, paste făinoase, orez, ciuperci ș.a. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### [SOTE DIN CREIER DE VITĂ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Creier                        | kg | 1,000                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,400                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Ceapă                         | kg | 0,300                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Făină                         | kg | 0,025                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: creier 60 g, sos 60 g

### PROCES TEHNOLOGIC- SOTE DIN CREIER DE VITĂ

#### Operații pregătitoare

Creierul se curăță de piele, într-un vas cu apă rece, se spală, se ține 20 minute în apă cu sare și se taie cuburi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de creier se înăbușă în ulei (75 g) cu 100 g supă. Separat, se înăbușă ceapa în 75 g ulei cu 100 g supă. Se adaugă făina dizolvată în puțină apă rece, pastă de tomate, cantitatea de supă necesară fierberii (circa 200 g), sare, piper și se fierbe circa 30 minute. Sosul obținut se adaugă peste bucățile de creier, se fierb împreună 10 minute, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### [ȘNITEL UMPLUT \(TIROLEZ\)](#)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Antricot de vită              | kg        | 1,000                                |
| Carne de vită calitatea I     | kg        | 0,325                                |
| Ulei                          | kg        | 0,150                                |
| Ouă                           | kg        | 0,100                                |
| Făină                         | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,001                                |
| Morcovi                       | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel rădăcină            | kg        | 0,050                                |
| Smântână                      | kg        | 0,300                                |
| Muștar                        | kg        | 0,025                                |
| Cartofi                       | kg        | 2,000                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,050                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 0,800                                |
| Foi de dafin                  | kg        | 0,0005                               |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                |
| Sare                          | kg        | 0,050                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 100 g, cartofi 120 g, sos 70 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL UMPLUT (TIROLEZ)**

##### *Operații pregătitoare*

Antricotul se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Carne se spală, se taie în bucăți și se toacă cu mașina. Ceapa, morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se amestecă cu ouă fierte, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Cu această compoziție se umplu fileurile de antricot, se rulează, se prind cu scobitori. Rulourile obținute se așază într-un vas cu ulei (100 g) și supă (100 g) și se înăbușă, acoperit. Separat, în alt vas cu 50 g ulei și 100 g supă se înăbușă ceapă, morcovi, pătrunjelul rădăcină. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece și supă (circa 600 g), sare, muștar, foi de dafin și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste rulouri și se fierb împreună 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă smântână.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) \_ |

#### [ȘNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE VITĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
|----------------------|-----------|--------------------------------------|

|                          |    |       |
|--------------------------|----|-------|
| Antricot de vită fără os | kg | 0,500 |
| Făină                    | kg | 0,070 |
| Ouă                      | kg | 0,150 |
| Ulei                     | kg | 0,150 |
| Piper măcinat            | kg | 0,001 |
| Sare                     | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 60 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC: ȘNIȚEL PARIZIAN DIN CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Antricotul de vită se spală, se taie în 10 bucăți, se bat, se sarează și se condimentează cu piper. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un castron și se bat bine. Făina se cern.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de antricot se trec prin făină și ou bătut și se prăjesc în ulei încins.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu garnituri diferite din legume, cartofi ș.a. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ |

#### [ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ](#)



| <b>Materii prime</b>                                       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg        | 0,500                                |
| Făină  | kg        | 0,070                                |
| Ouă  | kg        | 0,150                                |
| Pesmet   | kg        | 0,150                                |
| Ulei   | kg        | 0,150                                |
| Piper măcinat  | kg        | 0,001                                |
| Sare   | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 55 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC : ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat se sarează și se condimentează. Ouăle se spală se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece se sparg într-un vas și se bat bine pentru omogenizare. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu pireu de cartofi, diferite garnituri din legume și altele. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ |

#### [ȘNIȚEL NATUR CEHOSLOVAC](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită fără os     | kg | 1,100                         |
| Ulei                          | kg | 0,150                         |
| Făină                         | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Smântână                      | kg | 0,200                         |
| Piper boabe                   | kg | 0,001                         |
| Chimen                        | kg | 0,002                         |
| Roșii proaspete               | kg | 0,350                         |
| Cimbru                        | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 0,500                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, sos 50 g, roșii 30 g.

#### **PROCES TEHNOLOGIC – ȘNIȚEL NATUR CEHOSLOVAC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat și se sarează. Roșiile se spală și se taie felii. Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în 100 g ulei cu puțină supă (100 g) și se scot separat. Se prepară sos din 50 g ulei, făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, supă de oase, sare, piper, cimbru, chimen, jiul de la carne și smântână. Se fierbe circa 15 minute. Se strecoară peste carne și se mai fierbe circa 15 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu decor din felii de roșii. Se poate servi cu diferite garnituri din cartofi, orez ș.a. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### **[VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU FASOLE VERDE](#)**



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită fără os | kg | 1,100                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Mărar verde               | kg | 0,002                         |
| Fasole verde conservă     | kg | 1,000                         |
| Ceapă                     | kg | 0,200                         |
| Făină                     | kg | 0,100                         |
| Zahăr                     | kg | 0,020                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Smântână                      | kg | 0,150 |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,002 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,200 |
| Vin alb                       | l  | 0,100 |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002 |
| Sare                          | kg | 0,025 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, fasole 100 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU FASOLE VERDE**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Fasolea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) se înăbușă în 75 g ulei cu puțină supă (100 g) adăugată treptat și se scot separat. Ceapa se înăbușă în 75 g ulei cu supă de oase (100 g), se adaugă făina (50 g) dizolvată în 50 ml apă, boia de ardei, supă de oase (circa 1 kg), piper, sare și se fierb 30 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se continuă fierberea circa 60 minute, adăugând zahăr, fasole verde, jumătate din cantitatea de mărar verde, iar spre sfârșitul fierberii, vin.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar verde deasupra și smântână. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### **[VINETE CU CARNE DE VITĂ](#)**

★

| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,800                                |
| Vinete                    | kg        | 2,000                                |
| Ceapă                     | kg        | 0,150                                |
| Ulei                      | kg        | 0,150                                |
| Făină                     | kg        | 0,200                                |
| Pastă de tomate           | kg        | 0,075                                |
| Roșii proaspete sau       | kg        | 0,500                                |
| Conservă                  | kg        | 0,250                                |
| Usturoi                   | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel verde           | kg        | 0,075                                |
| Piper măcinat             | kg        | 0,002                                |
| Sare                      | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, vinete 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- VINETE CU CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*



Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Vinetele se curăță de coajă, se spală, se taie bucăți de 4 cm lungime și 3 cm grosime. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se sarează și se înăbușă în 75 g ulei cu puțină apă (75 ml) și se scoate în alt vas. În jiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pasta de tomate, sare, piper și se continuă înăbușirea circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste carne și se fierb în continuare. Vinetele se înăbușă în 75 g ulei cu puțină apă (75 ml), se așază în vasul cu carne și sos, se adaugă usturoi și roșii, continuând fierberea circa 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### VARZĂ CU CARNE DE VITĂ



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cap de piept de vită cu os | kg        | 1,000                                |
| Untură sau ulei            | kg        | 0,150                                |
| Varză albă murată căpățână | kg        | 4,500                                |
| Pastă de tomate            | kg        | 0,100                                |
| Boia de ardei dulce        | kg        | 0,002                                |
| Ceapă                      | kg        | 0,200                                |
| Roșii proaspete sau        | kg        | 1,000                                |
| Conservă                   | kg        | 0,500                                |
| Ardei gras                 | kg        | 0,150                                |
| Cimbru                     | kg        | 0,001                                |
| Mărar verde                | kg        | 0,050                                |
| Piper boabe                | kg        | 0,002                                |
| Sare                       | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 60 g, varză 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- VARZĂ CU CARNE DE VITĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală, se opărește, se spală cu apă rece, se porționează (1—2 bucăți la o porție). Varza se curăță de cotoare, se spală, se taie fâșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie sferturi. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri. Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa se înăbușă în untură sau ulei, cu 100 ml apă adăugată treptat, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, varză, piper, ardei gras, cimbru, sare și circa 500 ml apă fiartă. Se amestecă, continuând înăbușirea timp de 30 minute. Într-un vas se așază un rând de varză, carnea porționată, se acoperă cu restul de varză, se acoperă cu apă și se introduce la cuptor, să fiarbă circa 2 ore. Spre sfârșitul fierberii se adaugă roșii și mărar.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

## TUSLAMA POPULARĂ



| Materii prime                                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Amestec pentru ciorbă de burtă tip dobrogeană | kg | 2,500                         |
| Usturoi                                       | kg | 0,050                         |
| Hrean   | kg | 0,200                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne fără os 100 g, sos 150 g.

### **PROCES TEHNOLOGIC – TUSLAMA POPULARĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Amestecul pentru ciorbă de burtă se curăță, se opărește și se spală. Usturoiul se curăță; jumătate din cantitate se pisează cu sare, iar restul se oprește separat pentru fiert. Hreanul se curăță, se spală, se rade fin. Morcovii se spală.

#### *Tehnica preparării*

Amestecul pentru ciorbă de burtă se pune la fiert în apă rece cu sare, se îndepărtează spuma, se adaugă usturoi (25 g) și se fierbe 5—6 ore în funcție de textura cărnii. După fierbere, picioarele și burta se scot într-un vas, se lasă să se răcească. Carnea de pe picioarele de vită se deosează, se taie împreună cu burta în bucăți pătrate. Peste carne se pune supă strecurată (circa 1,5 kg) și se fierb circa 30 minute. Se adaugă usturoi pisat amestecat cu supă (100 g). Hreanul se amestecă cu supă.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie, iar sosul de hrean în sosieră. Se servește cald.

### **883. VARZĂ CU CARNE DE VITĂ**

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) \_ |

## TURNEDOU CU CONOPIDĂ



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Mușchi de vită            | kg | 1,050                         |
| Pâine albă                | kg | 0,400                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Conopidă                  | kg | 1,500                         |
| Lapte                     | l  | 0,200                         |
| <a href="#">Sos alb</a> * | kg | 1,000                         |
| Cașcaval                  | kg | 0,100                         |
| Sare                      | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, conopidă 70 g, sos 100 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – TURNEDOU CU CONOPIDĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Mușchiul de vită se spală, se porționează în 10 bucăți și se sărează. Pâinea albă se curăță de coajă și se taie în 10 felii. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Conopida se curăță, se desface buchețele și se ține 20 minute în apă cu sare. Laptele se fierbe.

#### *Tehnica preparării*

Conopida se fierbe în apă cu sare și lapte. Bucățile de mușchi se frig în tigaie în 75 g ulei. Separat, se prăjesc feliile de pâine în 75 g ulei și se aranjează pe un platou de inox. Pe fiecare felie (cruton) de pâine se montează câte o bucată de mușchi, deasupra conopidă și se toarnă sos alb. Se presară cu cașcaval ras și se introduce la cuptor, pentru gratinare.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou fierbinte. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### TOCANA ȚĂRĂNEASCĂ



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,800                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Ceapă                         | kg | 0,750                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Usturoi                       | kg | 0,030                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Fasole boabe                  | kg | 0,200                         |
| Cartofi                       | kg | 1,500                         |
| Ardei gras                    | kg | 0,400                         |
| Cimbru                        | kg | 0,002                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,200                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,100                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, legume și sos 270 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ ȚĂRĂNEASCĂ**

##### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie bucăți, (câte 3—4 la o porție). Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie în fâșii subțiri. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare, împreună cu ardeii grași. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert în apă rece. După primele clocote, se schimbă apa și se înlocuiește tot cu apă clocotită, în care s-a introdus sare. Carnea se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu 200 g supă adăugată treptat. Se adaugă pastă de tomate, supă (1 kg), usturoi, cimbru, piper, sare și se fierb circa 1 oră. Fasolea fiartă se adaugă la tocană când carnea este aproape fiartă și se fierb împreună 10—15 minute.

«1Q

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, ardei grași pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

## TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE VITĂ



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,800                         |
| Ceapă                         | kg | 0,750                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,200                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,003                         |
| Boia de ardei iute            | kg | 0,002                         |
| Cimbru                        | kg | 0,002                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi și sos 280 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ PIPERATĂ CU CARNE DE VITĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță, se spală și se taie în bucăți (câte 3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă în untură sau ulei împreună cu ceapa, adăugând treptat puțină supă (200 g). Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, cimbru, piper, sare și 1 kg supă și se fierb împreună. Când carnea este fiartă se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald. Se poate servi și cu diferite garnituri din paste făinoase și cu mămliguță.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) \_ |

### TOCANĂ NAȚIONALĂ



|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Carne de vită calitatea I | kg | 0,800 |
| Ceapă                     | kg | 0,300 |
| Untură sau ulei           | kg | 0,150 |
| Usturoi                   | kg | 0,040 |
| Cimbru                    | kg | 0,001 |
| Pastă de tomate           | kg | 0,100 |
| Roșii proaspete sau       | kg | 1,650 |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Conservă            | kg | 0,820 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002 |
| Ardei gras          | kg | 0,350 |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,025 |
| Mărar verde         | kg | 0,025 |
| Piper măcinat       | kg | 0,002 |
| Supă de oase*       | kg | 1,200 |
| Vin alb             | l  | 0,100 |
| Sare                | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 130 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ NAȚIONALĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, se spală și se taie (câte 3—4 bucăți la o porție). Ceapa se curăță, se spală, și se taie felii. Ardeii grași se spală, se curăță și se taie fâșii subțiri. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul se curăță și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu puțină supă (circa 200 g), adăugată treptat, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, sare și se continuă fierberea. Se adaugă cimbru, usturoi, piper, ardei gras, roșii, supă (circa 1 kg). Când carnea este fiartă, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu cartofi natur, mămliguță și alte garnituri. După preferințe se poate adăuga ardei iute tăiat. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ - |

### **TOCANĂ MUREȘEANĂ**

★

| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitate I      | kg        | 0,200                                |
| Carne de mânzat calitate I    | kg        | 0,250                                |
| Carne de porc calitate I      | kg        | 0,350                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,750                                |
| Untură sau ulei               | kg        | 0,150                                |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,002                                |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,050                                |
| Smântână                      | kg        | 0,200                                |
| Făină                         | kg        | 0,030                                |
| Macaroane                     | kg        | 0,500                                |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg        | 1,200                                |

|                     |    |         |
|---------------------|----|---------|
| Boia de ardei dulce | kg | 0,002   |
| Vin alb             | l  | 0,100   |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,030   |
| Foi de dafin        | kg | 0,00025 |
| Muștar              | kg | 0,050   |
| Sare                | kg | 0,030   |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, macaroane și sos 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ MUREȘEANĂ

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală și se taie fâșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Macaroanele se rup, se introduc în apă clocotită cu sare, se fierb, se adaugă apă rece, se lasă la răcit 15 minute și se trec prin jet de apă rece. Se mențin la cald. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Ceapa se înăbușă în 75 g untură sau ulei cu puțină supă (100 g) adăugată treptat. Se adaugă boia de ardei, pastă de tomate, sare, piper, supă (100 g) și se continuă fierberea. Carnea de mânzat și vită se înăbușă în 75 g untură cu 100 g supă, se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă carnea de porc și se adaugă împreună cu carnea de mânzat și vită în sos; se adaugă cantitatea de supă necesară fierberii, se fierb împreună circa 1 oră. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, smântână, muștar, foi de dafin și se mai fierb încă 20 minute. Spre sfârșit, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de macaroane și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ |

### [TOCANĂ MARINĂREASCĂ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,800                         |
| Ficat de vită pentru găluște  | kg | 0,350                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,200                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,050                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,002                         |
| Ouă                           | kg | 0,100                         |
| Ceapă                         | kg | 0,500                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Oțet 9 grade                  | l  | 0,020                         |
| Pesmet                        | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi, găluște și sos 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ MARINĂREASCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie în bucăți (câte 3—4 la o porție). Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul se spală, se taie bucăți și se toacă cu mașina cu sită deasă, împreună cu 100 g ceapă. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se tren prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pesmetul se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în untură sau ulei împreună cu 400 g ceapă, adăugând treptat și 200 g supă. Se adaugă pasta de tomate, boia de ardei, sare, piper, supă (1 kg). Găluștele de ficat se prepară astfel: ficatul tocat împreună cu ceapa se amestecă cu ouă și pesmet; din această compoziție se formează găluște cu lingurița, se fierb în apă clocotită cu sare, se scot cu o strecurătoare și se adaugă în tocană, când carnea este fiartă, împreună cu oțet și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și se fierb 5 minute împreună.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### **TOCANĂ MĂCELĂREASCĂ**



| <b>Materii prime</b>      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vită calitatea I | kg        | 0,500                                |
| Carne de porc calitatea I | kg        | 0,350                                |
| Untură sau ulei           | kg        | 0,150                                |
| Supă de oase*             | kg        | 0,500                                |
| Cartofi natur             | kg        | 2,000                                |
| Pastă de tomate           | kg        | 0,100                                |
| Costiță afumată           | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde           | kg        | 0,050                                |
| Ceapă                     | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat             | kg        | 0,002                                |
| Vin alb                   | l         | 0,100                                |
| Usturoi                   | kg        | 0,025                                |
| Cimbru                    | kg        | 0,002                                |
| Sare                      | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, sos 100 g, cartofi 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ MĂCELĂREASCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se curăță de piele, se spală, se taie în bucăți (câte 3—4 la o porție) și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie fâșii subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Costița afumată se taie în fâșii subțiri.

#### *Tehnica preparării*

În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se înăbușă carnea de vită și apoi se adaugă carnea de porc, împreună cu ceapa ; după înăbușire se adaugă usturoi, cimbru, sare, piper și costiță afumată, pasta de tomate și supă de oase, se lasă să fiarbă circa 60 minute. Spre sfârșit, se adaugă și vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### [TOCANĂ CU CARNE DE VITĂ CU SMÂNTÂNĂ](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vită calitatea I     | kg | 0,800                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,150                         |
| Ceapă                         | kg | 0,600                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Smântână                      | kg | 0,200                         |
| Chimen                        | kg | 0,004                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,200                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 45 g, cartofi și sos 190 g.

### **PROCES TEHNOLOGIC – TOCANĂ CU CARNE DE VITĂ CU SMÂNTÂNĂ**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se taie în 10 bucăți. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se sarează și se înăbușă împreună cu ceapa în untură sau ulei cu puțină supă (150 g), adăugată treptat. Se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, chimen, piper, sare, supă (circa 1 kg) și se fierbe circa o oră. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, însoțit de garnitură din cartofi natur cupătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### [RAGUT DE VIȚEL CU SOS DE LEGUME](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|



|                                  |          |                |
|----------------------------------|----------|----------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg       | 1,100          |
| Ulei                             |          | 0,150          |
| Ceapă                            | kg       | 0,150          |
| Morcovi                          | kg       | 0,400          |
| Cartofi                          | kg       | 0,400          |
| Mazăre conservă                  | kg       | 0,300          |
| Fasole verde conservă            | kg       | 0,200          |
| Dovlecei                         | kg       | 0,200          |
| Ardei gras                       | kg       | 0,200          |
| Țelină rădăcină                  | kg       | 0,200          |
| Pastă de tomate                  | kg       | 0,050          |
| Piper măcinat                    | kg       | 0,002          |
| Făină                            | kg       | 0,025          |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă  | kg<br>kg | 0,400<br>0,200 |
| Vin alb                          | l        | 0,100          |
| Pătrunjel verde                  | kg       | 0,040          |
| <a href="#">Supă de oase*</a>    | kg       | 1,000          |
| Sare                             | kg       | 0,020          |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, legume 160 g, sos 50 g

### PROCES TEHNOLOGIC- RAGUT DE VIȚEL CU SOS DE LEGUME

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Morcovii, țelina și ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se spală. Roșiile se spală și se taie jumătăți. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Mazărea și fasolea conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece. Dovleceii se curăță, se spală și se taie cuburi. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supă de oase și se fierb la foc moderat 40 minute. Morcovii, ceapa, țelina și ardeii gras se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 500 ml apă fiartă, pastă de tomate, piper, sare și se fierb 15 minute. Apoi se amestecă cu fasole, mazăre, dovlecei, cartofi, se adaugă carne, deasupra se așază roșiile și se fierb la cuptor circa 20 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### [PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VIȚEL](#)



| Materii prime                                  | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|--|----|----------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os<br>(pulpă) | kg | 1,100                            |

|                                |    |       |
|--------------------------------|----|-------|
| <i>Pentru împănat</i>          |    |       |
| Morcovi                        | kg | 0,100 |
| Țelină rădăcină                | kg | 0,100 |
| Usturoi                        | kg | 0,030 |
| Slănină                        | kg | 0,175 |
| <i>Pentru sos și garnitură</i> |    |       |
| Cartofi                        | kg | 2,000 |
| Pătrunjel verde                | kg | 0,050 |
| Morcovi                        | kg | 0,100 |
| Țelină rădăcină                | kg | 0,100 |
| Paste de tomate                | kg | 0,050 |
| Făină                          | kg | 0,030 |
| Ceapă                          | kg | 0,100 |
| Ulei                           | kg | 0,150 |
| Vin alb                        | l  | 0,100 |
| Zahăr                          | kg | 0,010 |
| Enibahar                       | kg | 0,001 |
| Piper măcinat                  | kg | 0,001 |
| Sare                           | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 75 g, cartofi 120 g, sos 50 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- PULPĂ ÎMPĂNATĂ DE VIȚEL**

#### *Operații pregătitoare*

Morcovii și țelina se curăță, se spală și se taie fâșii (pentru împănat) și felii (pentru sos). Usturoiul se curăță și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pulpa se spală și se împănează cu țelină, morcovi, slănină, usturoi. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Pulpa împănată se frige la cuptor într-o tavă cu ulei, circa 150 ml apă, morcovi, țelină, ceapă, piper, enibahar și sare. Carnea se rumenește pe ambele părți și se scoate într-un vas separat. În jiul rămas, se adaugă făină dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, 50 ml vin, apă fiartă (300 ml) și se fierb circa 20 minute. Sosul obținut se pasează peste pulpa de vițel și se fierb pe foc mic 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă restul de vin și zahăr. Carnea se taie 2 felii la o porție.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau. farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### **PILAF CU CARNE DE VIȚEL**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
|----------------------|-----------|--------------------------------------|

|                                  |    |       |
|----------------------------------|----|-------|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg | 1,000 |
| Ulei                             | kg | 0,100 |
| Morcovi                          | kg | 0,100 |
| Țelină rădăcină                  | kg | 0,050 |
| Ceapă                            | kg | 0,200 |
| Orez                             | kg | 0,550 |
| Pătrunjel verde                  | kg | 0,040 |
| Piper boabe                      | kg | 0,002 |
| Sare                             | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, pilaf 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC - PILAF CU CARNE DE VIȚEL

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală și se porționează. Ceapa, morcovii și țelina se curăță, se spală și se crestează. Orezul se alege de impurități și se spală. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, țelină și se fierb circa 30 minute. Bucățile de carne se scot separat, iar supa rezultată se strecoară. Orezul se înăbușă în ulei, se adaugă cantitate dublă de supă, sare, piper și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit circa 20 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în țambal sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

### [PIEPT DE VIȚEL UMLUT](#)



| Materii prime                            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os (piept) | kg | 1,360                         |
| Ficat de vițel                           | kg | 0,300                         |
| Ulei                                     | kg | 0,150                         |
| Pâine albă                               | kg | 0,500                         |
| Șuncă presată                            | kg | 0,100                         |
| Morcovi                                  | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină                       | kg | 0,100                         |
| Ceapă                                    | kg | 0,150                         |
| Ouă                                      | kg | 0,250                         |
| Lapte                                    | l  | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                          | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                            | kg | 0,002                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,030 |
|------|----|-------|

Gramaj pentru o porție de produs finit: piept umplut 140 g, sos 50 g

### PROCES TEHNOLOGIC PIEPT DE VIȚEL UMLUT

#### Operații pregătitoare

Pieptul de vițel se spală, i se scot oasele și se desprinde de piele. Șunca se taie cuburi. Pâinea albă se înmoaie în lapte și se stoarce. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii (jumătate din cantitatea de ceapă se taie mărunt). Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece; două bucăți se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul se spală și se taie cuburi.

#### Tehnica preparării

Ceapa tăiată mărunt se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, apoi se răcește. Pâinea se amestecă cu șuncă, ouă fierte, ouă crude, ceapă înăbușită, sare, piper, ficat de vițel și pătrunjel verde. Cu această compoziție se umple pieptul de vițel, se coase, se așază într-o tavă cu 100 g ulei, se adaugă felii de ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină, circa 100 ml apă și se frige la cuptor. După frigere se porționează (câte 2 felii la o porție). Sosul rezultat de la frigere, se pasează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ |

### [PACEA DIN PICIOARE DE VIȚEL](#)



| Materii prime                         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I (picioare) | kg | 4,500                         |
| Ceapă                                 | kg | 0,200                         |
| Morcovi                               | kg | 0,150                         |
| Făină                                 | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei                       | kg | 0,100                         |
| Ouă (3 gălbenușuri)                   | kg | 0,075                         |
| Usturoi                               | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade                          | l  | 0,025                         |
| Sare                                  | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne fără os 100 g, sos 150 g

### PROCES TEHNOLOGIC- PACEA DIN PICIOARE DE VIȚEL

#### Operații pregătitoare

Picioarele de vițel se curăță de tendoane, se spală, se opăresc și se spală din nou cu apă rece. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se crestează; jumătate din cantitatea de ceapă se taie mărunt. Usturoiul se curăță, se spală și se pisează cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Picioarele de vițel se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovii și ceapa și se continuă fierberea până ce carnea se desprinde de pe os; supa se degresează. Carnea se separă de oase și se taie bucăți. Ceapa tăiată mărunt se înăbușă în untură sau ulei cu 100 g supă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, oțet, supă (circa 1 kg) și se fierbe 20 de minute. Sosul rezultat se pasează, se adaugă gălbenușurile de ou, usturoiul amestecat cu 100 g supă și strecurat și se fierbe la foc moderat, 10—15 minute adăugând și carnea.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [DOVLECEI CU CARNE DE VIȚEL](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg | 1,000                         |
| Dovlecei proaspeți               | kg | 2,500                         |
| Roșii proaspete sau Conservă     | kg | 0,400                         |
|                                  | kg | 0,200                         |
| Ulei                             | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a>       | kg | 0,800                         |
| <a href="#">Supă de oase</a> *   | kg | 0,500                         |
| Pătrunjel verde                  | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                    | kg | 0,002                         |
| Sare                             | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, dovlecei 120 g, sos 80 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – DOVLECEI CU CARNE DE VIȚEL**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vițel se spală și se porționează. Dovleceii proaspeți se curăță de coajă și se taie bucăți. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Sosul tomat și supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 g supă de oase. Se adaugă cantitatea de supă rămasă și se continuă fierberea. Când carnea este aproape fiartă, se adaugă sos tomat, dovlecei, roșii, piper și se fierb împreună circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [CIOLAN DE VIȚEL RASOL CU HREAN](#)



| Materii prime                             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os (ciolan) | kg | 3,000                         |
| Ceapă                                     | kg | 0,100                         |
| Morcovi                                   | kg | 0,600                         |
| Hrean                                     | kg | 0,400                         |
| Cartofi                                   | kg | 2,000                         |
| Pătrunjel verde                           | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade                              | l  | 0,050                         |
| Sare                                      | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, legume 150 g, hrean 35 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – CIOLAN DE VIȚEL RASOL CU HREAN**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opăresc și se spală. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Hreanul se curăță, se spală și se racle. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă și morcovi și se fierb 90 minute. După ce rasolul a fiert, supa se strecoară. Morcovii se taie cuburi. Hreanul se amestecă cu oțet, 50 g supă și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de morcovi fierți, cartofi natur cu pătrunjel verde deasupra și hrean separat, în sosieră. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### **CIOLAN DE VIȚEL CU SOS PAPRICAT**



| <b>Materii prime</b>                      | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os (ciolan) | kg        | 3,000                                |
| Ceapă                                     | kg        | 0,400                                |
| Ulei                                      | kg        | 0,100                                |
| Făină                                     | kg        | 0,050                                |
| Roșii proaspete                           | kg        | 0,250                                |
| Smântână                                  | kg        | 0,150                                |
| Ardei gras                                | kg        | 0,200                                |
| Cartofi                                   | kg        | 2,000                                |
| Boia de ardei dulce                       | kg        | 0,005                                |
| Pătrunjel verde                           | kg        | 0,050                                |
| Sare                                      | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, cartofi și sos 200 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- CIOLAN DE VIȚEL CU SOS PAPRICAT**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opărește și se spală. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile se curăță, se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fâșii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne,

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, apoi se scot separat. În uleiul rămas se înăbușă ceapa, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, circa 1 litru apă, boia și sare. Sosul format se adaugă peste bucățile de carne, se completează cu cantitatea de apă necesară, se fierb 45 de minute. Se adaugă roșiile, ardei gras și se fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă smântână.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [CIOLAN DE VIȚEL \(OSOBUCO MILANEZ\)](#)



| Materii prime                             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os (ciolan) | kg | 3,000                         |
| Ulei                                      | kg | 0,150                         |
| Unt                                       | kg | 0,050                         |
| Morcovi                                   | kg | 0,400                         |
| Țelină rădăcină                           | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel rădăcină                        | kg | 0,150                         |
| Roșii                                     | kg | 1,200                         |
| Orez                                      | kg | 0,350                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a>                | kg | 0,400                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>             | kg | 2,250                         |
| Cașcaval                                  | kg | 0,050                         |
| Vin alb                                   | l  | 0,100                         |
| Piper măcinat                             | kg | 0,002                         |
| Sare                                      | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: ciolan 200 g, pilaf 100 g, sos 60 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CIOLAN DE VIȚEL (OSOBUCO MILANEZ)**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se opărește și se spală. Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi. Roșiile se spală ; 300 g se taie jumătăți, iar restul se taie sferturi. Orezul se alege de impurități și se spală. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Sosul tomat și supa de oase se prepară folosind rețetele respective.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă circa 1,5 kg supă de oase și se fierb până ce lichidul scade. Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă împreună cu roșiile tăiate sferturi și sosul tomat peste bucățile de carne. Se continuă fierberea. Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii, se adaugă roșiile tăiate jumătăți, apoi vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă 750 g supă și se introduc la cuptor într-un vas acoperit, timp de 20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de pilaf, cu pătrunjel verde deasupra și cașcaval ras. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [CHIFTELUTE CU SOS DE MĂRAR](#)



| Materii prime                       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialitate fără os | kg | 0,550                         |

|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| (spată)                       |    |       |
| Ceapă                         | kg | 0,150 |
| Cartofi sau<br>Pâine albă     | kg | 0,550 |
| Făină                         | kg | 0,050 |
| Ulei                          | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050 |
| Ouă                           | kg | 0,100 |
| <i>Pentru sos</i>             |    |       |
| Făină                         | kg | 0,050 |
| Ulei                          | kg | 0,050 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,250 |
| Smântână                      | kg | 0,200 |
| Vin alb                       | l  | 0,100 |
| Mărar verde                   | kg | 0,100 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: chifteluțe (3 bucăți) 90 g, sos 140 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – CHIFTELUȚE CU SOS DE MĂRAR**

#### *Operații pregătitoare*

Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se spală, se taie bucăți mici și se toacă cu mașina împreună cu ceapa. Cartofii se spală, se curăță, se spală. Când se folosește pâine albă, se înmoaie și se stoarce de apă. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul verde se curăță, se spală, se opărește și se taie mai mare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Carnea tocată se amestecă cu cartofi rași sau pâine, ouă, sare, piper, jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Se porționează 30 bucăți egale, se modelează folosind făină în forme rotunde de chifteluțe, care se prăjesc în ulei. Făina dizolvată în 50 ml apă rece se adaugă în ulei cu supă și se fierb 30 de minute. Sosul format se strecoară peste chifteluțe, se adaugă smântână, sare, mărar și se mai fierb încă 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### [BAME CU CARNE DE VIȚEL](#)



| <b>Materii prime</b>             | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------------------|-----------|--|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg        | 1,000                                    |
| Ulei                             | kg        | 0,150                                    |
| Ceapă                            | kg        | 0,200                                    |
| Făină                            | kg        | 0,050                                    |



|                               |    |       |
|-------------------------------|----|-------|
| Pastă de tomate               | kg | 0,050 |
| Bame proaspete sau Conservă   | kg | 1,200 |
| Roșii proaspete sau Conservă  | kg | 0,400 |
| Pătrunjel verde               | Kg | 0,050 |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500 |
| Oțet 9 grade                  | l  | 0,010 |
| Sare                          | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, bame cu sos 160 g

### PROCES TEHNOLOGIC - BAME CU CARNE DE VIȚEL

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie rondele. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Bamele se curăță, se spală și se opăresc în apă cu oțet. Lămâia se spală și se taie rondele. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Carnea și ceapa se înăbușă în ulei cu 100 ml apă. Se adaugă supă de oase și se fierb circa 40 minute. Se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, pastă de tomate și se fierb încă 15 minute. Se adaugă bame, roșii și se fierb circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie cu rondele de lămâie și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU SOS DE BERE](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Vrăbioară de vită             | kg | 1,100                         |
| Ceapă                         | kg | 0,500                         |
| Făină                         | kg | 0,050                         |
| Usturoi                       | kg | 0,020                         |
| Morcovi                       | kg | 0,100                         |
| Cimbru                        | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a> | kg | 1,500                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,100                         |
| Bere blondă                   | l  | 0,500                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Oțet 9 grade                  | l  | 0,015                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Ulei          | kg | 0,150 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 70 g, cartofi 120 g, sos 90 g

### PROCES TEHNOLOGIC – VRĂBIOARĂ DE VITĂ CU SOS DE BERE

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în 10 bucăți, se bat puțin și se sarează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul verde și usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în 50 g ulei cu 100 g supă. Ceapa, morcovii și usturoiul se înăbușă în 100 g ulei cu 100 g supă. Se adaugă pastă de tomate, cimbru, sare, piper, oțet și supă (circa 1,300 g) și se fierb 30 minute. Sosul rezultat se pasează peste carne și se fierb împreună adăugând spre sfârșit, bere.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se poate servi și cu diferite alte garnituri din cartofi, orez, paste făinoase ș. a. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [ȘNITEL DE VIȚEL SOMEȘAN](#)



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 0,850                         |
| Făină                                       | kg | 0,100                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Cartofi                                     | kg | 2,000                         |
| Unt   | kg | 0,050                         |
| Compot                                      | kg | 0,250                         |
| Lapte                                       | l  | 0,400                         |
| Vermut                                      | l  | 0,050                         |
| Ouă   | kg | 0,500                         |
| Zahăr                                       | kg | 0,040                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 60 g, pireu 150 g, ouă 50 g, sos 100 g

### PROCES TEHNOLOGIC

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se taie sferturi, se spală și se fierb. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Zahărul se caramelizează, fără să se ardă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin 50 g făină, se înăbușă în 100 g ulei cu 50 ml apă, apoi se scot separat într-un vas. Făina dizolvată în 100 ml apă rece se adaugă în jiul de la carne, se amestecă continuu pentru a nu se forma

aglomerări. Se adaugă sirop din compot, zahăr ars, apă fiartă (1 litru), sare și se fierb circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vermut. Sosul rezultat se pasează, se amestecă cu carnea și se fierb încă 10 minute. Se prepară ochiuri din ouă, 50 g ulei și sare. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară pireu.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu ouă ochiuri, pireu de cartofi, sos și fructe din compot. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### ȘNIȚEL DE VIȚEL CU SOS TOMAT



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 0,850                         |
| Făină                                       | kg | 0,050                         |
| Ulei  | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                               | kg | 0,001                         |
| <a href="#">Sos tomat*</a>                  | kg | 1,200                         |
| Pătrunjel verde                             | kg | 0,030                         |
| Sare  | kg | 0,010                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 60 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL DE VIȚEL CU SOS TOMAT**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Sosul tomat se prepară folosind rețeta respectivă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 50 ml apă. Se adaugă sos tomat, piper și se fierb circa 20 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri, cartofi natur, pilaf ș.a. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### ȘNIȚEL DE VIȚEL „PALERMO”



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 0,500                         |
| Făină                                       | kg | 0,070                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Cașcaval                                    | kg | 0,100                         |
| Ouă   | kg | 0,150                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 60 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL DE VIȚEL „PALERMO”**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Cașcavalul se curăță de coajă și se rade. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut amestecat cu cașcaval și se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu diverse garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### ȘNIȚEL DE VIȚEL „PRAGA”



| <b>Materii prime</b>                        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg        | 0,850                                    |
| Făină                                       | kg        | 0,075                                    |
| Șuncă presată                               | kg        | 0,200                                    |
| Ulei  | kg        | 0,200                                    |
| Pesmet                                      | kg        | 0,200                                    |
| Ouă   | kg        | 0,150                                    |
| Sare  | kg        | 0,030                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel „Praga” 100 g

### **PROCES TEHNOLOGIC - ȘNIȚEL DE VIȚEL „PRAGA”**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Șunca presată se taie în 10 felii subțiri. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### *Tehnica preparării*

Feliile de șuncă se așază pe câte o bucată de carne, care se pliază, apoi se trec prin făină, ou și pesmet. Se prăjesc în ulei.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### ȘNIȚEL PARIZIAN DE VIȚEL



| <b>Materii prime</b>                        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg        | 0,500                                    |
| Făină                                       | kg        | 0,070                                    |
| Ulei  | kg        | 0,150                                    |
| Ouă   | kg        | 0,150                                    |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,030 |
|------|----|-------|

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel parizian 55 g

### PROCES TEHNOLOGIC – ȘNIȚEL PARIZIAN DE VIȚEL

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate servi cu diverse garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### ȘNIȚEL VIENEZ (PANE)



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 0,500                         |
| Făină                                       | kg | 0,070                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Pesmet                                      | kg | 0,150                         |
| Ouă   | kg | 0,150                         |
| Sare  | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel vienez (pane) 60 g

### PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL PANE DE VIȚEL

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie felii subțiri, se bat și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece. Făina și pesmetul se cern.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet și se prăjesc în ulei.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se poate orna cu un sfert de lămâie și pătrunjel. Se poate servi cu diverse garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### ȘNIȚEL NATUR DE VIȚEL



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 0,850                         |
| Făină                                       | kg | 0,080                         |
| Ulei  | kg | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>               | kg | 0,600                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,030 |
|------|----|-------|

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 60 g, sos 40 g

### PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL NATUR DE VIȚEL

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 100 ml supă. Se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase și se fierb circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### ȘNIȚEL CU CREIER



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 0,850                         |
| Creier                                      | kg | 0,750                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Piper măcinat                               | kg | 0,002                         |
| Făină                                       | kg | 0,050                         |
| Vin alb                                     | l  | 0,100                         |
| Cartofi                                     | kg | 2,000                         |
| Sare  | kg | 0,020                         |
| Pătrunjel verde                             | kg | 0,040                         |
| Lămâie                                      | kg | 0,050                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>               | kg | 0,600                         |
| <i>Pentru fiert creierul</i>                |    |                               |
| Ceapă                                       | kg | 0,050                         |
| Morcovi                                     | kg | 0,100                         |
| Foi de dafin                                | kg | 0,00025                       |
| Oțet 9 grade                                | l  | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne 60 g, creier 50 g, sos 40 g, cartofi 120 g

### PROCES TEHNOLOGIC – ȘNIȚEL CU CREIER

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Creierul se spală, se curăță de membrană într-un vas cu apă rece și se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sângelui. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Lămâia se spală și se taie felii subțiri. Pătrunjelul verde se

curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Făina se cerne. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, se înăbușă în ulei cu 100 g supă, se adaugă cantitatea rămasă de supă de oase, vin și se fierb circa 15 minute. Morcovii și ceapa se fierb în apă cu sare. Când legumele sunt fierte, se adaugă oțet, foi de dafin, creier și se fierb 10 minute. Creierul se răcește în lichidul de fierbere, se taie bucăți, se așază peste șnițele, se adaugă piper și se fierb în vas acoperit la cuptor, 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

#### [RULOU DE VIȚEL UMLUT CU ȘUNCĂ ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ](#)

★

| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 1,100                         |
| Șuncă fiartă                                | kg | 0,150                         |
| Orez  | kg | 0,150                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Unt   | kg | 0,050                         |
| Făină                                       | kg | 0,075                         |
| Smântână                                    | kg | 0,200                         |
| Cartofi                                     | kg | 2,000                         |
| Pătrunjel verde                             | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat                               | kg | 0,002                         |
| Ouă   | kg | 0,100                         |
| Lapte                                       | l  | 0,400                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>               | kg | 1,000                         |
| Ceapă                                       | kg | 0,200                         |
| Sare  | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou 130 g, cartofi 120 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULOU DE VIȚEL UMLUT CU ȘUNCĂ ȘI SOS DE SMÂNTÂNĂ**

*Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate, se sarează. Șunca se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

*Tehnica preparării*

Orezul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase și se fierb la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește, se amestecă cu șuncă, sare, piper, ouă și pătrunjel verde (jumătate din cantitate). Compoziția obținută se așază în cantitate egală pe bucățile de carne, se rulează; capetele rulourilor se trec prin făină (25 g) Rulourile se frig pe ambele părți la cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și 50

ml apă. Se prepară un sos cu smântână din unt, 50 g făină dizolvată cu lapte, smântână și supă (600 g). Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb împreună, circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ★ \_ |

#### RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU FICĂȚEI DE PUI



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 1,100                         |
| Ficat de pui                                | kg | 0,250                         |
| Orez  | kg | 0,150                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Piper măcinat                               | kg | 0,002                         |
| Făină                                       | kg | 0,050                         |
| Cartofi                                     | kg | 2,000                         |
| Unt   | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                             | kg | 0,050                         |
| Mazăre conservă                             | kg | 0,300                         |
| Ouă   | kg | 0,100                         |
| Lapte                                       | l  | 0,400                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>               | kg | 1,400                         |
| Ceapă                                       | kg | 0,200                         |
| Sare  | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: Rulou 130 g, cartofi 120 g, mazăre 30 g, sos 10 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU FICĂȚEI DE PUI**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ficatul de pui se spală și se taie cuburi. Orezul se alege de impurități și se spală. Cartofii se spală, se curăță, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Orezul și ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase și se fierb la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește și se amestecă cu ficatul de pui înăbușit în 25 g unt, ouă, sare, piper și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde. Compoziția obținută se așază în cantități egale pe bucățile de carne, se rulează, se pudrează, capetele rulourilor se trec prin făină (25 g) și se frig pe ambele părți la cuptor, într-o tavă unsă cu 50 g ulei și 50 ml apă. Se prepară sos de smântână din 50 g unt, 50 g făină dizolvată în lapte, restul de supă de oase. Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb circa 10 minute. Mazărea se înăbușă în 25 g unt.

##### *Prezentarea și servirea*



Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de mazăre, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

### [RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CREIER ȘI OREZ](#)



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 1,100                         |
| Creier de vită                              | kg | 0,250                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Făină                                       | kg | 0,075                         |
| Orez  | kg | 0,150                         |
| Ceapă                                       | kg | 0,200                         |
| Morcovi                                     | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină                          | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                               | kg | 0,002                         |
| Vin alb                                     | l  | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>               | kg | 1,400                         |
| Pastă de tomate                             | kg | 0,050                         |
| Ouă   | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel verde                             | kg | 0,050                         |
| Sare  | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou 130 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CREIER ȘI OREZ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bat și se sarează. Creierul se curăță de membrană într-un vas cu apă rece și se ține în apă rece 20 minute pentru eliminarea sângelui. Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunt, iar 100 g se taie felii. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Făina se cerne. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă. Orezul se alege de impurități și se spală. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

Ceapa tăiată mărunt și orezul se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase, vin și se fierbe la cuptor 20 minute cu vasul acoperit. Pilaful obținut se răcește. Creierul se fierbe, se răcește, se taie bucăți, se amestecă cu pilaf, sare, piper, ouă și pătrunjel verde. Compoziția se împarte pe cele 10 bucăți de carne, se rulează și se trec capetele rulourilor prin făină, apoi se introduc în cuptor într-o tavă cu 50 g ulei cu 100 ml apă și se frig pe ambele părți, se adaugă morcovi, ceapă și pătrunjel rădăcină și se fierb împreună. Se scot rulourile separat și jiul format se pasează, se adaugă pastă de tomate și făina dizolvată cu 50 ml apă și 1 kg supă de oase. Sosul format se toarnă peste rulouri și se fierb circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

## RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CIUPERCI ȘI OREZ



| Materii prime                         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități (fără os) | kg | 1,100                         |
| Orez                                  |    | 0,150                         |
| Ciuperci proaspete sau Conservă       | kg | 0,250                         |
|                                       | kg | 0,125                         |
| Mazăre conservă                       | kg | 0,300                         |
| Ulei                                  | kg | 0,150                         |
| Ceapă                                 | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                         | kg | 0,002                         |
| Făină                                 | kg | 0,075                         |
| Cartofi                               | kg | 2,000                         |
| Smântână                              | kg | 0,200                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>         | kg | 1,400                         |
| Vin alb                               | l  | 0,100                         |
| Pătrunjel verde                       | kg | 0,050                         |
| Ouă                                   | kg | 0,100                         |
| Unt                                   | kg | 0,100                         |
| Sare                                  | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: rulou 130 g, cartofi 120 g, mazăre 30 g, sos 100 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- RULOU DE VIȚEL UMPLUT CU CIUPERCI ȘI OREZ**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează în 10 bucăți, se bate și se sarează. Ciupercile se curăță, se spală și se taie. Dacă se folosesc ciuperci conservă, se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi, se spală și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne. Supa se prepară folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Ciupercile se înăbușă în 25 g unt. Orezul și ceapa se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, se adaugă 400 g supă de oase, vin, piper, sare și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, circa 20 minute. Pilaful obținut se răcește și se amestecă cu ciuperci, pătrunjel verde și ouă. Cu această compoziție se umplu rulourile, se trec capetele rulourilor prin făină și se frig la cuptor într-o tavă unsă cu 50 g ulei și 50 ml apă, pe ambele părți. În 50 g unt încălzit, se adaugă făină (50 g) dizolvată cu 50 ml apă rece, 1,000 kg supă, smântână și se amestecă continuu. Sosul obținut se toarnă peste rulouri și se fierb circa 15 minute împreună. Mazărea se înăbușă în 25 g unt.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu mazăre sote, cartofi natur și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) \_ |

## CARNE DE MIEL CU TARHON



| <b>Materii prime</b>                | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de miel cu os                 | kg        | 1,300                                |
| Ulei                                | kg        | 0,100                                |
| Tarhon                              | kg        | 0,600                                |
| Oțet 9 grade                        | kg        | 0,030                                |
| <a href="#">Sos brun (spaniol)*</a> | kg        | 1,000                                |
| Sare                                | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, tarhon și sos 130 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CARNE DE MIEL CU TARHON**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Tarhonul se curăță de rămurele, se spală, se opărește în apă clocotită cu sare și oțet, se răcește și se taie bucăți de circa 4 cm lungime. Sosul brun se prepară folosind rețeta respectivă.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă, circa 15 minute. Se adaugă sos brun și se fierb împreună circa 30 minute. Se adaugă tarhon, sare și se continuă fierberea 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) |

#### **[CAP DE MIEL LA TAVĂ](#)**



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cap de miel          | kg        | 5,000                                |
| Ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Cimbru               | kg        | 0,002                                |
| Salată verde         | kg        | 0,001                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,050                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- CAP DE MIEL LA TAVĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Capul de miel se curăță, se spală, se taie în două și se ține în apă rece circa două ore, schimbând apa de mai multe ori. Salata se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci.

##### *Tehnica preparării*

Capul de miel se scurge de apă, se sarează, se condimentează cu piper și cimbru, se unge cu ulei, se așază într-o tavă cu ulei și apă (200 ml). Se frige la cuptor cu temperatură moderată, stropindu-se din timp în timp cu jiuul format.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din frunze de salată verde. Se poate servi cu garnituri diferite. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### BLANCHET DIN CARNE DE MIEL



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os | kg | 1,300                         |
| Morcovi             | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină  | kg | 0,100                         |
| Ceapă               | kg | 0,100                         |
| Făină               | kg | 0,100                         |
| Unt                 | kg | 0,150                         |
| Orez                | kg | 0,350                         |
| Ouă                 | kg | 0,100                         |
| Lămâie              | kg | 0,050                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, orez 100 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC-BLANCHET DIN CARNE DE MIEL**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se scurge de apă și se porționează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie sferturi. Făina se cerne. Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămâia se spală și i se extrage sucul.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se fierbe în apă cu sare, se spumează, se adaugă ceapă, morcovi, pătrunjel rădăcină și se fierb circa 30 minute. Făina dizolvată cu 100 g supă de carne se adaugă în 100 g unt încălzit, se adaugă circa 1,3 l apă și se fierbe 30 minute. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă gălbenușuri, suc de lămâie, carne, sare și se fierb împreună încă 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g unt, se adaugă 700 g supă de la carne și se fierbe la cuptor 20 minute, cu vasul acoperit.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### ANGHEMACHT CU CARNE DE MIEL



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os | kg | 1,300                         |
| Untură sau ulei     | kg | 0,100                         |
| Morcovi             | kg | 0,150                         |
| Pătrunjel rădăcină  | kg | 0,100                         |
| Făină               | kg | 0,150                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Ceapă           | kg | 0,150 |
| Cartofi         | kg | 2,000 |
| Lămâie          | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, sos 100 g, cartofi 120 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ANGHEMACHT CU CARNE DE MIEL**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se opărește, se spală din nou și se sarează. Ceapa, pătrunjelul rădăcină și morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Lămâia se spală și se extrage sucul din 75 g, iar 75 g lămâie se taie rondele subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Făina se cerne. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în untură sau ulei cu 100 ml apă împreună cu ceapă, morcovi și pătrunjel rădăcină. Se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, circa 1 litru apă fiartă, piper, sare și se fierb circa 30 minute. Sosul obținut se strecoară peste carne, se adaugă suc de lămâie și se fierbe încă 5 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de lămâie, cu garnitură din cartofi natur, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### **TOCANĂ DE VIȚEL (POLONEZĂ)**



| <b>Materii prime</b>             | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                            | kg        | 0,500                                |
| Ulei                             | kg        | 0,150                                |
| Smântână                         | kg        | 0,200                                |
| Pâine albă                       | kg        | 0,400                                |
| Făină                            | kg        | 0,150                                |
| Piper măcinat                    | kg        | 0,002                                |
| Lapte                            | l         | 0,200                                |
| Ouă                              | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                  | kg        | 0,040                                |
| Sare                             | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, găluște 50 g, smântână 20 g, sos 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC-TOCANĂ DE VIȚEL (POLONEZĂ)**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vițel se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pâinea albă se curăță de coajă, se taie felii, se înmoaie în lapte și se stoarce bine. Făina se cerne. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă 50 g făină dizolvată cu 50 ml apă rece, circa 2,5 l apă fiartă, sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul se adaugă peste carne și se fierb împreună. Din pâine, ouă, 100 g făină și sare se prepară găluște care se adaugă în sos și se mai fierb încă 15 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu smântână și pătrunjel verde deasupra.. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### TOCANĂ DE VIȚEL ARDELENEASCĂ



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Carne de vițel calitate I cu os | kg        | 1,000                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,700                                    |
| Ulei                            | kg        | 0,175                                    |
| Morcovi                         | kg        | 0,100                                    |
| Făină                           | kg        | 0,050                                    |
| Ardei gras                      | kg        | 0,300                                    |
| Orez                            | kg        | 0,300                                    |
| Ouă (2 gălbenușuri)             | kg        | 0,050                                    |
| Pătrunjel rădăcină              | kg        | 0,050                                    |
| Lămâie                          | kg        | 0,100                                    |
| Sare                            | kg        | 0,030                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, orez 100 g, sos 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- TOCANĂ DE VIȚEL ARDELENEASCĂ**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa (100 g) se curăță, se spală și se crestează ; 600 g ceapă se taie mărunt. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separă albușurile de gălbenușuri. Lămâia se spală și se extrage sucul. Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se fierb în apă cu sare, se spumează, se adaugă morcovi, ceapa întreagă (100 g) și pătrunjel rădăcină și se fierb împreună circa o oră. Ceapa tăiată mărunt (600 g) se înăbușă în 125 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă ardei gras, făina dizolvată în 100 ml apă rece și supă de la carne (circa 1 kg). Sosul se fierbe circa 30 minute, se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună. Se adaugă gălbenușurile de ou, suc de lămâie, sare și se continuă fierberea 10 minute. Orezul se înăbușă în 50 g ulei apoi se adaugă 800 g supă de la carne, sare și se fierbe la cuptor, în vas acoperit.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vitel](#) ☆ \_ |

#### TOCANĂ CA LA ȘAPTE VÂNĂTORI



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
|----------------------|-----------|--|

|                                  |    |        |
|----------------------------------|----|--------|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg | 1,000  |
| Ceapă                            | kg | 0,650  |
| Ulei                             | kg | 0,150  |
| Slănină afumată                  | kg | 0,200  |
| Cartofi                          | kg | 2,000  |
| Foi de dafin                     | kg | 0,0005 |
| Smântână                         | kg | 0,200  |
| Boia de ardei dulce              | kg | 0,003  |
| Pătrunjel verde                  | kg | 0,050  |
| Piper măcinat                    | kg | 0,002  |
| Sare                             | kg | 0,030  |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, sos 100 g, cartofi 120 g, smântână 20 g

### PROCES TEHNOLOGIC-TOCANĂ CA LA ȘAPTE VÂNĂTORI

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii subțiri (peștișori). Slănina afumată se taie fâșii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în ulei cu 100 ml apă apoi se scot separat. În grăsimea rămasă se înăbușă slănina și ceapa, se adaugă boia de ardei, piper, apă (circa 500 ml), sare, foi de dafin, bucățile de carne și se fierb circa 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură, de cartofi natur, smântână și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### [TOCANĂ „DEBREȚIN”](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg | 1,000                         |
| Ceapă                            | kg | 0,650                         |
| Ulei                             | kg | 0,150                         |
| Pastă de tomate                  | kg | 0,100                         |
| Smântână                         | kg | 0,200                         |
| Cârnați Debrețin                 | kg | 0,200                         |
| Cartofi                          | kg | 2,000                         |
| Boia de ardei dulce              | kg | 0,002                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>    | kg | 0,500                         |
| Piper măcinat                    | kg | 0,002                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,040 |
|------|----|-------|

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os sos 100 g, cartofi 120 g

### PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ „DEBREȚIN”

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Cârnații „Debrețin” se taie bucăți de circa 5 cm lungime. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă separat în cantitatea rămasă de ulei cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, piper, supă de oase, bucăți de carne și se fierb împreună. Cârnații se frig în tigaie fără grăsime apoi se adaugă carne și se fierb împreună încă 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și smântână deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### TOCANĂ CA LA ALBA IULIA



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg | 1,000                         |
| Ceapă                            | kg | 0,650                         |
| Ulei                             | kg | 0,150                         |
| Morcovi                          | kg | 0,400                         |
| Cartofi                          | kg | 1,500                         |
| Mazăre conservă                  | kg | 0,400                         |
| Smântână                         | kg | 0,200                         |
| Boia de ardei dulce              | kg | 0,002                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>    | kg | 1,000                         |
| Piper măcinat                    | kg | 0,002                         |
| Sare                             | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 65 g, cartofi 90 g, mazăre și sos 100 g, smântână 20 g

### PROCES TEHNOLOGIC-TOCANĂ CA LA ALBA IULIA

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Morcovii și ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Supa de oase se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 75 g ulei cu 100 g supă. Ceapa și morcovii se înăbușă separat în 75 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă boia de ardei, piper, sare și supă. Când morcovii sunt aproape fierți, se adaugă bucățile de carne și mazăre conservă și se mai fierb 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu garnitură de cartofi și smântână deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |



## STUFAT DE VIȚEL



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitatea I cu os | kg | 1,000                         |
| Ulei                             | kg | 0,175                         |
| Ceapă                            | kg | 0,200                         |
| Ceapă verde                      | kg | 1,800                         |
| Usturoi verde                    | kg | 0,250                         |
| Pastă de tomate                  | kg | 0,100                         |
| Făină                            | kg | 0,100                         |
| Vin alb                          | l  | 0,100                         |
| <a href="#">Supă de oase*</a>    | kg | 0,800                         |
| Boia de ardei dulce              | kg | 0,002                         |
| Piper măcinat                    | kg | 0,002                         |
| Sare                             | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os, 65 g, sos și legume 200 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- STUFAT DE VIȚEL**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Usturoiul și ceapa verde se curăță, se spală și se taie bucăți de 4—5 cm. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Supa de oase se prepară folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă împreună cu ceapa, cu 75 g ulei și 100 ml apă. Se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, pastă de tomate, boia de ardei, sare, piper, supă și se fierb. Separat în alt vas se înăbușă ceapa verde și usturoiul verde în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă peste bucățile de carne și se fierb împreună circa 15 minute. Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) |

## STEK DE VIȚEL CU FICAT DE PUI



| Materii prime                               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg | 0,850                         |
| Ficat de pui                                | kg | 0,500                         |
| Cartofi                                     | kg | 2,000                         |
| Ulei  | kg | 0,150                         |
| Făină                                       | kg | 0,050                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Mazăre conservă | kg | 0,300 |
| Ouă             | kg | 0,100 |
| Lapte           | l  | 0,400 |
| Unt             | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit:șnițel 60 g, ficat 30 g, mazăre 30 h, pireu 130 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STEK DE VIȚEL CU FICAT DE PUI**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ficatul de pui se spală și se taie în jumătăți. Cartofii se spală, se curăță de coajă, se taie sferturi, se spală, se fierb. Făina se cerne. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ce ating de consistență tare, se curăță de coajă și se taie rondele subțiri. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină și se înăbușă în ulei cu 100 ml apă și se scot într-un vas separat. În jiul rămas se înăbușă ficatul, care se adaugă peste carne, cu apă fiartă (500 ml), mazăre, piper, sare și se fierb 15 minute. Din cartofi, unt, lapte și sare se prepară un pireu.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu decor din rondele de ou și garnitură din mazăre, pireu de cartofi cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### ȘNIȚEL DE VIȚEL "BERLIN"



| <b>Materii prime</b>                        | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---|-----------|--------------------------------------|
| Carne de vițel specialități fără os (pulpă) | kg        | 0,850                                |
| Făină                                       | kg        | 0,100                                |
| Ulei  | kg        | 0,150                                |
| Ouă   | kg        | 0,500                                |
| Smântână                                    | kg        | 0,200                                |
| Ceapă                                       | kg        | 0,050                                |
| Pătrunjel verde                             | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat                               | kg        | 0,002                                |
| Sare  | kg        | 0,025                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: șnițel 60 g, ou 30 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL DE VIȚEL "BERLIN"**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea de vițel se spală, se porționează, se bate și se sarează. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină (50 g) și se înăbușă în ulei (100 g) cu 100 ml apă, apoi se scot într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în jiul rămas de la carne; se adaugă 50 g făină dizolvată cu 50 ml apă rece, circa 1,5 l apă fiartă, sare, piper și se fierb 30 minute. Sosul se pasează peste bucățile de carne și se fierb încă 10 minute. Se prepară ochiuri din ouă cu 50 g ulei și sare.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie cu ou ochi, sos, smântână și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ★ \_ |

### STUFAT DE MIEL



| Materii prime             | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os       | kg | 1,300                         |
| Ulei                      | kg | 0,150                         |
| Ceapă verde               | kg | 2,000                         |
| Usturoi verde             | kg | 0,500                         |
| Oțet 9 grade              | l  | 0,050                         |
| <a href="#">Sos brun*</a> | kg | 0,750                         |
| Ceapă                     | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat             | kg | 0,002                         |
| Sare                      | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit-stufat: carne de miel cu os, 85 g, legume și sos 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STUFAT DE MIEL**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa și usturoiul verde se curăță, se spală și se taie în bucăți de 5 cm. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă apă fiartă (circa 500 ml) și se fierb înăbușit. Se adaugă sosul brun, continuând fierberea circa 10 minute. Separat, ceapa, usturoiul și ceapa verde se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Peste bucățile de carne și sos se adaugă sare, piper, oțet și pătrunjel verde. Se fierb împreună 10—15 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ★ \_ |

### SPANAC CU CARNE DE MIEL



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Carne de miel cu os | kg | 1,300 |
| Ulei                | kg | 0,200 |
| Ceapă               | kg | 0,200 |
| Pastă de tomate     | kg | 0,100 |
| Făină               | kg | 0,075 |
| Spanac              | kg | 2,500 |
| Usturoi             | kg | 0,020 |
| Lămâi               | kg | 0,200 |
| Piper măcinat       | kg | 0,002 |
| Sare                | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de miel cu os 65 g, spanac și sos 180 g

### PROCES TEHNOLOGIC -SPANAC CU CARNE DE MIEL

#### Operații pregătitoare

- Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Carnea se spală, se porționează, se scurge și se sarează.
- Spanacul se curăță, se spală în mai multe ape reci, se opărește în apă clocotită, se răcește cu apă și se taie bucăți.
- Lămâia se spală; jumătate se taie rondele, iar din cealaltă jumătate se extrage sucul.
- Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

- Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu apă (100 ml), apoi se scot separat.
- În 150 g ulei, se adaugă făină dizolvată cu 100 ml apă rece, ceapă, piper, sare, usturoi, pastă de tomate, circa 1 l apă fiartă și se fierb.
- Sosul, fiert se pasează peste bucățile de carne și se fierb împreună.
- Când carnea este aproape fiartă, se adaugă spanac și se mai fierbe 10—15 minute.
- Spre sfârșit, se adaugă suc de lămâie.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu felii de lămâie.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

[SAȘLĂC DE MIEL \(FRIGĂRUI\)](#)



| Materii prime         | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os   | kg | 2,500                         |
| Ulei                  | kg | 0,030                         |
| Sare                  | kg | 0,020                         |
| <a href="#">Bait*</a> | kg | 1,000                         |

|                         |    |       |
|-------------------------|----|-------|
| <i>Pentru garnitură</i> |    |       |
| Orez                    | kg | 0,400 |
| Ceapă verde             | kg | 0,150 |
| Roșii proaspete         | kg | 0,150 |
| Ardei gras              | kg | 0,150 |
| Unt                     | kg | 0,050 |
| Piper măcinat           | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde         | kg | 0,030 |
| Sare                    | kg | 0,020 |
| <i>Pentru frigărui</i>  |    |       |
| Ardei gras              | kg | 0,100 |
| Roșii                   | kg | 0,100 |
| Ceapă                   | kg | 0,050 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 100 g, garnitură 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- SAȘLÂC DE MIEL (FRIGĂRUI)**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se deosează, se taie în bucăți pătrate care se țin în baie 4 ore. Ceapa se curăță, se spală și se taie roșele. Roșiile și ardeii grași pentru frigărui se curăță, se spală și se taie felii de mărimea celor de carne. Roșiile, ardeii grași și ceapa verde pentru garnitură se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Orezul se alege de impurități și se spală.

##### *Tehnica preparării*

Orezul se înăbușă în unt, apoi se adaugă ceapă verde, ardeiul gras și roșiile, continuând înăbușirea. După 5—10 minute, se adaugă sare, piper și apă (1 litru) și se lasă să fiarbă cu vasul acoperit. Bucățile de carne se scot din baie, se înșiră pe frigărui, alternând câte o bucată de roșie, cu ceapă și ardei gras. Frigăruile astfel pregătite, se frig pe grătarul uns cu ulei și încins. Se sarează după frigere.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de orez și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### [PILAF CU CARNE DE MIEL](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Carne de miel cu os             | kg        | 1,300                                    |
| Ulei                            | kg        | 0,150                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,400                                    |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,100                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg        | 0,800                                    |
|                                 | kg        | 0,400                                    |
| Ardei gras                      | kg        | 0,200                                    |
| Usturoi                         | kg        | 0,025                                    |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Orez            | kg | 0,700 |
| Unt             | kg | 0,100 |
| Cimbru          | kg | 0,002 |
| Vin alb         | l  | 0,100 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os, pilaf și sos 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PILAF CU CARNE DE MIEL**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se scurge de apă, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fâșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc ; jumătate din cantitate se taie felii, iar restul în jumătăți pentru decor. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Orezul se alege de impurități și se spală în mai multe ape reci. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei, cu 100 ml apă, apoi se scot într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă pasta de tomate, apă fiartă (circa 800 ml) și se fierb circa 15—20 minute. În sosul format se adaugă carne, roșiile felii, ardei gras, usturoi, cimbru, sare, piper și se fierbe încă 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin. Orezul se înăbușă în unt, se adaugă cantitate dublă de apă fiartă și se fierbe la cuptor cu vasul acoperit, 20—25 minute. Cu 5 minute înainte de sfârșitul fierberii pilafului se adaugă roșiile pentru decor.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### **PAPRICAȘ DE MIEL CU GĂLUȘTE**



| <b>Materii prime</b>                               | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|--|-----------|--------------------------------------|
| Carne de miel cu os                                | kg        | 1,300                                |
| Ulei   | kg        | 0,150                                |
| Ceapă  | kg        | 0,600                                |
| Pastă de tomate                                    | kg        | 0,100                                |
| Boia de ardei dulce                                | kg        | 0,002                                |
| <a href="#">Găluște din făină pentru papricaș*</a> | kg        | 1,000                                |
| Pătrunjel verde                                    | kg        | 0,050                                |
| Cimbru   | kg        | 0,002                                |
| Piper măcinat                                      | kg        | 0,001                                |
| Sare   | kg        | 0,020                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, găluște 100 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PAPRICAȘ DE MIEL CU GĂLUȘTE**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă bucățile de carne, apă fiartă (1 litru), piper, boia dulce și se fierb circa 30 minute. Se adaugă pasta de tomate, cimbru, găluștele pentru papricaș și se fierb încă 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

bAA7

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### [MIEL CU SOS DE SMÂNTÂNĂ \(FRICASE\)](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|------------------------------|----|----------------------------------|
| Carne de miel                | kg | 1,300                            |
| Morcovi                      | kg | 0,100                            |
| Țelină și pătrunjel rădăcină | kg | 0,100                            |
| Ceapă                        | kg | 0,100                            |
| Făina                        | kg | 0,100                            |
| Ulei                         | kg | 0,100                            |
| Unt                          | kg | 0,050                            |
| Mazăre verde conservă        | kg | 0,500                            |
| Ouă (2 gălbenușuri)          | kg | 0,050                            |
| Smântână                     | kg | 0,200                            |
| Lămâie                       | kg | 0,100                            |
| Sare                         | kg | 0,030                            |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, sos 150 g, mazăre 50 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC -MIEL CU SOS DE SMÂNTÂNĂ (FRICASE)**

##### *Operații pregătitoare*

Ceapa, morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se crestează în patru. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece și se separa albușurile de gălbenușuri. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Carnea de miel se spală, se porționează și se sarează. Făina se cerne. Mazărea verde conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de miel se introduc în apă rece cu sare și se fierb, se îndepărtează spuma. Se adaugă morcovi, țelină, pătrunjel rădăcină și ceapă, continuând fierberea circa 30 minute. Supa obținută se strecoară. În 100 g ulei se adaugă făina dizolvată cu 100 ml apă rece, sare și supă (circa 1,5 l). Se fierbe 15 minute. Sosul obținut se strecoară, se amestecă cu smântână, gălbenușuri de ou și se fierbe 10—15 minute, adăugând bucățile de carne și mazăre. Sucul de lămâie se adaugă cu puțin timp înainte de a termina fierberea.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald, cu unt topit deasupra.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

## [MAZĂRE CU CARNE DE MIEL](#)



| Materii prime                | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----------|-------------------------------|
| Carne de miel cu os          | kg       | 1,300                         |
| Ulei                         | kg       | 0,150                         |
| Mazăre conservă              | kg       | 0,050                         |
| Mărar verde                  | kg       | 0,050                         |
| Zahăr                        | kg       | 0,020                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg<br>kg | 0,400<br>0,200                |
| Ceapă                        | kg       | 0,200                         |
| Făină                        | kg       | 0,025                         |
| Pastă de tomate              | kg       | 0,050                         |
| Piper măcinat                | kg       | 0,002                         |
| Sare                         | kg       | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, mazăre 100 g, sos 100 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- MAZĂRE CU CARNE DE MIEL**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se scurge de apă și se porționează. Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

Carnea se înăbușă în ulei (50 g) cu 50 ml apă și se scoate într-un vas separat. Ceapa se înăbușă în 100 g ulei, se adaugă făina dizolvată în 50 ml apă rece, pastă de tomate, apă fiartă (1 l), sare, zahăr și piper. Carnea se adaugă în sos, se fierbe 20 minute; se adaugă roșiile, mazăre, mărar verde, continuând fierberea încă 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

## [GHIVECI DIN MĂRUNTAIE DE MIEL](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Măruntaie de miel | kg | 1,800                         |
| Pătrunjel verde   | kg | 0,080                         |
| Roșii proaspete   | kg | 0,500                         |
| Ceapă             | kg | 0,200                         |
| Salată verde      | kg | 0,800                         |
| Tarhon verde      | kg | 0,200                         |



|                                     |    |       |
|-------------------------------------|----|-------|
| Ulei                                | kg | 0,150 |
| Piper măcinat                       | kg | 0,002 |
| Vin alb                             | l  | 0,100 |
| <a href="#">Sos brun (spaniol)*</a> | kg | 1,200 |
| Mărar verde                         | kg | 0,100 |
| Usturoi verde                       | kg | 0,100 |
| Sare                                | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC- GHIVECI DIN MĂRUNTAIE DE MIEL

#### *Operații pregătitoare*

Măruntaiele se spală și se taie în bucăți mici. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Ceapa verde se curăță, se spală, se taie în bucăți de 3 cm. Tarhonul se spală, se opărește și se taie mărunt. Salata verde se curăță, se spală în mai multe ape reci fiecare frunză. Roșiile se spală, se opăresc, se decojesc ; 300 g se taie cuburi și 200 g se taie rondele. Usturoiul verde se curăță, se spală; 50 g se taie mărunt iar restul se pisează. Sosul brun se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Măruntaiele și ceapa se înăbușă în 50 g untură sau ulei ,cu 50 ml apă. Se adaugă sos brun și se fierb circa 30 minute. Ceapa verde, salata verde și usturoiul se înăbușă în restul de untură sau ulei (100 g), se adaugă peste măruntaie cu roșiile cuburi, piper, mărar, tarhon și sare. Se ține în cuptor circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și rondele de roșii.

#### *Prezentarea și servirea*

Ghiveciul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

### [FASOLE VERDE CU CARNE DE MIEL](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os          | kg | 1,300                         |
| Ulei                         | kg | 0,150                         |
| Fasole verde sau Conservă    | kg | 1,000                         |
|                              | kg | 0,150                         |
| Ceapă                        | kg | 0,150                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,400                         |
|                              | kg | 0,200                         |
| Boia de ardei dulce          | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,030                         |
| Mărar verde                  | kg | 0,030                         |
| Usturoi                      | kg | 0,020                         |
| Pastă de tomate              | kg | 0,100                         |
| Făină                        | kg | 0,100                         |
| Piper măcinat                | kg | 0,002                         |

|      |    |       |
|------|----|-------|
| Sare | kg | 0,030 |
|------|----|-------|

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, fasole 100 g, sos 100 g

### PROCES TEHNOLOGIC- FASOLE VERDE CU CARNE DE MIEL

#### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se taie în bucăți și se sarează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu apă (100 ml). Făina se cerne. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Fasolea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.

#### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei și 50 ml apă. Ceapa se înăbușă separat în ulei (100 g), cu apă (100 ml), se adaugă făină dizolvată în apă rece (100 ml), pastă de tomate, circa 1,2 l apă fiartă, sare, piper, usturoi, boia și se continuă fierberea circa 30 minute. Sosul obținut se pasează peste bucățile de carne, conținând fierberea circa 30 minute. Cu: 10 minute înainte de sfârșitul fierberii se adaugă fasole verde și roșii.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu mărar și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

### DROB DE MIEL



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Organe și prapur de miel | kg | 2,500                         |
| Ceapă                    | kg | 0,500                         |
| Ceapă verde              | kg | 0,600                         |
| Mărar verde              | kg | 0,050                         |
| Ouă                      | kg | 0,250                         |
| Ulei                     | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde          | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat            | kg | 0,005                         |
| Sare                     | kg | 0,035                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 200 g

### PROCES TEHNOLOGIC- DROB DE MIEL

#### Operații pregătitoare

Organele și prapurele se spală. Prapurele se ține în apă rece. Ceapa și ceapa verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

Măruntaiile de miel se fierb în apă cu sare, se spumează și se răcesc. Ceapa și măruntaiile se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă și se toacă cu mașina. Se amestecă cu ouă, pătrunjel și mărar verde, piper și sare. Cu această compoziție se umple prapurele, se împăturește dându-i formă rotundă. Se așază într-o tavă cu 100 g ulei și se frige la cuptor circa 25 minute. După frigere, se răcește și se porționează.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

### COTLET DE MIEL PANE



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Cotlet de miel       | kg        | 1,400                                |
| Ouă                  | kg        | 0,200                                |
| Făină                | kg        | 0,100                                |
| Pesmet               | kg        | 0,400                                |
| Ulei                 | kg        | 0,300                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne (2 buc) 70 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- COTLET DE MIEL PANE**

##### *Operații pregătitoare*

Cotletul se spală, se zvântă, se porționează în 20 bucăți, se îndepărtează partea de grăsime și piele de pe os; ultima porțiune de 2 cm din os se răzuie astfel ca osul să rămână alb. Bucățile de carne se bat puțin și se sărează. Făina și pesmetul se cern. Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.

##### *Tehnica preparării*

Cotletele se trec prin făină, ou, pesmet și se prăjesc în ulei.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie (2 bucăți la o porție). Se poate servi cu diferite garnituri. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) |

#### [CIUPERCI CU CARNE DE MIEL](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de miel cu os             | kg        | 1,300                                |
| Ulei                            | kg        | 0,150                                |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg        | 1,000                                |
|                                 | kg        | 0,500                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,150                                |
| Roșii proaspete sau Conservă    | kg        | 0,500                                |
|                                 | kg        | 0,250                                |
| Vin alb                         | l         | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                |
| <a href="#">Sos brun*</a>       | kg        | 1,000                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,002                                |
| Sare                            | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne cu os 85 g, ciuperci 50 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CIUPERCI CU CARNE DE MIEL**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală cu apă rece, se scurge, se porționează și se sarează. Ciupercile proaspete se spală, se curăță și se taie lame. În cazul folosirii ciupercilor conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie jumătăți sau sferturi, în funcție de mărime. Sosul brun se prepară, folosind rețeta respectivă.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne și ceapă se înăbușă în 100 g ulei cu puțină apă (circa 50 ml). Se scot bucățile de carne separat și se pasează sosul cu ceapă peste ele. Ciupercile se înăbușă separat în 50 g ulei cu 50 ml apă. Bucățile de carne și sosul de ceapă pasat se fierb împreună cu sosul brun la foc moderat, 15—20 minute apoi se adaugă ciuperci, roșii, sare, piper și vin, continuând fierberea încă 10 minute. Când se retrage de pe foc se adaugă și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

### TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC (BULGĂREASCĂ)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de berbec cu os (pulpă) | kg | 1,300                         |
| Untură sau ulei               | kg | 0,200                         |
| Ceapă                         | kg | 0,600                         |
| Usturoi                       | kg | 0,025                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,100                         |
| Ardei gras                    | kg | 0,700                         |
| Cimbru                        | kg | 0,001                         |
| Roșii proaspete sau Conservă  | kg | 0,800                         |
|                               | kg | 0,400                         |
| Orez                          | kg | 0,200                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Vin roșu                      | l  | 0,050                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os 85 g, legume și orez 250 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC (BULGĂREASCĂ)**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Usturoiul se curăță și se taie mărunț. Ardeii grași se curăță, se spală și se taie fâșii. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie sferturi. Orezul se alege de impurități, se spală în mai multe ape. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură sau ulei cu circa 150 ml apă și se scot separat. În 100 g untura sau ulei cu 100 ml apă se înăbușă ceapă, se adaugă pasta de tomate, usturoi, cimbru, piper, ardei gras, sare, bucățile

de carne și se continuă fierberea circa 60 minute, adăugând un litru de apă. Se adaugă orez, roșii și vin și se fierb la cuptor, circa 30 minute, cu vasul acoperit.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ★ \_ |

#### ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE BERBEC



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de berbec cu os (pulpă) | kg        | 0,700                                |
| Ouă                           | kg        | 0,150                                |
| Făină                         | kg        | 0,070                                |
| Pesmet                        | kg        | 0,150                                |
| Ulei                          | kg        | 0,100                                |
| Sare                          | kg        | 0,015                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 65 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ȘNIȚEL PANE DIN CARNE DE BERBEC**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se deosează, se curăță, se curăță, se sarează și se bate. Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg într-un vas și se bat până se omogenizează. Făina și pesmetul se cern.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se trec prin făină, ou bătut și pesmet, apoi se prăjesc în ulei pe ambele părți.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu garnituri din legume (mazăre sote, fasole verde sote, cartofi prăjiți și altele).

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ★ \_ |

#### RAGUT DE BERBEC (GERMAN)



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de berbec cu os (pulpă) | kg        | 1,500                                |
| Ulei                          | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,150                                |
| Vin alb                       | l         | 0,100                                |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                       | kg        | 0,200                                |
| Țelină rădăcină               | kg        | 0,100                                |
| Mazăre conservă               | kg        | 0,300                                |
| Cartofi                       | kg        | 1,000                                |
| Usturoi                       | kg        | 0,025                                |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050 |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,003 |
| Costiță afumată     | kg | 0,200 |
| Roșii proaspete     | kg | 0,250 |
| Piper măcinat       | kg | 0,002 |
| Sare                | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec fără os 70 g, legume și sos 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RAGUT DE BERBEC (GERMAN)**

##### *Operații pregătitoare*

Cartofii, morcovii, țelina se curăță, se spală, se taie cuburi. Usturoiul și ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt. Costița afumată se taie cuburi. Carnea se spală, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se sarează. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie jumătăți. Mazărea conservă se scurge de lichid, se trece prin jet de apă rece. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se așază într-o tavă cu 50 g ulei și 200 ml apă. Se adaugă jumătate din cantitatea de piper, usturoi și se frige la cuptor cu temperatură moderată. Se stropește din timp în timp, cu jiu format ; după frigere, se răcește puțin și se taie în bucăți (câte două la o porție). Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, țelină, circa 200 ml apă fiartă și se înăbușă, cu vasul acoperit. Când legumele sunt pe jumătate fierte, se adaugă cartofi, circa 800 ml apă și se fierb. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă sare, piper, boia de ardei, pastă de tomate, usturoi, mazăre. costiță afumată și se fierb încă 5 minute.

Într-o tavă se aranjază legumele cu sos, deasupra se pun bucățile de carne, iar peste acestea roșiile, se adaugă vin și se introduc la cuptor 5—10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou, farfurie sau în legumieră. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### **RAGUT DE BERBEC**



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de berbec cu os (pulpă) | kg        | 1,500                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,600                                |
| Varză albă                    | kg        | 0,500                                |
| Ulei                          | kg        | 0,150                                |
| Usturoi                       | kg        | 0,025                                |
| Piper măcinat                 | kg        | 0,002                                |
| Cartofi                       | kg        | 2,000                                |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,050                                |
| Sare                          | kg        | 0,025                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec fără os 70 g, cartofi, varză și sos 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – RAGUT DE BERBEC**

##### *Operații pregătitoare*

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se spală, se sarează și se împănează cu usturoi. Ceapa se curăță, se spală și se taie felii. Varza se curăță de foile depreciate apoi se taie fâșii subțiri. Cartofii se spală, se curăță, se spală, se taie cuburi și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

Carnea împănată cu usturoi se așază într-o tavă cu 50 g ulei cu 100 ml apă și se frige la cuptor. Se stropește din timp cu jiul format. Carnea friptă se răcește puțin și se porționează (cîte două bucăți la o porție). Ceapa se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă varză, piper, circa 200 ml apă fiartă, jiul format de la friptură și se continuă fierberea circa 30 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu garnitură de cartofi natur și cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### PULPĂ DE BERBEC CU SOS VÂNĂTORESC



| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de berbec cu os (pulpă) | kg        | 2,400                                |
| Ulei                          | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,200                                |
| Morcovi                       | kg        | 0,200                                |
| Făină                         | kg        | 0,075                                |
| Oțet 9 grade                  | kg        | 0,050                                |
| Usturoi                       | kg        | 0,050                                |
| Zahăr                         | kg        | 0,010                                |
| Muștar                        | kg        | 0,050                                |
| Foi de dafin                  | kg        | 0,00025                              |
| Macaroane                     | kg        | 0,400                                |
| Smântână                      | kg        | 0,200                                |
| Sare                          | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec fără os 100 g, sos 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PULPĂ DE BERBEC CU SOS VÂNĂTORESC**

##### *Operații pregătitoare*

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Morcovii se curăță, se spală și se taie felii. Carnea se deosează, se spală, se împănează cu usturoi și 50 g morcovi. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț. Macaroanele se rup, se fierb în apă clocotită cu sare, se adaugă apă rece, se lasă 15 minute, se trec sub jet de apă rece, se scurg de apă și se țin la cald. Făina se cerne. Zahărul se caramelizează.

##### *Tehnica preparării*

Carnea împănată se frige la cuptor într-o tavă cu 50 g ulei și 50 ml apă. Ceapa și morcovii se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, se adaugă făina dizolvată în 100 ml apă rece, muștar, sare, oțet, apă fiartă (1,600 l) și foile de dafin. Se adaugă apoi și carnea friptă și se fierb circa 60 minute. Carnea se scoate, se porționează în 20 bucăți, iar sosul se pasează peste carne. Se adaugă zahăr caramelizat și smântână ; se mai fierb încă 5 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

## LEGUME CU CARNE DE BERBEC



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de berbec cu os (cotlet)  | kg        | 1,300                                |
| Ciuperci proaspete sau Conservă | kg<br>kg  | 0,400<br>0,200                       |
| Arpagic                         | kg        | 0,300                                |
| Ceapă                           | kg        | 0,250                                |
| Mazăre conservă                 | kg        | 0,350                                |
| Cartofi                         | kg        | 1,100                                |
| Morcovi                         | kg        | 0,300                                |
| Vin alb                         | l         | 0,100                                |
| Usturoi                         | kg        | 0,025                                |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,100                                |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,040                                |
| Ardei gras                      | kg        | 0,300                                |
| Untură sau ulei                 | kg        | 0,150                                |
| Cimbru                          | kg        | 0,001                                |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                |
| Sare                            | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os 85 g, legume cu sos 300 g

### **PROCES TEHNOLOGIC – LEGUME CU CARNE DE BERBEC**

#### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează. Ciupercile proaspete se curăță, se spală și se taie lame. Când se folosesc ciuperci conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece și se taie lame. Arpagicul se opărește, se curăță și se spală. Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie pe lungime. Morcovii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în bucăți de 4—5 cm. Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie fâșii.

#### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă, se adaugă circa 300 ml apă, continuând fierberea cu vasul acoperit. În 50 g untură cu 300 ml apă se înăbușă ceapă, morcovi, cartofi, se adaugă ardei gras, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea cu vasul acoperit. Arpagicul și ciupercile se înăbușă separat în 50 g untură sau ulei cu 100 ml apă. Când morcovii și cartofii sunt aproape fierți se adaugă mazăre, pastă de tomate, ciuperci, arpagic, usturoi și bucățile de carne. Se introduce în cuptor pentru circa 30 minute, adăugind și vin spre sfârșitul fierberii.

#### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) |

[JIGO \(PULPĂ\) DE BERBEC CU FASOLE BOABE](#)





| <b>Materii prime</b>          | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de berbec cu os (pulpă) | kg        | 2,400                                |
| Untură                        | kg        | 0,150                                |
| Ceapă                         | kg        | 0,200                                |
| Usturoi                       | kg        | 0,050                                |
| Fasole boabe                  | kg        | 0,500                                |
| Pastă de tomate               | kg        | 0,100                                |
| Morcovi                       | kg        | 0,050                                |
| Boia de ardei dulce           | kg        | 0,002                                |
| Cimbru                        | kg        | 0,001                                |
| Foi de dafin                  | kg        | 0,00025                              |
| Pătrunjel rădăcină            | kg        | 0,050                                |
| Mărar verde                   | kg        | 0,025                                |
| Pătrunjel verde               | kg        | 0,025                                |
| Piper boabe                   | kg        | 0,002                                |
| Sare                          | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec fără os 100 g, fasole cu sos 180 g, jiu 30 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – JIGO (PULPA) DE BERBEC CU FASOLE BOABE**

##### *Operații pregătitoare*

Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii. Ceapa se curăță, se spală ; 100 g se taie mărunț, iar 100 g ceapă rămâne întreagă. Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie felii. Fasolea se alege de impurități, se spală și se lasă în apă rece 12 ore. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Pătrunjelul și mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Carnea se spală, se scoate osul în exces și se împănăază cu usturoi.

##### *Tehnica preparării*

Carnea se așază într-o tavă unsă cu 100 g untură, se adaugă ceapa întreagă, morcovii și pătrunjelul rădăcină și se frige. Se stropește, din timp în timp cu jiul format. Fasolea se pune la fiert cu apă, după primele clocote, se îndepărtează apa și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea. Ceapa tăiată mărunț se înăbușă în 50 g untură cu 50 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, 500 g supă de la fiertul fasolei și se fierb 10 minute. Sosul obținut se adaugă la fasole împreună cu foi de dafin, cimbru, piper și se fierb încă 10 minute. Carnea de jigo se dezosează și se taie în 20 felii.

##### *Prezentarea și servirea*

Se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

[FASOLE BOABE CU CARNE DE BERBEC](#)



| <b>Materii prime</b>  | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|-----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Carne de berbec cu os | kg        | 1,300                                |
| Untură                | kg        | 0,100                                |

|                    |    |         |
|--------------------|----|---------|
| Ceapă              | kg | 0,600   |
| Fasole boabe       | kg | 0,800   |
| Morcovi            | kg | 0,150   |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,100   |
| Pastă de tomate    | kg | 0,100   |
| Foi de dafin       | kg | 0,00025 |
| Pătrunjel verde    | kg | 0,040   |
| Piper măcinat      | kg | 0,001   |
| Sare               | kg | 0,030   |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os, 85 g, fasole și sos 250 g

### PROCES TEHNOLOGIC – FASOLE BOABE CU CARNE DE BERBEC

#### Operații pregătitoare

Fasolea boabe se alege de impurități, se spală și se ține în apă rece 12 ore. Carnea se spală, se porționează. Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie mărunt. Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

#### Tehnica preparării

Fasolea se pune la fiert cu apă, după primele clocote se îndepărtează prima apă și se înlocuiește cu altă apă fierbinte, se adaugă sare și se continuă fierberea. Carnea se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, se adaugă morcovi, pătrunjel rădăcină, ceapă, circa 300 g supă de la fasole și se fierb înăbușit. Se adaugă pastă de tomate, foi de dafin, piper și se lasă să fiarbă circa 90 minute. Se adaugă fasolea și se continuă fierberea circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

Se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### [BERBEC CU VARZĂ](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de berbec cu os        | kg | 1,300                         |
| Untură                       | kg | 0,200                         |
| Ceapă                        | kg | 0,200                         |
| Varză albă murată            | kg | 4,500                         |
| Pastă de tomate              | kg | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,400                         |
|                              | kg | 0,200                         |
| Boia de ardei dulce          | kg | 0,002                         |
| Cimbru                       | kg | 0,002                         |
| Foi de dafin                 | kg | 0,0005                        |
| Piper boabe                  | kg | 0,002                         |
| Sare                         | kg | 0,005                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os 85 g, varză 250 g

## PROCES TEHNOLOGIC - BERBEC CU VARZĂ

### Operații pregătitoare

Carnea se spală, se porționează, se opărește, se spală din nou cu apă rece și se sarează. Varza murată se spală, se curăță de cotor și se îndepărtează foile depreciate, se spală și se taie fâșii subțiri. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie sferturi. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.

### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, apoi se scot separat în alt vas. Ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă. Se adaugă pastă de tomate și varza tăiată, continuând fierberea circa 30 minute. Bucățile de carne se așază peste varză, pe marginea vasului. Se adaugă foi de dafin, piper, boia de ardei, cimbru, cantitatea de apă necesară și se continuă fierberea circa 2 ore la foc moderat, cu vasul acoperit. Roșiile se așază deasupra peste varză când aceasta este aproape fiartă și se introduce în cuptor pentru gratinare 10—15 minute.

### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă pe platou sau în farfurie. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

## [VERDEȚURI CU CARNE DE MIEL](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os | kg | 1,300                         |
| Ulei                | kg | 0,150                         |
| Ceapă verde         | kg | 0,800                         |
| Ceapă               | kg | 0,150                         |
| Spanac              | kg | 0,850                         |
| Pastă de tomate     | kg | 0,100                         |
| Usturoi verde       | kg | 0,050                         |
| Făină               | kg | 0,075                         |
| Măcriș sau lămâie   | kg | 0,100                         |
| Vin alb             | l  | 0,100                         |
| Mărar verde         | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat       | kg | 0,002                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de miel cu os 85 g, sos și verdețuri 200 g

## PROCES TEHNOLOGIC – VERDEȚURI CU CARNE DE MIEL

### Operații pregătitoare

Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunt. Carnea se spală, se porționează și se sarează. Ceapa verde, usturoiul, spanacul, jumătate din cantitatea de mărar și pătrunjel verde se curăță, se spală și se taie bucăți; restul de mărar și pătrunjel verde se curăță, se spală și se taie mărunt. Lămâia se spală și i se extrage sucul. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Făina se cerne. Măcrișul se curăță, se spală în multe ape, se fierbe în 200 ml apă cu sare, se strecoară și se obține o esență.

### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 100 ml apă. Ceapa, usturoiul verde, ceapa verde, spanacul, mărarul și pătrunjelul verde se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă. Se adaugă făina dizolvată în apă, pastă de tomate, circa 1 litru apă fiartă, bucățile de carne, sare, piper și se continuă fierberea circa 30 minute. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și suc de lămâie sau esență de măcriș.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu pătrunjel și mărar verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### TOCANĂ DE PRIMĂVARĂ CU CARNE DE MIEL



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Carne de miel cu os | kg | 1,300                         |
| Ulei                | kg | 0,150                         |
| Ceapă verde         | kg | 0,800                         |
| Salată verde        | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate     | kg | 0,050                         |
| Usturoi verde       | kg | 0,250                         |
| Făină               | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                         |
| Iaurt               | kg | 0,400                         |
| Mărar verde         | kg | 0,050                         |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050                         |
| Piper măcinat       | kg | 0,002                         |
| Sare                | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de miel cu os 85 g, legume și sos 180 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- TOCANĂ DE PRIMĂVARĂ CU CARNE DE MIEL**

##### Operații pregătitoare

Jumătate din cantitatea de ceapă verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Restul de ceapă și usturoiul verde se curăță, se spală și se taie mai mare. Salata verde se curăță, se spală fiecare frunză în mai multe ape reci și se taie fâșii lungi. Mărarul și pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț. Carnea de miel se spală, se porționează și se sarează. Făina se cerne. Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g ulei cu 50 ml apă, apoi se scot separat pe un platou. Ceapa tăiată mărunț se înăbușă în 100 g ulei cu 100 ml apă, se adaugă făina dizolvată cu 50 ml apă rece, pasta de tomate, apă fiartă (circa 1 l), sare și piper. Sosul obținut se fierbe circa 20 minute apoi se adaugă bucățile de carne, usturoi, ceapa verde, continuând fierberea încă 20 minute, după care se adaugă și salata verde. Se retrage vasul de pe foc, se adaugă jumătate din cantitatea de pătrunjel verde și mărar verde.

#### Prezentarea și servirea

Preparatul se prezintă în legumieră sau farfurie, cu iaurt și pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### TOCANĂ CU CARNE DE MIEL



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|                                 |    | <b>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|----|----------------------|
| Carne de miel cu os             | kg | 1,300                |
| Ulei                            | kg | 0,200                |
| Ceapă                           | kg | 1,000                |
| Usturoi                         | kg | 0,030                |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,100                |
| Boia de ardei dulce             | kg | 0,002                |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg | 0,500                |
|                                 | kg | 0,250                |
| Cimbru                          | kg | 0,002                |
| Vin alb                         | l  | 0,100                |
| Pătrunjel verde                 | kg | 0,050                |
| Piper măcinat                   | kg | 0,002                |
| Sare                            | kg | 0,030                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de miel cu os 85 g, sos 180 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- TOCANĂ CU CARNE DE MIEL**

##### *Operații pregătitoare*

Carnea se spală cu apă rece, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă. Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc, se taie felii. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în 50 g untură sau ulei cu circa 100 ml apă, apoi se scot. separat. În 100 g untură sau ulei cu 100 ml apă se înăbușă ceapă, se adaugă pastă de tomate, Usturoi, boia de ardei, cimbru, roșii, piper, sare și bucățile de carne. Se completează cu apă fiartă (circa 800 ml), se continuă fierberea. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă vin și jumătate din cantitatea de pătrunjel verde.

##### *Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

#### [STAVRID CU SOS DE MAIONEZĂ \(REMULAD\)](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Stavrid cu cap       | kg        | 2,000                                    |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                    |
| Morcovi              | kg        | 0,050                                    |
| Pătrunjel rădăcină   | kg        | 0,050                                    |
| Oțet 9 grade         | l         | 0,025                                    |
| Foi de dafin         | kg        | 0,005                                    |

|                           |    |       |
|---------------------------|----|-------|
| Piper boabe               | kg | 0,001 |
| Sare                      | kg | 0,040 |
| <i>Pentru sos remulad</i> |    |       |
| Maioneză                  | kg | 0,350 |
| Muștar                    | kg | 0,050 |
| Castraveți murați         | kg | 0,150 |
| Ouă                       | kg | 0,100 |
| Pătrunjel verde           | kg | 0,050 |
| Lămâie                    | kg | 0,050 |
| Tarhon                    | kg | 0,040 |
| Piper măcinat             | kg | 0,001 |
| Sare                      | kg | 0,010 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: stavrid 60 g, sos 50 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – STAVRID CU SOS DE MAIONEZĂ (REMULAD)**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se filetează.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă cu sare, se lasă la răcit.
- Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală, se taie felii.
- Castraveții murați se spală, se curăță de coajă și semințe și se taie cuburi mici.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie cuburi mici.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Tarhonul se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de pește se rulează, se prind în scobitori și se fierb în supă de oase de pește împreună cu ceapa, morcovii, pătrunjel rădăcină, oțet, foi de dafin, piper.
- După ce au fiert, se lasă la răcit, se scurg, se introduc în apa rece cu sare.
- Se scot scobitorile și se așază pe platou.
- Sosul remulad se prepară astfel: maioneza se amestecă cu muștar, ouă, castraveți, pătrunjel verde, tarhon, piper, suc de lămâie și sare, până se obține un sos omogen.
- Sosul obținut se toarnă peste fileurile de pește.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [STAVRID CU SALATĂ ORIENTALĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid sărat        | kg        | 1,000                                |
| Cartofi              | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,100                                |

|                  |    |       |
|------------------|----|-------|
| Castraveți verzi | kg | 0,125 |
| Ardei gras       | kg | 0,125 |
| Pătrunjel verde  | kg | 0,025 |
| Roșii proaspete  | kg | 0,500 |
| Ouă              | kg | 0,050 |
| Ulei             | kg | 0,050 |
| Oțet 9 grade     | l  | 0,025 |
| Măsline          | kg | 0,050 |
| Piper măcinat    | kg | 0,001 |
| Sare             | kg | 0,015 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 40 g, salată 150 g

### **PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID CU SALATĂ ORIENTALĂ**

#### *Operații pregătitoare*

- Peștele se filetează și se taie bucăți uniforme.
- Cartofii se spală, se fierb, se curăță de coajă și se taie felii.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.
- Castraveții se curăță de coajă, de semințe și se taie batoane mici.
- Ardeiul gras se curăță de cotoare, se spală și se taie rondele subțiri.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie bucăți mici.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece, se fierb până ajung de consistență tare, se curăță de coajă și se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Măslinile se spală.

#### *Tehnica preparării*

- Cartofii se amestecă lejer cu bucățile de pește, ceapă, castraveți, ardei gras, roșii, ulei, oțet, măslinile, piper, sare și pătrunjel verde.
- Se ornează deasupra cu felii de ou și roșii.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

### [SALATĂ DIN STAVRID CU CEAPĂ](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid sărat        | kg        | 1,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,600                                |
| Morcovi              | kg        | 0,200                                |
| Ulei                 | kg        | 0,050                                |
| Oțet 9 grade         | l         | 0,010                                |
| Măsline              | kg        | 0,200                                |
| Sare                 | kg        | 0,020                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: legume 40 g, pește 60 g, măsline 20 g

### PROCES TEHNOLOGIC – SALATĂ DIN STAVRID CU CEAPĂ

#### Operații pregătitoare

- Peștele se filetează și se taie bucăți egale.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri.
- Morcovii se curăță, se spală și se trec prin răzătoare fină.
- Măslinile se spală.
- Oțetul se diluează cu apă.

#### Tehnica preparării

- Ceapa se amestecă cu sare, morcovi, ulei, oțet și măsline.
- Se așază pe platou, deasupra se pun bucățile de pește așezate simetric.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

### [RULOU DIN STAVRID CU SALATĂ A LA RUS](#)



| Materii prime     | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap    | kg | 1,000                         |
| Cartofi           | kg | 1,000                         |
| Morcovi           | kg | 0,200                         |
| Ceapă             | kg | 0,100                         |
| Castraveți murați | kg | 0,200                         |
| Mazăre conservă   | kg | 0,200                         |
| Muștar            | kg | 0,030                         |
| Pătrunjel verde   | kg | 0,025                         |
| Piper măcinat     | kg | 0,002                         |
| Foi de dafin      | kg | 0,0005                        |
| Maioneză          | kg | 0,500                         |
| Aspic             | kg | 0,200                         |
| Sare              | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 50 g, salată a la rus 150 g, aspic 20 g

### PROCES TEHNOLOGIC – RULOU DIN STAVRID CU SALATĂ A LA RUS

#### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, i se dă forma de rulou și se prinde cu o scobitoare.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc, se curăță și se taie cuburi mici.
- Castraveții se curăță de coajă și semințe, se taie cuburi mici și se scurg de zeamă.
- Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii subțiri.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se toacă mărunț.



- Morcovii se curăță, se spală, se fierb în apă rece, se răcesc și se taie cuburi mici.

#### *Tehnica preparării*

- Rulourile de pește se fierb în apă (1 litru) cu ceapa, foi de dafin și sare circa 10 minute și se răcesc în lichidul de fierbere.
- Salata à la rus se prepară astfel: cartofii, morcovii, castraveții și mazărea se amestecă cu maioneză, se adaugă muștar, piper, sare, amestecându-se până se obține o compoziție omogenă.
- Salata obținută se așază pe platou, deasupra se pun rulourile de pește, se ornează cu maioneză, morcovi și pătrunjel verde și se înneapează cu aspic.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se servește rece.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

#### MEDALION DIN STAVRID



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap       | kg        | 1,000                                |
| Maioneză             | kg        | 0,450                                |
| Aspic                | kg        | 0,300                                |
| Cartofi              | kg        | 1,800                                |
| Castraveți murați    | kg        | 0,200                                |
| Mazăre conservă      | kg        | 0,400                                |
| Muștar               | kg        | 0,075                                |
| Pătrunjel verde      | kg        | 0,050                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,002                                |
| Sare                 | kg        | 0,010                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: medalion de stavrid 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- MEDALION DIN STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filtrează, se taie bucăți.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, apoi se strecoară.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se curăță de coajă, se taie cuburi mici.
- Morcovii se curăță, se spală, se taie cuburi mici.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă, semințe și se taie cuburi.
- Mazărea conservă se scurge de lichid și se trece prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Morcovii se fierb în apă rece, se scurg, se amestecă cu cartofii, mazărea, castraveții, pătrunjel verde, muștar, piper, sare, maioneză până se obține o compoziție omogenă.
- Se adaugă fileurile de pește, se amestecă și se așază în forme rotunde, dându-le forma de medalion.
- Se așază pe platou și se acoperă cu un amestec din 100 g aspic, cu 100 g maioneză.
- Se ornează cu aspic tocat.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește rece.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

### [GOGOȘI DIN STAVRID](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap | kg | 0,500                         |
| Cartofi        | kg | 1,250                         |
| Făină          | kg | 0,250                         |
| Ulei           | kg | 0,300                         |
| Ouă            | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,001                         |
| Sare           | kg | 0,040                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GOGOȘI DIN STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se fierbe, se răcește, se deosează.
- Cartofii se spală, se fierb în coajă, se răcesc și se curăță de coajă.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Cartofii și peștele se toacă cu mașina.

##### *Tehnica preparării*

- În tocătura obținută se adaugă 200 g făină, ouă, sare, piper, se amestecă bine până se omogenizează.
- Din compoziția obținută se formează pe planșetă fitile lungi de 30—40 cm, se taie bucăți mici de 2 cm;
- se modelează cu ajutorul făinii în formă rotundă și se prăjesc în ulei fierbinte.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie. Se servește cald. Se poate servi cu sos tomat.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

### [CROCHETE DIN STAVRID](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap | kg | 1,000                         |
| Unt            | kg | 0,150                         |
| Ulei           | kg | 0,300                         |
| Ouă            | kg | 0,250                         |
| Pesmet         | kg | 0,200                         |
| Făină          | kg | 0,250                         |
| Lapte          | l  | 0,500                         |
| Ceapă          | kg | 0,250                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,050 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: crochete (3 buc) a 35 g

#### PROCES TEHNOLOGIC – CROCHETE DIN STAVRID

##### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se decapitează, se eviscerează, se curăță, se spală.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Laptele se fierbe.
- Făina și pesmetul se cern.

##### Tehnica preparării

- Peștele se fierbe împreună cu ceapa, se dezosează, se toacă cu mașina cu sită mică.
- Sosul alb se pregătește astfel: untul se topește într-un vas, se adaugă făina dizolvată în 250 ml lapte rece, se adaugă restul de lapte și se fierbe la foc moderat 20 minute, apoi se strecoară și se răcește.
- În sosul format se adaugă pește, piper, sare, jumătate din cantitatea de ouă, se amestecă până se omogenizează.
- Din această compoziție se formează crochetele de formă cilindrică, se trec prin ou bătut, pesmet și se prăjesc în ulei înfierbântat.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#)  |

#### [CLĂTITE CU PASTĂ DIN STAVRID](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap                   | kg | 0,700                         |
| Morcovi                          | kg | 0,050                         |
| Țelină                           | kg | 0,025                         |
| Pătrunjel rădăcină sau păstârnac | kg | 0,050                         |
| Ceapă                            | kg | 0,050                         |
| Unt                              | kg | 0,060                         |
| Foi de dafin                     | kg | 0,0005                        |
| Lamâie                           | kg | 0,030                         |
| Piper măcinat                    | kg | 0,001                         |
| Sare                             | kg | 0,010                         |
| <i>Pentru foi de clătite</i>     |    |                               |
| Ulei                             | kg | 0,100                         |
| Ouă (4 buc)                      | kg | 0,200                         |
| Făină                            | kg | 0,200                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Lapte         | kg | 0,200 |
| Supă de pește | kg | 0,300 |
| Sare          | kg | 0,015 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: pastă de pește 30 g, foi clătite 70 g

### PROCES TEHNOLOGIC – CLĂTITE CU PASTĂ DIN STAVRID

#### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se filtrează.
- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină sau păstârnacul rădăcină și ceapa, se curăță, se spală și se taie felii.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe.
- Untul se alifiază.

#### Tehnica preparării

- Legumele (morcovi, pătrunjel rădăcină sau păstârnac, țelina și ceapa) se înăbușă pe jumătate în 20 g unt și 100 g supă de oase de pește.
- Se adaugă peștele, foi de dafin și se fierb înăbușit 15 minute.
- Se adaugă zeama de lămâie, se scot foile de dafin și se lasă să se răcească.
- Se scurg de zeamă și se toacă cu mașina cu sită fină.
- Se așază pasta într-un vas de inox cu forma rotundă și se alifiază adăugându-se unt.
- Se condimentează cu sare și piper, se ține la rece.

#### Se pregătesc foile de clătite astfel :

- Ouăle se bat bine, se adaugă făina și treptat laptele, supă de oase de pește și sarea, amestecând continuu până se obține o compoziție fluidă.
- Se prăjesc în ulei încins.
- Se umplu clătitele cu pasta de pește și se rulează.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

### [CÂRNAȚI DIN STAVRID](#)



| Materii prime              | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap             | kg | 2,000                         |
| Slănină                    | kg | 0,200                         |
| Membrane de porc sau ovine | m  | 2                             |
| Boia de ardei dulce        | kg | 0,005                         |
| Usturoi                    | kg | 0,040                         |
| Piper măcinat              | kg | 0,002                         |
| Cimbru                     | kg | 0,005                         |
| Sare                       | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: cărnați 80 g

### PROCES TEHNOLOGIC- CÂRNAȚI DIN STAVRID

#### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.
- Slănina se taie bucăți, usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunt.
- Membranele de porc sau ovine se țin în apă rece circa 1 oră, apoi se spală de mai multe ori cu apă rece.

#### Tehnica preparării

- Slănina se toacă cu mașina.
- Separat se toacă cu mașina bucățile de pește de două ori, împreună cu usturoiul.
- Se amestecă cele două compoziții obținute, se adaugă piper, cimbru, boia de ardei și sare, amestecându-se bine până ce se obține o pastă omogenă.
- Cu această pastă se umplu membranele de porc sau ovine.
- Cârnații obținuți se frig pe grătarul încins.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

### [CHIFTELUȚE DIN STRAVRID](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap  | kg | 0,700                         |
| Slănină         | kg | 0,100                         |
| Ceapă           | kg | 0,200                         |
| Făină           | kg | 0,150                         |
| Pâine           | kg | 0,150                         |
| Ouă             | kg | 0,075                         |
| Ulei            | kg | 0,100                         |
| Pătrunjel verde | kg | 0,025                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Sare            | kg | 0,020                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 buc 40 g

### PROCES TEHNOLOGIC – CHIFTELUȚE DIN STRAVRID

#### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.
- Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb într-un litru de apă rece cu sare obținându-se supă de oase de pește care se strecoară și se răcește.
- Pâinea albă se înmoaie în 300 g supă de oase de pește.
- Slănina se taie în bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.

- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.
- Făina se cerne.

#### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în 25 g ulei cu 100 g supă de oase de pește.
- Peștele, slămina, ceapa înăbușită se toacă cu mașina de două ori.
- Pasta obținută se amestecă cu pâinea înmuiată, ouă, sare, piper și pătrunjel verde până se obține o compoziție omogenă.
- Se formează chiftele care se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește rece sau cald cu diferite garnituri.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#), [Preparate culinare din pește \(stavrid\)](#) ☆ |

#### [TOCANĂ CU CARNE DE OAIE](#)



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--|
| Carne de oaie cu os          | kg        | 1,300                                    |
| Untură                       | kg        | 0,175                                    |
| Ceapă                        | kg        | 0,600                                    |
| Cartofi                      | kg        | 1,500                                    |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg        | 0,800                                    |
|                              | kg        | 0,400                                    |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,100                                    |
| Ardei gras                   | kg        | 0,800                                    |
| Vin roșu                     | l         | 0,100                                    |
| Cimbru                       | kg        | 0,002                                    |
| Pătrunjel verde              | kg        | 0,050                                    |
| Boia de ardei dulce          | kg        | 0,002                                    |
| Piper măcinat                | kg        | 0,002                                    |
| Sare                         | kg        | 0,030                                    |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de oaie cu os 85 g, legume și sos 200 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC - TOCANĂ CU CARNE DE OAIE**

##### *Operații pregătitoare*

- Carnea se curăță, se spală, se porționează.
- Ceapa și ardeii grași se curăță, se spală și se taie felii.
- Roșiile proaspete se spală, se opăresc, se decojesc și se taie felii.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de carne și ceapa se înăbușă în 100 g untură cu 100 ml apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei și 2 l apă fiartă, piper, cimbru, sare și se continuă fierberea.

- Când carnea este aproape fiartă se adaugă cartofii.
- Separat, ardeii gras se înăbușă în 75 g untură cu 100 ml apă, se adaugă peste carne și se continuă fierberea.
- Când este aproape gata se așază câte o felie de roșie pe fiecare cotlet, se adaugă vin și se introduce la cuptor circa 10 minute.

*Prezentarea și servirea*

- Produsul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

[TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC ȘI CARTOFI](#)



| Materii prime                 | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de berbec cu os (pulpă) | kg | 1,300                         |
| Untură                        | kg | 0,175                         |
| Ceapă                         | kg | 0,550                         |
| Usturoi                       | kg | 0,050                         |
| Pastă de tomate               | kg | 0,075                         |
| Cartofi                       | kg | 2,000                         |
| Boia de ardei dulce           | kg | 0,002                         |
| Cimbru                        | kg | 0,002                         |
| Pătrunjel verde               | kg | 0,050                         |
| Vin alb                       | l  | 0,100                         |
| Piper măcinat                 | kg | 0,002                         |
| Sare                          | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: carne de berbec cu os 85 g, sos 100 g, cartofi 120 g

**PROCES TEHNOLOGIC- TOCANĂ CU CARNE DE BERBEC ȘI CARTOFI**

*Operații pregătitoare*

Carnea se spală, se porționează, se sarează. Ceapa se curăță, se spală, se taie felii. Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt. Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă. Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se taie în patru pe lungime și se fierb în apă cu sare. Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

*Tehnica preparării*

Bucățile de carne se înăbușă în untură cu circa 150 ml apă și se scot separat. Ceapa se înăbușă în untura rămasă, se adaugă pastă de tomate, usturoi, cimbru, piper, boia de ardei, sare, bucăți de carne și circa 800 ml apă fiartă și se continuă fierberea 2 ore. Spre sfârșitul fierberii, se adaugă cartofi și vin.

*Prezentarea și servirea*

Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, cu pătrunjel verde deasupra. Se servește cald.

Postat în [din legume cu carne de ovine](#) ☆ \_ |

[PLACHIE DE STAVRID](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută |
|---------------|----|-----------------|
|---------------|----|-----------------|

|                                 |    | <b>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|----|----------------------|
| Stavrid cu cap                  | kg | 2,000                |
| Ceapă                           | kg | 2,000                |
| Ulei                            | kg | 0,250                |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,100                |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg | 0,500<br>0,250       |
| Usturoi                         | kg | 0,050                |
| Vin alb                         | l  | 0,100                |
| Boia de ardei dulce             | kg | 0,002                |
| Cimbru                          | kg | 0,005                |
| Piper măcinat                   | kg | 0,002                |
| Sare                            | kg | 0,030                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit:pește 100 g, ceapă și sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PLACHIE DE STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii mai mari.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie jumătăți.
- În cazul folosirii roșiilor conservă, se taie jumătăți.
- Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în ulei și apă, se adaugă pastă de tomate, boia de ardei, usturoi, cimbru, piper, vin, sare și se fierb circa 25 minute.
- Bucățile de pește se așază deasupra, la distanțe egale.
- Pe fiecare bucată de pește se așază câte o bucată de roșie; se introduce tava la cuptor circa 20 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [PERIȘOARE DIN STAVRID CU SOS TOMAT](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Stavrid cu cap       | kg        | 2,600                                    |
| Ceapă                | kg        | 0,150                                    |
| Ouă (4 buc)          | kg        | 0,200                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,250                                    |
| Griș                 | kg        | 0,100                                    |



|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Făină           | kg | 0,150 |
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: perișoare 100 g, sos 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PERIȘOARE DIN STAVRID CU SOS TOMAT**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se eviscerează, se spală și se taie bucăți mici.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Făina se cerne.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în 50 g ulei, se scurge și se lasă să se răcească.
- Se amestecă cu bucățile de pește și se toacă cu mașina cu sită fină.
- Se adaugă ou bătut, griș, piper, pătrunjel verde, sare și se amestecă bine până se omogenizează.
- Din compoziția obținută se modelează perișoare de formă rotundă (câte 5 bucăți la o porție) ; se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins.
- Se așază într-o tavă, se adaugă sosul tomat și se mai fierb 5 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ★ \_ |

#### PÂRJOALE DIN STAVRID



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap       | kg        | 2,000                                |
| Ceapă                | kg        | 0,300                                |
| Ouă (4 buc)          | kg        | 0,200                                |
| Pâine albă           | kg        | 0,150                                |
| Făină                | kg        | 0,150                                |
| Pesmet               | kg        | 0,200                                |
| Usturoi              | kg        | 0,050                                |
| Ulei                 | kg        | 0,250                                |
| Vin alb              | l         | 0,100                                |
| Mărar verde          | kg        | 0,030                                |
| Piper măcinat        | kg        | 0,003                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

Gramaj pentru o porție de produs finit: pârjoale (2 buc) 150 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PÂRJOALE DIN STAVRID**

#### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filează și se taie bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece. Pâinea se înmoaie în 100 ml vin și supă de pește și se stoarce bine.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează.
- Făina și pesmetul se cern.
- Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

- Ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 100 g supă de pește.
- Se răcește și se amestecă cu bucățile de pește și pâinea bine stoarsă și se toacă cu mașina cu sită fină.
- Se adaugă ouă (2 bucăți), piper, usturoi, mărar verde și sare, amestecându-se bine până ce se omogenizează compoziția.
- Din compoziția obținută se modelează pîrjoale folosindu-se făina.
- Se trec prin făină, ou și pesmet și se prăjesc în ulei încins.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [MUSACA DIN CARTOFI CU STAVRID](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap      | kg | 2,500                         |
| Cartofi             | kg | 2,000                         |
| Ceapă               | kg | 0,300                         |
| Morcovi             | kg | 0,250                         |
| Țelină rădăcină     | kg | 0,250                         |
| Roșii proaspete sau | kg | 0,600                         |
| Conservă            | kg | 0,300                         |
| Usturoi             | kg | 0,050                         |
| Mărar verde         | kg | 0,020                         |
| Pesmet              | kg | 0,100                         |
| Făină               | kg | 0,150                         |
| Unt                 | kg | 0,100                         |
| Ulei                | kg | 0,400                         |
| Ouă                 | kg | 0,200                         |
| Pastă de tomate     | kg | 0,200                         |
| Vin alb             | l  | 0,100                         |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Zahăr         | kg | 0,015 |
| Piper măcinat | kg | 0,003 |
| Cimbru        | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: musaca 200 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- MUSACA DIN CARTOFI CU STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie în bucăți.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă obținându-se supă de oase de pește.
- Cartofii se spală, se curăță de coajă, se spală din nou și se taie în felii de grosime de 2—3 cm (în lungime).
- Ceapa, morcovii, țelina rădăcină și usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri.
- Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Roșiile proaspete se curăță, se taie bucăți mai mari.
- Pesmetul și făina se cern.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează cu 300 g supă de oase de pește.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa (100 g), morcovii (150 g), țelina rădăcină (150 g) și peștele se înăbușă în 100 g ulei și 150 g supă de oase de pește, circa 15 minute.
- Se scurg, se lasă să se răcească, se amestecă și se toacă cu mașina cu sită fină.
- Compoziția obținută se amestecă cu ou (100 g), piper, unt (50 g), pastă de tomate (100 g) și sare, amestecând bine până se omogenizează.
- Într-o tavă unsă cu 150 g ulei, se așază felii de cartofi, se introduc în cuptor 10 minute, se adaugă 200 g supă de oase de pește și se continuă înăbușirea circa 15 minute în cuptor, apoi se scot pe o farfurie.
- Pesmetul se presară pe toată suprafața unei tăvi, se așază un rând de cartofi, alternînd cu compoziția din pește.
- Se introduce tava la cuptor circa 10 minute.
- Se prepară sosul bechamel, astfel: se bat bine ouăle (2 buc), se adaugă făina (50 g) dizolvată în 100 g supă din oase de pește rece, sare, mărar verde; se amestecă bine până se omogenizează.
- Sosul obținut se toarnă peste compoziția din tavă, se așază pe toată suprafața felii de roșii, se menține în cuptor circa 25 minute.
- După ce se scoate din cuptor se răcește acoperindu-se cu un șervet umed.
- Sosul tomat se prepară astfel: restul de morcovi, țelina rădăcină și ceapa, se înăbușă în uleiul rămas și 500 g supă de oase de pește și se fierb circa 30 minute. Se adaugă făina rămasă și dizolvată în supă de oase de pește, pasta de tomate rămasă, roșiile, vin, zahăr, usturoi, cimbru și 50 g unt și se fierb împreună.
- Când legumele s-au fiert, se răcesc și se strecoară.
- Sosul obținut se toarnă peste musacaua porționată sau se servește separat.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou, porționat sau în farfurie, cu sos tomat deasupra sau separat în sosieră.
- Se servește cald.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [GHIVECI CU STAVRID](#)



| Materii prime | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------|----|-------------------------------|
|---------------|----|-------------------------------|

|                                 |    |                |
|---------------------------------|----|----------------|
| Stavrid cu cap                  | kg | 2,000          |
| Morcovi                         | kg | 0,250          |
| Țelină rădăcină                 | kg | 0,100          |
| Ceapă                           | kg | 0,250          |
| Cartofi                         | kg | 1,000          |
| Mazăre (conservă)               | kg | 0,250          |
| Fasole verde (conservă)         | kg | 0,250          |
| Ghiveci (conservă)              | kg | 0,300          |
| Ardei gras                      | kg | 0,100          |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg | 1,000<br>0,500 |
| Pastă de tomate                 | kg | 0,100          |
| Boia de ardei dulce             | kg | 0,002          |
| Ulei                            | kg | 0,200          |
| Vin alb                         | l  | 0,050          |
| Piper măcinat                   | kg | 0,002          |
| Sare                            | kg | 0,030          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, ghiveci 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – GHIVECI CU STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se porționează.
- Morcovii, ceapa, țelina rădăcină se curăță, se spală, se taie în bucăți mici.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie în bucăți mai mari.
- Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii.
- Mazărea și fasolea verde conservă se scurg de lichid și se trec prin jet de apă rece.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie felii.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.

##### *Tehnica preparării*

- Morcovii, ceapa și țelina se înăbușă în ulei și circa 150 ml apă.
- Se adaugă cartofi, ardei gras și 1,5 l apă.
- Când legumele au fiert pe jumătate se adaugă pasta de tomate, boia de ardei, piper și sare.
- După ce legumele au fiert, se așază compoziția respectivă într-o tavă, adăugându-se în straturi uniforme: mazăre, fasole verde, ghiveci conservă și roșii.
- Deasupra, la distanțe egale, se așază bucățile, de pește; pe fiecare bucată se montează câte o felie de roșie.
- Se introduce tava la cuptor circa 15 minute, pentru gratinare.
- Spre sfârșitul gratinării se adaugă vin.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

## FILE DE STAVRID GRATINAT CU SOS DE VIN



| Materii prime            | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--------------------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap           | kg | 2,000                         |
| Ulei                     | kg | 0,050                         |
| Morcovi                  | kg | 0,100                         |
| Ceapă                    | kg | 0,100                         |
| Ciuperci conservă        | kg | 0,500                         |
| Cașcaval                 | kg | 0,200                         |
| Unt                      | kg | 0,050                         |
| Sare                     | kg | 0,020                         |
| <i>Pentru sos de vin</i> |    |                               |
| Esență de oase de pește  | kg | 1,000                         |
| Unt                      | kg | 0,250                         |
| Făină                    | kg | 0,075                         |
| Ouă (1 gălbenuș)         | kg | 0,025                         |
| Vin alb                  | l  | 0,100                         |
| Lămâie                   | kg | 0,050                         |
| Sare                     | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 60 g, ciuperci și cașcaval 50 g, sos 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC- FILE DE STAVRID GRATINAT CU SOS DE VIN**

#### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează.
- Morcovii și ceapa se curăță, se spală.
- Ciupercile conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece, se taie lame.
- Cașcavalul se curăță de coajă, se rade.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.

#### *Tehnica preparării*

- Peștele se fierbe în esența de oase (1 kg) împreună cu ceapa și morcovii.
- Ciupercile se înăbușă în 50 g unt și 100 g esență de oase.
- Fileurile de pește se așază într-o tavă unsă cu ulei, deasupra se adaugă ciuperci.
- Se prepară sosul de vin alb astfel: se topește untul, se adaugă făina dizolvată în 100 g esență de oase și se fierbe înăbușit circa 25 minute, se adaugă esență de oase necesară obținerii unei consistențe fluide, vin, gălbenuș de ou, zeama de lămâie, sare și se mai fierb circa 5 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se servește fierbinte.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) \_ |

## CHIFTELE MARINATE DIN STAVRID



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Stavrid cu cap                  | kg        | 1,500                                    |
| Pâine albă                      | kg        | 0,300                                    |
| Ouă (3 buc)                     | kg        | 0,150                                    |
| Slănină                         | kg        | 0,200                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,400                                    |
| Făină                           | kg        | 0,300                                    |
| Ulei                            | kg        | 0,250                                    |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,003                                    |
| Pătrunjel verde                 | kg        | 0,050                                    |
| Sare                            | kg        | 0,020                                    |
| <i>Pentru sos marinat</i>       |           |  |
| Ulei                            | kg        | 0,100                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,100                                    |
| Morcovi                         | kg        | 0,100                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg        | 0,200<br>0,100                           |
| Făină                           | kg        | 0,050                                    |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,100                                    |
| Foi de dafin                    | kg        | 0,0005                                   |
| Piper măcinat                   | kg        | 0,001                                    |
| Oțet 9 grade                    | l         | 0,025                                    |
| Vin alb                         | l         | 0,100                                    |
| Sare                            | kg        | 0,030                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: chiftele (3 buc) 120 g, sos 100 g**

### **PROCES TEHNOLOGIC- CHIFTELE MARINATE DIN STAVRID**

#### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.
- Oasele rezultate se fierb într-un litru de apă rece cu sare, obținându-se supa de oase de pește; se strecoară și se răcește.
- Pâinea albă se înmoaie în 300 g supă de oase de pește.
- Slăcina se taie bucăți.
- Ceapa și morcovii se curăță, se spală, se taie felii subțiri.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.

- Roșiile proaspete se curăță, se taie bucăți mari.
- Pasta de tomate se diluează în 100 g supă de pește rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Oțetul se diluează în 50 ml apă și se fierbe.

#### Tehnica preparării

- Chifteluțele se pregătesc astfel: ceapa se înăbușă în 25 g ulei și 100 g supă de oase de pește; se răcește. Peștele, slămina și ceapa se toacă cu mașina de două ori. Pasta obținută se amestecă cu pâinea înmuiată și stoarsă bine, ouă, sare, piper, pătrunjel verde, până se obține o compoziție omogenă. Se formează chifteluțe, care se trec prin făină și se prăjesc în ulei încins.
- Sosul se prepară astfel: ceapa și morcovii se înăbușă în ulei și 200 g supă de oase de pește. Se adaugă făina dizolvată, 100 g supă de pește rece, pastă de tomate, roșii proaspete sau conservă, foi de dafin, piper, sare, circa 500 g supă de oase de pește și se fierb împreună. Când legumele sunt fierte se adaugă oțet și vin și se mai fierb circa 10 minute.
- Sosul obținut se strecoară peste chifteluțe și se fierb împreună câteva clocote.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [CARTOFI UMPLUȚI CU STAVRID](#)



| Materii prime                   | UM       | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---------------------------------|----------|-------------------------------|
| Stavrid cu cap                  | kg       | 1,500                         |
| Cartofi                         | kg       | 2,500                         |
| Ouă (2 buc)                     | kg       | 0,100                         |
| Ceapă                           | kg       | 0,300                         |
| Castraveți murați               | kg       | 0,300                         |
| Morcovi                         | kg       | 0,100                         |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,200<br>0,100                |
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,050                         |
| Ardei gras                      | kg       | 0,100                         |
| Pătrunjel rădăcină              | kg       | 0,100                         |
| Ulei                            | kg       | 0,200                         |
| Piper măcinat                   | kg       | 0,002                         |
| Sare                            | kg       | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: cartofi umpluți (2 buc) 160 g, sos 50 g.**

#### PROCES TEHNOLOGIC – CARTOFI UMPLUȚI CU STAVRID

##### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare, se fierb în apă, obținându-se supă de oase de pește.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou, se fierb pe jumătate, se răcesc; li se scoate miezul cu ajutorul unei lingurițe.

- Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală și se taie în felii subțiri.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece.
- Castraveții se spală, se curăță de coajă, li se scot semințele și se taie cuburi mici.
- Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie rondele.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie felii.
- Pasta de tomate se diluează în 100 g supă de oase de pește.

#### *Tehnica preparării*

- Morcovii, pătrunjelul rădăcină și ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 200 g supă de oase de pește, se scurg și se lasă să se răcească.
- Bucățile de pește se amestecă cu legumele înăbușite, se toacă cu mașina cu sită fină.
- Compoziția obținută se amestecă cu miezul de cartof ras pe răzătoare fină, ouă, piper și sare.
- Cu această compoziție se umplu cartofii, se așază într-o tavă unsă cu restul de ulei (0,100 kg) și se introduc în cuptor circa 5 minute.
- În tavă se mai adaugă 200 g supă de oase de pește, pasta de tomate diluată, castraveți murați.
- Deasupra cartofilor se așază o felie de roșie și o rondea de ardei gras.
- Se introduc din nou la cuptor pentru circa 10—15 minute, pentru gratinare.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie (câte 2 bucăți de cartofi la porție).
- Se servește cald.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ |

### [ARDEI UMPLUTI CU STAVRID](#)



| <b>Materii prime</b>            | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|---------------------------------|-----------|--|
| Stavrid cu cap                  | kg        | 1,000                                    |
| Ardei gras                      | kg        | 1,200                                    |
| Orez                            | kg        | 0,100                                    |
| Morcovi                         | kg        | 0,150                                    |
| Ceapă                           | kg        | 0,400                                    |
| Țelină rădăcină                 | kg        | 0,150                                    |
| Ulei                            | kg        | 0,300                                    |
| Ouă                             | kg        | 0,050                                    |
| Făină                           | kg        | 0,100                                    |
| Pastă de tomate                 | kg        | 0,150                                    |
| Roșii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg  | 0,500<br>0,250                           |
| Unt                             | kg        | 0,050                                    |
| Zahăr                           | kg        | 0,015                                    |
| Vin alb                         | l         | 0,100                                    |
| Cimbru                          | kg        | 0,002                                    |
| Usturoi                         | kg        | 0,050                                    |



|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Mărar verde   | kg | 0,020 |
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: ardei umpluți 100 g, sos tomat 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ARDEI UMPLUTI CU STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți. Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținându-se supa de oase de pește.
- Ardeii se curăță, se spală, se crestează la vârf și se scurg.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe cu 500 g supă de oase de pește, apoi se trece prin jet de apă rece și se scurge.
- Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mari.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de pește.
- Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri.
- Mărarul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 100 g supă de oase de pește.
- Bucățile de pește se amestecă cu jumătate din cantitatea de ceapă și se toacă cu mașina.
- Compoziția obținută se amestecă cu orez, 50 g pastă de tomate, jumătate din cantitatea de piper și mărar verde, ouă și sare până se obține o pastă omogenă.
- Cu această compoziție se umplu ardeii, se așază cu gura în jos într-un vas cu 100 g ulei și se introduc în cuptor circa 5 minute.
- Sosul tomat se prepară astfel: morcovii, țelina, restul de ceapă se înăbușă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de pește și se fierb. Se adaugă făina dizolvată în 150 g supă de oase de pește, pastă de tomate, roșii, vin, zahăr, usturoi, cimbru, unt, sare și se fierb împreună. Când legumele s-au fiert, se răcesc și se strecoară.
- Sosul obținut se toarnă peste ardei și se introduce tava în cuptor pentru gratinare.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie, cu mărar verde deasupra (câte 2 ardei la o porție) și sos tomat.
- Se servește cald.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### CIORBĂ DE STAVRID



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap       | kg        | 1,500                                |
| Ceapă                | kg        | 0,400                                |
| Morcovi              | kg        | 0,250                                |
| Pătrunjel rădăcină   | kg        | 0,250                                |
| Cartofi              | kg        | 0,500                                |

|                                 |          |                |
|---------------------------------|----------|----------------|
| Pastă de tomate                 | kg       | 0,050          |
| Leuştean verde                  | kg       | 0,050          |
| Lămâie                          | kg       | 0,050          |
| Roşii proaspete sau<br>Conservă | kg<br>kg | 0,750<br>0,375 |
| Ulei                            | kg       | 0,100          |
| Țelină frunze                   | kg       | 0,050          |
| Sare                            | kg       | 0,040          |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 65 g, ciorbă 335 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - CIORBĂ DE STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează.
- Morcovii și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie triunghiuri subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie în felii.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie cuburi.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Leuşteanul și frunzele de țelină se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Lămâia se spală și se extrage sucul.
- Roșiile proaspete se spală, se curăță și se taie în sferturi. Când se folosesc roșiile conservă se taie în sferturi.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină se fierb în 4,5 l apă rece cu sare.
- Se adaugă cartofi și se continuă fierberea.
- Când legumele sunt aproape fierte se introduce peștele și se fierb circa 15 minute.
- Se adaugă roșiile, pasta de tomate și ulei.
- Spre sfârșitul fierberii se adaugă sarea de lămâie, jumătate din cantitatea de leuştean verde și frunze de țelină.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în bol, cană sau ceașcă, cu leuştean verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [Ciorbe-borșuri din stavrid](#) ☆ |

[CIORBĂ CU PERIȘOARE DIN STAVRID](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Stavrid cu cap       | kg        | 1,300                                    |
| Ceapă                | kg        | 0,500                                    |
| Morcovi              | kg        | 0,250                                    |
| Țelină rădăcină      | kg        | 0,100                                    |
| Pătrunjel rădăcină   | kg        | 0,250                                    |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,050                                    |

|                     |    |       |
|---------------------|----|-------|
| Roşii proaspete sau | kg | 0,750 |
| Conservă            | kg | 0,375 |
| Ulei                | kg | 0,100 |
| Ouă                 | kg | 0,100 |
| Griş                | kg | 0,050 |
| Orez                | kg | 0,050 |
| Lămâie              | kg | 0,050 |
| Pătrunjel verde     | kg | 0,050 |
| Leuştean verde      | kg | 0,050 |
| Piper măcinat       | kg | 0,001 |
| Sare                | kg | 0,040 |

Gramaj pentru o porţie de produs finit: perişoare 50 g (3 buc), ciorbă 350 g

### PROCES TEHNOLOGIC – CIORBĂ CU PERIŞOARE DIN STAVRID

#### Operaţii pregătitoare

- Peştele se decongelează, se curăţă, se decapitează şi se eviscerează, se spală, se filetează şi se taie bucăţi mici.
- Ceapa se curăţă, se spală ; 150 g se taie felii iar restul se taie mărunț.
- Morcovii, țelina și pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie cuburi mici.
- Pasta de tomate se diluează în 100 ml apă.
- Pătrunjelul și leuşteanul verde se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Orezul se alege de impurități și se spală.
- Grişul se cerne.
- Lămâia se spală și i se extrage sucul.
- Roşiile proaspete se spală, se curăță și se taie mărunț.

#### Tehnica preparării

- Ceapa, morcovii, pătrunjelul rădăcină și țelina se fierb în circa 4,5 l apă rece cu sare.
- Pasta de tomate diluată se înăbușă în 50 g ulei.
- Se pregătesc perişoare astfel: ceapa (150 g) se înăbușă în 50 g ulei, se scurge și se lasă să se răcească, se amestecă cu bucățile de pește și se toacă cu mașina cu sită fină. Se adaugă ouăle bătute, griș, piper, sare, pătrunjel verde și se amestecă bine compoziția până se omogenizează. Din această compoziție se modelează perişoare (câte 3 la o porție).
- Când legumele sunt aproape fierte se adaugă perişoare, orez, roşii, pastă de tomate, jumătate din cantitatea de leuştean verde și se fierb împreună circa 15 minute.
- Spre sfârșitul fierberii se adaugă suc de lămâie și se mai fierbe câteva clocote.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă în bol, cană sau ceașcă, cu leuştean verde deasupra.
- Se servește fierbinte.

Postat în [Ciorbe-borşuri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [TORT APERITIV DE STAVRID](#)



| Materii prime                                   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|---|----|-------------------------------|
| <a href="#">Pastă de pește</a> * pentru gustări | kg | 0,700                         |

|                             |    |       |
|-----------------------------|----|-------|
| Spanac                      | kg | 3,000 |
| Lapte                       | l  | 0,150 |
| Unt                         | kg | 0,075 |
| Sare                        | kg | 0,030 |
| Măsline umplute cu gogoşari | kg | 0,050 |
| Nucşoară                    | kg | 0,001 |
| Făină                       | kg | 0,075 |
| Piper măcinat               | kg | 0,001 |
| <i>Pentru foi clătite</i>   |    |       |
| Ulei                        | kg | 0,200 |
| Ouă                         | kg | 0,400 |
| Făină                       | kg | 0,400 |
| Lapte                       | l  | 0,400 |
| Supă de peşte fără valoare  | kg | 0,600 |
| Sare                        | kg | 0,030 |

Gramaj pentru o porție de produs finit: 120 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- TORT APERITIV DE STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Pasta de pește se prepară folosind rețeta respectivă.
- Spanacul se curăță, se spală, se opărește în apă și sare, se răcește, se toacă cu mașina cu sită mică.
- Făina se cerne.
- Laptele se fierbe.
- Nucșoara se rade fin.

##### *Tehnica preparării*

- Făina dizolvată în 100 ml lapte rece, se adaugă în unt topit, se adaugă restul de lapte, spanacul și se fierb împreună circa 20 minute.
- Compoziția obținută se răcește, se adaugă sare, piper, nucșoară și se amestecă până se omogenizează.
- Din făină, ouă, lapte, supă de pește, sare se prepară compoziția de clătite, care se prăjesc într-o tigaie unsă cu ulei și încinsă bine obținându-se foi de clătite.
- Pe fiecare foaie de clătită se așază un strat de pastă de pește, deasupra un strat din compoziția de spanac.
- Se repetă operațiunea în așa fel încât ultimul strat să fie din compoziția cu spanac.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou, ornat cu măsline.

Postat în [Gustări reci din stavrid](#) ☆ \_ |

#### ZACUSCĂ CU STAVRID



| Materii prime | UM | Cantitate brută<br>pt. 10 porții |
|---------------|----|----------------------------------|
|---------------|----|----------------------------------|

|                   |    |        |
|-------------------|----|--------|
| Stavrid cu cap    | kg | 2,000  |
| Ceapă             | kg | 0,700  |
| Morcovi           | kg | 0,500  |
| Castraveți murați | kg | 0,750  |
| Pastă de tomate   | kg | 0,100  |
| Măsline           | kg | 0,150  |
| Foi de dafin      | kg | 0,0005 |
| Cimbru            | kg | 0,001  |
| Pătrunjel verde   | kg | 0,025  |
| Ulei              | kg | 0,150  |
| Vin alb           | l  | 0,100  |
| Piper măcinat     | kg | 0,002  |
| Sare              | kg | 0,040  |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, legume și sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – ZACUSCĂ CU STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se condimentează cu piper (0,001 kg) și sare.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie bucăți mari.
- Morcovii și castraveții se curăță, se spală și se taie batoane dreptunghiulare.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 ml apă.
- Măslinile se spală și se opăresc.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa, morcovii și castraveții se înăbușă în ulei (0.050 kg) și 200 ml apă, circa 30 minute.
- Se adaugă măslinile, foi de dafin, cimbru, cantitatea rămasă de piper, sare și 1,5 l apă fiartă, continuându-se fierberea înăbușit.
- Când legumele sunt aproape fierte se adaugă pasta de tomate și se fierb împreună circa 5 minute.
- Separat, peștele porționat (câte 3 buc. la o porție) se înăbușă în 0,100 kg ulei, apoi se așază în tavă peste compoziția de legume.
- Se toarnă vin și se presară pătrunjel verde deasupra.
- Se introduce tava la cuptor pentru gratinare, circa 10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [VINETE UMPLUTE CU STAVRID](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap       | kg        | 1,500                                |
| Vinete               | kg        | 1,500                                |

|                    |    |        |
|--------------------|----|--------|
| Morcovi            | kg | 0,200  |
| Țelină rădăcină    | kg | 0,150  |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,050  |
| Ceapă              | kg | 0,300  |
| Roșii proaspete    | kg | 0,500  |
| Usturoi            | kg | 0,050  |
| Ulei               | kg | 0,400  |
| Unt                | kg | 0,125  |
| Făină              | kg | 0,100  |
| Pastă de tomate    | kg | 0,100  |
| Lămâie             | kg | 0,050  |
| Foi de dafin       | kg | 0,0005 |
| Zahăr              | kg | 0,015  |
| Cimbru             | kg | 0,002  |
| Vin alb            | l  | 0,100  |
| Piper măcinat      | kg | 0,002  |
| Sare               | kg | 0,030  |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: vinete umplute 120 g, sos tomat 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – VINETE UMPLUTE CU STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținându-se supă de oase de pește.
- Vinetele se curăță, se spală, se taie în două pe verticală, se așază într-o tavă cu 100 g; ulei și 150 g supă și se introduc în cuptor pentru 10—15 minute, apoi se decupează mijlocul, în așa fel încât să rămână un strat de 7—8 mm grosime.
- Miezul de vinete se răcește și setaie mărunț.
- Morcovii, țelina, pătrunjelul rădăcină și ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie- bucăți mai mari.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie felii subțiri.
- Făina se cerne și se dizolvă cu 150 g supă, de oase de pește.
- Pasta de tomate se diluează, cu 150 g supă de oase de pește.
- Lămâia se spală și se extrage sucul.

##### *Tehnica preparării*

- Morcovii (0,100 kg), țelina rădăcină (0,100 kg), pătrunjelul rădăcină (0,050 kg) și ceapa (0,100 kg) se înăbușă în 25 g unt și 250 g supă de oase de pește.
- Se adaugă bucățile de pește, sare, foi de dafin, supă de oase de pește, circa 250 g și se continuă fierberea înăbușită circa 15 minute.
- Se adaugă sucul de lămâie și miezul de vinete tăiat.
- Compoziția obținută se scurge, se răcește, se scot foile de dafin și se toacă cu mașina cu sita fină.
- Pasta obținută se alifiază adăugându-se 50 g unt și piper.
- Cu această compoziție se umplu vinetele, se așază într-o tavă cu 100 g ulei.

- Deasupra fiecărei vinete se așază câte o felie de roșie și se introduce tava la cuptor circa 15—20 minute.
- Sosul tomat se prepară astfel: cantitatea de morcovi rămasă, țelina și ceapa se înăbușă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de pește și se fierb înăbușit circa 30 minute. Se adaugă făina dizolvată în 100 g supă de oase de pește, pasta de tomate, roșii, vin, zahăr, usturoi, cimbru, unt și se fierb împreună. Când legumele s-au fiert, se răcește și se strecoară.
- Sosul obținut se toarnă peste vinete și se introduc în cuptor pentru gratinare circa 10 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie (câte 2 bucăți la o porție) cu sos tomat deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [STAVRID PE VARZĂ](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap               | kg | 2,000                         |
| Varză murată                 | kg | 4,000                         |
| Ulei                         | kg | 0,250                         |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,500<br>0,250                |
| Pastă de tomate              | kg | 0,050                         |
| Piper boabe                  | kg | 0,002                         |
| Sare                         | kg | 0,025                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, varză 130 g**

#### PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID PE VARZĂ

##### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează.
- Varza se curăță de frunzele depreciate și cotoare, se spală, se taie în felii subțiri.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie felii.
- Pasta de tomate se diluează cu 50 ml apă.

##### Tehnica preparării

- Varza se înăbușă în ulei, se adaugă pasta de tomate, piper, sare, circa 1,5 litri apă și se continuă fierberea.
- Spre sfârșitul fierberii se așază deasupra un strat uniform de roșii proaspete sau conservă și bucățile de pește.
- Pe fiecare bucată de pește se așază câte o felie de roșie.
- Se introduce vasul la cuptor circa 15 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau pe farfurie.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [STAVRID CU SOS DE USTUROI \(SPANIOL\)](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap | kg | 2,000                         |
| Usturoi        | kg | 0,050                         |
| Oțet 9 grade   | l  | 0,050                         |
| Ulei           | kg | 0,200                         |
| Piper măcinat  | kg | 0,002                         |
| Sare           | kg | 0,030                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID CU SOS DE USTUROI (SPANIOL)**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunt și se pisează.
- Oțetul se diluează cu 500 ml apă și se fierbe.

##### *Tehnica preparării*

- Peștele se prăjește în 150 g ulei încins, se condimentează cu piper și sare, se introduce la cuptor, se adaugă oțetul fierbinte, menținându-se în cuptor încă 5 minute.
- Se răcește și se așază pe platou.
- Usturoiul pisat se omogenizează cu 50 g ulei, obținându-se un sos care se toamnă peste bucățile de pește.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie.
- Se servește rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [STAVRID CU SOS DE LĂMÂIE \(A LA GREC\)](#)



| Materii prime               | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap              | kg | 2,000                         |
| Ulei                        | kg | 0,300                         |
| Lămâie                      | kg | 0,300                         |
| Apă minerală (carbogazoasă) | kg | 0,120                         |
| Pătrunjel verde             | kg | 0,025                         |
| Piper măcinat               | kg | 0,002                         |
| Sare                        | kg | 0,020                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID CU SOS DE LĂMÂIE (A LA GREC)**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează și se sarează.
- Lămâile se spală. Una se taie felii iar celorlalte două li se extrage sucul.



- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

- Bucățile de pește se ung cu ulei (100 g) și se frig pe grătar sau se introduc în cuptorul înfierbîntat circa 10 minute.
- Se răcesc și se așază pe platou.
- Sosul à la grec se pregătește astfel: într-un vas de inox cu fundul rotund, se introduc 300 g ulei, piper, apă minerală, pătrunjel verde, zeamă de lămâie și se amestecă până se omogenizează.
- Sosul format se toarnă peste bucățile de pește și se presară deasupra pătrunjel verde.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie cu decor din felie de lămâie deasupra.
- Se servește rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### STAVRID ÎN SARAMURĂ



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap       | kg        | 2,000                                |
| Boia de ardei        | kg        | 0,002                                |
| Ardei iute           | kg        | 0,010                                |
| Ulei                 | kg        | 0,025                                |
| Sare                 | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, saramură 50 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID ÎN SARAMURĂ**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, și se sarează.
- Ardeii iute se curăță, se spală și se taie rondele.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de pește se ung cu ulei și se așază pe grătarul încins.
- După ce s-au fript se așază pe platou.
- Saramura se prepară astfel : se amestecă 500 ml apă fiartă cu boia de ardei, ardei iute și sare.
- Sosul format se toarnă peste peștele din platou.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie.
- Se servește rece.
- Se poate servi cu mămliguță caldă.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### STAVRID RASOL CU LEGUME



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap       | kg        | 2,000                                |
| Morcovi              | kg        | 0,500                                |
| Ceapă                | kg        | 0,300                                |

|                         |    |       |
|-------------------------|----|-------|
| Cartofi                 | kg | 0,150 |
| Fasole verde (conservă) | kg | 0,300 |
| Mazăre (conservă)       | kg | 0,300 |
| Unt                     | kg | 0,200 |
| Vin alb                 | l  | 0,100 |
| Foi de dafin            | kg | 0,001 |
| Pătrunjel verde         | kg | 0,025 |
| Piper boabe             | kg | 0,001 |
| Sare                    | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g,, legume 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID RASOL CU LEGUME**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, și se sarează.
- Morcovii și ceapa se curăță, se spală, se taie rondele.
- Cartofii se spală, se curăță, se spală din nou și se taie rondele.
- Fasolea și mazărea conservă se scurg de lichid, se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Morcovii, ceapa și cartofii se fierb în apă rece cu sare.
- Cu circa 15 minute înainte de sfârșitul fierberii se introduc bucățile de pește, piper boabe, foi de dafin, sare și se continuă fierberea.
- Spre sfârșitul fierberii se adaugă vin.
- Peștele și legumele fierte se scurg și se așază pe platou.
- În supa de pește rămasă se adaugă 100 g unt și se încălzesc conservele de mazăre și fasole.
- Se scurg de lichid și se așază pe același platou cu peștele și restul de legume.
- Deasupra legumelor se așază bucățile de unt și se presară pătrunjel verde.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [STAVRID CU PILAF](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap       | kg        | 2,000                                |
| Orez                 | kg        | 0,500                                |
| Ceapă                | kg        | 0,500                                |
| Morcovi              | kg        | 0,400                                |
| Unt                  | kg        | 0,200                                |
| Ardei gras           | kg        | 0,200                                |

|                              |    |       |
|------------------------------|----|-------|
| Roșii proaspete sau Conservă | kg | 0,500 |
|                              | kg | 0,250 |
| Pătrunjel verde              | kg | 0,025 |
| Vin alb                      | l  | 0,100 |
| Piper măcinat                | kg | 0,002 |
| Sare                         | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, pilaf 220 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID CU PILAF**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se porționează, se sarează.
- Orezul se alege de impurități și se spală.
- Ceapa, ardeii grași și morcovii se curăță, se spală și se taie în pătrate mai mari.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală, se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa, morcovii, ardeiul gras se fierb în 2 l apă rece cu sare.
- Când legumele sunt aproape fierte se introduc bucățile de pește și se fierb împreună 10 minute.
- Peștele fiert se așază pe platou.
- Separat, orezul se înăbușă în unt, se adaugă supa cu zarzavatul în care a fiert peștele, roșii (0,400 kg), piper, sare și se introduc la cuptor circa 15 minute.
- Când orezul este fiert, se așază deasupra bucățile de pește, se toarnă vin și se presară pătrunjel verde.
- Se gratinează la cuptor circa 5—10 minute.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie cu decor de roșii.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### STAVRID PESCĂRESC



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap               | kg        | 2,000                                |
| Ardei gras                   | kg        | 0,250                                |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg        | 0,500                                |
|                              | kg        | 0,250                                |
| Usturoi                      | kg        | 0,050                                |
| Ulei                         | kg        | 0,200                                |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,050                                |
| Cimbru                       | kg        | 0,001                                |
| Lămâie                       | kg        | 0,050                                |
| Vin alb                      | l         | 0,100                                |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Pătrunjel verde | kg | 0,050 |
| Piper măcinat   | kg | 0,002 |
| Sare            | kg | 0,030 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g, sos 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID PESCĂRESC**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se porționează.
- Ardeiul gras se curăță, se spală și se taie felii.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală și se taie bucăți mai mari.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunț.
- Pasta de tomate se diluează în 50 ml apă.
- Lămâia se spală și se taie felii.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Bucățile de pește se condimentează cu sare, piper, usturoi, cimbru ; se adaugă ardei gras și ulei și se introduc la cuptor circa 10—15 minute.
- Se adaugă pasta de tomate. Pe fiecare bucată de pește se așază câte o felie de roșie și se menține în cuptor încă 10 minute.
- Se scoate tava din cuptor și se așază bucățile de pește pe platou.
- Sosul obținut se strecoară și se toarnă deasupra bucăților de pește.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se servește pe platou sau porționat pe farfurie, cu felie de lămâie deasupra și pătrunjel verde.
- Se servește cald sau rece.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [STAVRID PANE](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută<br/>pt. 10 porții</b> |
|----------------------|-----------|--|
| Stavrid cu cap       | kg        | 1,800                                    |
| Făină                | kg        | 0,150                                    |
| Permet               | kg        | 0,200                                    |
| Ulei                 | kg        | 0,250                                    |
| Ouă (2 buc)          | kg        | 0,100                                    |
| Lămâie               | kg        | 0,250                                    |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                                    |
| Sare                 | kg        | 0,020                                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: pește 100 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- STAVRID PANE**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se despică pe lângă os în două jumătăți în lungime.
- Se condimentează cu piper și sare.
- Făina și pesmetul se cern.

- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Lămâia se spală și se taie rondele.

#### *Tehnica preparării*

- Ouăle se bat, se adaugă făina (100 g) și se diluează compoziția cu supă de pește și se sarează.
- Peștele se trece prin făină, compoziția formată, pesmet și se prăjește în ulei încins.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou, cu lămâie deasupra.
- Se servește cald.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ |

#### SARMALE DIN STAVRID



| <b>Materii prime</b>         | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 10 porții</b> |
|------------------------------|-----------|--------------------------------------|
| Stavrid cu cap               | kg        | 2,000                                |
| Varză murată                 | kg        | 5,000                                |
| Orez                         | kg        | 0,100                                |
| Ouă                          | kg        | 0,050                                |
| Slănină                      | kg        | 0,100                                |
| Roșii proaspete sau Conservă | kg        | 1,000                                |
|                              | kg        | 0,500                                |
| Pastă de tomate              | kg        | 0,100                                |
| Ulei                         | kg        | 0,300                                |
| Ceapă                        | kg        | 0,500                                |
| Cimbru                       | kg        | 0,001                                |
| Piper măcinat                | kg        | 0,003                                |
| Sare                         | kg        | 0,030                                |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: sarmale 160 g, varză 200 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- SARMALE DIN STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți mici și se sarează.
- Oasele rezultate din filetare, se fierb în apă rece obținându-se supă de oase de pește.
- Varza se spală, se curăță de foile depreciate, de cotoare, se aleg foi pentru sarmale; restul se taie subțire.
- Orezul se alege de impurități, se spală, se fierbe în 500 g supă de oase de pește, se scurge și se răcește prin jet de apă rece.
- Slănina se taie cuburi.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, se taie bucăți mari.
- Pasta de tomate se diluează cu 100 g supă de oase de pește.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă cu 100 g ulei și 150 g supă din oase de pește, se amestecă cu bucățile de pește și se toacă prin mașina cu sită fină.
- Se adaugă slănină, orez, jumătate din cantitatea de pastă de tomate, ouă, piper, sare; se amestecă până se obține o pastă omogenă.
- Din această compoziție se formează sarmalele (câte 3 buc. la o porție).
- Varza tăiată se fierbe cu 500 g supă din oase de pește, circa 30 minute.
- Într-un vas se așază în strat alternativ varză și sarmale, se adaugă supă de oase de pește, ulei, restul de pastă de tomate, piper, cimbru și se fierb la foc moderat circa 60 de minute.
- Se adaugă bucățile de roșii, se completează cu supă din oase de pește necesară fierberii și se continuă fierberea pe plită circa 60 minute;
- Se continuă fierberea înăbușită la cuptor, încă 30 minute.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat pe farfurie.
- Se servește cald cu mămăliguță.

Postat în [Mâncăruri din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [ROȘII UMLUTE CU STAVRID](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|-----------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap  | kg | 1,000                         |
| Roșii proaspete | kg | 2,000                         |
| Orez            | kg | 0,100                         |
| Morcovi         | kg | 0,150                         |
| Ceapă           | kg | 0,400                         |
| Țelină rădăcină | kg | 0,150                         |
| Ulei            | kg | 0,300                         |
| Ouă             | kg | 0,050                         |
| Făină           | kg | 0,100                         |
| Pastă de tomate | kg | 0,150                         |
| Unt             | kg | 0,050                         |
| Zahăr           | kg | 0,015                         |
| Vin alb         | l  | 0,100                         |
| Cimbru          | kg | 0,002                         |
| Usturoi         | kg | 0,050                         |
| Mărar verde     | kg | 0,020                         |
| Piper măcinat   | kg | 0,002                         |
| Sare            | kg | 0,030                         |

Gramaj pentru o porție de produs finit: roșii umplute 100 g, sos tomat 100 g

#### **PROCES TEHNOLOGIC- ROȘII UMLUTE CU STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți.
- Oasele rezultate de la filetare se fierb în apă, obținându-se supă de oase.
- Roșiile proaspete se curăță, se spală, la 1,5 kg se taie capacul și li se scoate miezul cu ajutorul unei lingurițe, iar restul se taie bucăți mari.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe cu 500 g supă de oase de pește, apoi se trece sub jet de apă rece și se scurge.
- Morcovii, țelina rădăcină se curăță, se spală și se taie fâșii subțiri.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec sub jet de apă rece.
- Făina se cerne.
- Pasta de tomate se diluează cu 150 g supă de oase de pește.
- Usturoiul se curăță, se spală și se taie felii subțiri.
- Mărarul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

#### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în 100 g ulei și 100 g supă de oase de pește.
- Bucățile de pește se amestecă cu jumătate din cantitatea de ceapă și se toacă cu mașina.
- Compoziția obținută se amestecă bine cu orez, 50 g pastă de tomate, ouă, jumătate din cantitatea de piper și mărar verde și sare, până se obține o pastă omogenă.
- Cu această compoziție se umplu roșiile, se așază într-un vas cu 100 g ulei și se introduc în cuptor.
- Sosul tomat se prepară astfel: morcovii, țelina și restul de ceapă se înăbușă în uleiul rămas, se adaugă 500 g supă de oase de pește supă rece de oase de pește, pasta de tomate, roșiile, miezul de la roșiile, vin, zahăr, usturoi, cimbru și unt, sare și se fierb împreună. Când legumele sunt fierte se răcesc, se strecoară.
- Sosul obținut se toarnă peste roșiile umplute și se introduce tava în cuptor pentru gratinare circa 10 minute.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în farfurie, cu mărar verde deasupra (câte două roșii la o porție) și sos tomat.
- Se servește cald.

Postat în [Mâncăruri din stavrîd](#) ☆ \_ |

#### [CORDON BLEU DIN PIEPT DE PUI](#)



| Materii prime                | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------|----|-------------------------------|
| Piept de pui                 | kg | 1,000                         |
| Șuncă presată sau prosciutto | kg | 0,200                         |
| Cașcaval                     | kg | 0,200                         |
| Ouă                          | kg | 0,150                         |
| Făină                        | kg | 0,100                         |
| Pesmet                       | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei              | kg | 0,100                         |
| Sare                         | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 85 g.**

**PROCES TEHNOLOGIC - [\(CORDON – BLEU\)](#)\* DIN PIEPT DE PUI**

#### Operații pregătitoare

- Pieptul se curăță, se spală, se usucă apoi prin tamponare.
- Bucatile de piept porționează în 10 bucăți.
- Bucățile porționate se feliază din lateral (în paralel cu masa) aproape pâna la capăt, astfel încât bucată să se desfacă și să rezulte o bucată mai lată și mai subțire ([butterflying\\*](#))
- Bucățile de piept rezultate se bat și se sărează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina și pesmetul se cern.
- Șunca și cașcavalul se taie în câte 10 felii subțiri.

#### Tehnica preparării

- Peste o parte din bucată de carne se așază o felie de șuncă sau prosciutto și o felie de cașcaval.
- Se acoperă cu cealaltă parte.
- Se rulează și se prind capetele cu scobitori, sau se închid ca la sarmale.
- Se trec prin făină, ouă și pesmet.
- Se prăjesc în untură sau ulei.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din legume cu carne de pasăre](#) ☆ \_ |

#### [CORDON BLEU – DIN CARNE DE VIȚEL](#)



| Materii prime                      | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|------------------------------------|----|-------------------------------|
| Carne de vițel calitate superioară | kg | 0,850                         |
| Șuncă presată                      | kg | 0,200                         |
| Cașcaval                           | kg | 0,200                         |
| Ouă                                | kg | 0,150                         |
| Făină                              | kg | 0,100                         |
| Pesmet                             | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei                    | kg | 0,100                         |
| Sare                               | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 80 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – [\(CORDON – BLEU\)\\*](#) - ȘNIȚEL CU CAȘCAVAL DIN CARNE DE VIȚEL**

#### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate și se sărează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina și pesmetul se cern.
- Șunca și cașcavalul se taie în 10 câte felii subțiri.

#### Tehnica preparării

- Peste bucată de carne se așază o felie de șuncă și o felie de cașcaval.
- Se rulează și se prind capetele cu scobitori
- Se trec prin făină, ouă și pesmet.
- Se prăjesc în untură sau ulei.



#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din legume cu carne de vită sau vițel](#) ☆ \_ |

#### [CORDON BLEU -ȘNIȚEL CU CAȘCAVAL DIN CARNE DE PORC](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|--|----|-------------------------------|
| Carne de porc calitate superioară fără os (pulpă și spată) | kg | 0,850                         |
| Șuncă presată  | kg | 0,200                         |
| Cașcaval   | kg | 0,200                         |
| Ouă  | kg | 0,150                         |
| Făină  | kg | 0,100                         |
| Pesmet   | kg | 0,100                         |
| Untură sau ulei  | kg | 0,100                         |
| Sare   | kg | 0,015                         |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 85 g.**

#### **PROCES TEHNOLOGIC - (CORDON – BLEU)\* -ȘNIȚEL CU CAȘCAVAL DIN CARNE DE PORC**

##### Operații pregătitoare

- Carnea se spală, se porționează, se bate și se sarează.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Făina și pesmetul se cern.
- Șunca și cașcavalul se taie în câte 10 felii subțiri.

##### Tehnica preparării

- Peste bucata de carne se așază o felie de șuncă și o felie de cașcaval.
- Se rulează și se prind capetele cu scobitori.
- Se trec prin făină, ouă și pesmet.
- Se prăjesc în untură sau ulei.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie.
- Se servește cald.
- Se poate servi cu diferite garnituri din legume, cartofi ș. a.

Postat în [din legume cu carne de porc](#) ☆ \_ |

#### [PASTA DIN STAVRID PENTRU UMPLUT LEGUME \(SEMIPREPARAT\)](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 10 porții |
|----------------|----|-------------------------------|
| Stavrid cu cap | kg | 2,500                         |
| Morcovi        | kg | 0,150                         |

|                 |    |       |
|-----------------|----|-------|
| Țelină rădăcină | kg | 0,150 |
| Ulei            | kg | 0,100 |
| Ceapă           | kg | 0,100 |
| Pastă de tomate | kg | 0,100 |
| Ouă (2 buc)     | kg | 0,100 |
| Piper măcinat   | kg | 0,001 |
| Sare            | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PASTĂ DIN STAVRID PENTRU UMPLUT LEGUME (SEMIPREPARAT)**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie bucăți mici.
- Ceapa, morcovii, țelina se curăță, se spală și se taie rondele.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează în 100 g supă din oase de pește.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa, morcovii, țelina se înăbușă în ulei și 100 g esență de oase de pește.
- Când legumele sunt pe jumătate înăbușite se adaugă bucățile de pește și se continuă înăbușirea circa 25 minute.
- Se scurge de lichid, se lasă să se răcească, se toacă cu mașina cu sită fină, de două ori.
- Se adaugă pasta de tomate, ouă, piper, sare și se amestecă până se obține o pastă omogenă.

##### *Prezentarea*

- Preparatul se prezintă pe platou.
- Se folosește pentru umplut vinete, cartofi, musaca.

Postat în [Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid](#) ☆ \_ |

#### [PASTĂ DIN STAVRID PENTRU SARMALE \(SEMIPREPARAT\)](#)



| <b>Materii prime</b> | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 1 kg</b> |
|----------------------|-----------|---------------------------------|
| Stavrid cu cap       | kg        | 1,000                           |
| Slănină              | kg        | 0,100                           |
| Ceapă                | kg        | 0,300                           |
| Orez                 | kg        | 0,100                           |
| Ouă                  | kg        | 0,100                           |
| Ulei                 | kg        | 0,100                           |
| Pastă de tomate      | kg        | 0,050                           |
| Piper măcinat        | kg        | 0,001                           |
| Sare                 | kg        | 0,020                           |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PASTĂ DIN STAVRID PENTRU SARMALE**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se filetează, se taie în bucăți mici, se sarează.
- Oasele rezultate din procesul de filetare, se fierb în apă rece cu sare, obținându-se supă din oase de pește.
- Slănina se taie în bucăți mici.
- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Orezul se alege de impurități, se spală și se fierbe cu 50 g supă din oase de pește, se scurge, se trece prin jet de apă rece.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece.
- Pasta de tomate se diluează în 100 g supă din oase de pește.

#### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în ulei și 150 g supă din oase de pește.
- Se amestecă cu bucățile de pește și se toacă cu mașina cu sită fină.
- Se adaugă slănină, orez, pastă de tomate, ouă, piper, sare; se amestecă bine până se obține o pastă omogenă.

#### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă în caserole sau pe farfurie.
- Pasta se folosește ca umplutură pentru diverse preparate : sarmale, ardei umpluți, roșii umplute.

**Notă** Termenul de păstrare al acestui semipreparat, maximum 12 ore de la preparare în spațiu frigorific cu temperatura de max. 4°C

Postat în [Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid](#) ☆ |

[PASTĂ DIN STAVRID PENTRU PÂRJOALE \(SEMIPREPARAT\)](#)



| Materii prime  | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|----------------|----|--------------------------|
| Stavrid cu cap | kg | 1,400                    |
| Ceapă          | kg | 0,200                    |
| Ouă            | kg | 0,050                    |
| Pâine albă     | kg | 0,100                    |
| Usturoi        | kg | 0,035                    |
| Vin alb        | l  | 0,070                    |
| Mărar verde    | kg | 0,020                    |
| Piper măcinat  | kg | 0,002                    |
| Sare           | kg | 0,020                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PASTA DIN STAVRID PENTRU PÂRJOALE (SEMIPREPARAT)**

##### *Operații pregătitoare*


- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală și se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Pâinea se înmoaie în 100 ml vin și supă de pește și se stoarce bine.
- Usturoiul se curăță, se spală și se pisează.
- Mărarul se curăță, se spală și se taie mărunt.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă cu 100 g ulei și 100 g supă de pește.
- Se răcește și se amestecă cu bucățile de pește și pâinea bine stoarsă și se toacă cu mașina cu sită fină.
- Se adaugă ouă, piper, usturoi, mărar verde și sare, amestecându-se bine până ce se omogenizează compoziția.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau în caserole.

Postat în [Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid](#)  |

#### [PASTĂ DIN STAVRID PENTRU GUSTĂRI \(SEMIPREPARAT\)](#)



| Materii prime                    | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|----------------------------------|----|--------------------------|
| Stavrid cu cap                   | kg | 2,000                    |
| Morcovi                          | kg | 0,100                    |
| Țelină rădăcină                  | kg | 0,050                    |
| Pătrunjel rădăcină sau păstârnac | kg | 0,050                    |
| Ceapă                            | kg | 0,100                    |
| Unt                              | kg | 0,200                    |
| Foi de dafin                     | kg | 0,0005                   |
| Lămâie                           | kg | 0,100                    |
| Piper măcinat                    | kg | 0,001                    |
| Sare                             | kg | 0,025                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PASTĂ DIN STAVRID PENTRU GUSTĂRI (SEMIPREPARAT)**

##### Operații pregătitoare

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.
- Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb cu 1,5 l apă rece cu sare, obținându-se supă din oase de pește.
- Morcovii, ceapa, țelina, păstârnacul sau pătrunjelul rădăcină se curăță, se spală și se taie rondele.
- Lămâia se spală și se extrage sucul.

##### Tehnica preparării

- Morcovii, țelina, păstârnacul sau pătrunjelul rădăcină și ceapa se înăbușă în 50 g unt și 300 g supă din oase de pește.
- Se adaugă bucățile de pește, foi de dafin, sare și se continuă înăbușirea circa 25 minute.
- Se scurge de lichid și se lasă la răcit. Se toacă de două ori cu mașina cu sită fină.
- Compoziția obținută se aliază cu 150 g unt, se adaugă piper, suc de lămâie și se amestecă până se omogenizează bine.

##### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole ca semipreparat pentru a se desface prin unitățile și secțiunile Gospodina.
- Se poate servi ca atare sau se folosește la prepararea diferitelor gustări ca: tartine, sandvișuri, ouă umplute, roșii umplute, ardei gras umplut, castraveți verzi sau murați umpluți.
- Gustările se prezintă pe suport din felii de lămâie și se ornează cu decor din măslinae negre sau verzi, ardei gras, roșii, boabe de piper.
- Se servește rece.

Postat în [Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid](#) ☆ \_ | [PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CÂRNAȚI \(SEMIPREPARAT\)](#)



| Materii prime       | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|---------------------|----|--------------------------|
| Stavrid cu cap      | kg | 2,000                    |
| Slănină             | kg | 0,200                    |
| Boia de ardei dulce | kg | 0,005                    |
| Usturoi             | kg | 0,002                    |
| Cimbru              | kg | 0,040                    |
| Piper măcinat       | kg | 0,002                    |
| Sare                | kg | 0,030                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC- PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CÂRNAȚI**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează, se taie bucăți mici.
- Slănina se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se spală, se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Slănina se toacă cu mașina.
- Bucățile de pește și usturoiul se toacă cu mașina separat de două ori.
- Se amestecă cele două compoziții, adăugându-se piper, cimbru, usturoi, boia de ardei și sare până se obține o pastă omogenă.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole pentru vânzare prin unități și secții pentru semipreparate de tip Gospodina.
- Se folosește la pregătirea cârnaților.

**NOTA : Preparatul are termen de valabilitate de maximum 12 ore, păstrat la rece.**

Postat în [Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid](#) ☆ \_ | [PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CHIFTELE \(SEMIPREPARAT\)](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 0,750 g |
|-----------------|----|-----------------------------|
| Stavrid cu cap  | kg | 0,700                       |
| Slănină         | kg | 0,100                       |
| Ceapă           | kg | 0,200                       |
| Pâine albă      | kg | 0,150                       |
| Ouă             | kg | 0,075                       |
| Ulei            | kg | 0,025                       |
| Pătrunjel verde | kg | 0,025                       |

|               |    |       |
|---------------|----|-------|
| Piper măcinat | kg | 0,002 |
| Sare          | kg | 0,020 |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 750 g**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – PASTĂ DIN STAVRID PENTRU CHIFTELE**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, sa decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.
- Oasele rezultate din procesul de filetare se fierb într-un litru de apă rece cu sare, se strecoară și se răcește obținându-se o supă în care se înmoaie pâinea.
- Slănina se taie bucăți.
- Ceapa se curăță, se spală și se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează și se trec prin jet de apă rece.
- Pătrunjelul verde se curăță, se spală și se taie mărunț.

##### *Tehnica preparării*

- Ceapa se înăbușă în ulei și 100 g supă din oase de pește și se răcește.
- Bucățile de slănină, pește, ceapa înăbușită și răcită și pâinea înmuiată și stoarsă se toacă cu mașina de două ori.
- Compoziția obținută se amestecă cu ouă, sare, piper, pătrunjel verde până se omogenizează bine.

##### *Prezentarea și servirea*

- Preparatul se prezintă pe platou sau porționat în caserole pentru vânzare prin unități și secții gospodina.
- Se folosește la pregătirea chiftelelor.

**NOTA : Preparatul are termen de valabilitate de maximum 12 ore, păstrat la rece.**

Postat în [Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid](#) ☆ |

#### [CÂRNAȚI DIN STAVRID \(SEMIPREPARAT\)](#)



| <b>Materii prime</b>       | <b>UM</b> | <b>Cantitate brută pt. 1 kg</b> |
|----------------------------|-----------|---------------------------------|
| Stavrid cu cap             | kg        | 2,000                           |
| Slănină                    | kg        | 0,200                           |
| Membrane de porc sau ovine | m         | 2                               |
| Boia de ardei dulce        | kg        | 0,005                           |
| Usturoi                    | kg        | 0,040                           |
| Cimbru                     | kg        | 0,005                           |
| Piper măcinat              | kg        | 0,002                           |
| Sare                       | kg        | 0,030                           |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

#### **PROCES TEHNOLOGIC – CÂRNAȚI DIN STAVRID**

##### *Operații pregătitoare*

- Peștele se decongelează, se curăță, se decapitează, se eviscerează, se spală, se filetează și se taie în bucăți mici.
- Slănina se taie bucăți.
- Usturoiul se curăță, se spală și se taie mărunț.
- Membranele de porc sau ovine se țin în apă rece circa 1 oră, apoi se spală de mai multe ori cu apă rece.

#### Tehnica preparării

- Slănina se toacă cu mașina.
- Separat se toacă cu mașina bucățile de pește de două ori împreună cu usturoiul.
- Se amestecă cele două compoziții obținute, se adaugă piper, cimbru, boia de ardei și sare, amestecându-se bine până se obține o pastă omogenă.
- Cu această pastă se umplu membranele de porc sau ovine.

#### Prezentarea și servirea

- Preparatul se prezintă pe platou sau farfurie, crud pentru vânzare la unitățile sau secțiile semipreparate sau porționat, fript la grătar.

Postat în [Semipreparate de tip "Gospodina" din stavrid](#) ☆ |

#### [ESENȚĂ DIN OASE DE STAVRID](#)



| Materii prime   | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|---|----|--------------------------|
| Oase de stavrid fără valoare (șira spinării, piețița cu aripioare, etc) | kg | 1,000                    |
| Sare  | kg | 0,020                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**

#### PROCES TEHNOLOGIC- ESENȚĂ DIN OASE DE STAVRID

##### Operații pregătitoare

- Oasele rezultate din operațiunea de filetare se spală.

##### Tehnica preparării

- Oasele se fierb în apă cu sare circa 30 minute și se strecoară printr-o sită deasă.

##### Prezentarea și servirea

- Supa obținută se folosește pentru diferite sosuri și pastă de pește pentru umpluturi.

Postat în [Semipreparate din stavrid](#) ☆ |

#### [ASPIC DIN STAVRID](#)



| Materii prime      | UM | Cantitate brută pt. 1 kg |
|--------------------|----|--------------------------|
| Oase de pește      | kg | 0,400                    |
| Ceapă              | kg | 0,050                    |
| Pătrunjel rădăcină | kg | 0,050                    |
| Țelină rădăcină    | kg | 0,025                    |
| Ouă (albușuri)     | kg | 0,100                    |
| Gelatină           | kg | 0,040                    |
| Vin alb            | kg | 0,050                    |
| Coniac             | l  | 0,005                    |
| Tarhon             | l  | 0,030                    |
| Piper boabe        | kg | 0,001                    |
| Sare               | kg | 0,015                    |

**Gramaj pentru o porție de produs finit: 1 kg**  
**PROCES TEHNOLOGIC- ASPIC DIN STAVRID**

*Operații pregătitoare*

- Ceapa se curăță, se spală, se taie felii.
- Pătrunjelul rădăcină și țelina se curăță, se spală și se taie felii.
- Ouăle se spală, se dezinfectează, se trec prin jet de apă rece, se sparg și se bat albușurile spumă.
- Gelatina se dizolvă în 100 ml apă rece.
- Tarhonul se spală.

*Tehnica preparării*

- Oasele se fierb în 1,5 l apă rece cu sare la foc potrivit; se îndepărtează spuma.
- Se adaugă jumătate din cantitatea de ceapă, pătrunjel rădăcină și țelină și se continuă fierberea 60 minute.
- Se strecoară, se lasă să se răcească la foc moderat.
- Separat într-un vas de inox se amestecă restul de morcovi, ceapă, țelină, piper boabe, tarhon, gelatină, albușurile bătute spumă.
- Se amestecă compoziția, se toarnă câte puțină zeamă de oase de pește strecurată și răcită amestecându-se încontinuu pentru a nu se prinde de fundul vasului.
- Cu 10 minute înainte de sfârșitul fierberii se adaugă vin și coniac.
- Se menține compoziția în vasul respectiv timp de 10 minute pentru decantare.
- Se strecoară lichidul decantat printr-o pânză care în prealabil a fost înmuiată în apă rece.
- Se răcește și se pune la frigider.

*Prezentarea și servirea*

- Preparatul se folosește la înnaparea diferitelor gustări și preparate reci.

Postat în [Semipreparate din stavrid](#) ☆ \_ |