



Mise en place

Nastavnik:

dr Nikola Vuksanović, docent

1



Mise en place

*Priprema svake
proizvodnje zahteva
angažovanje skoro svih
organizacionih delova
preduzeća ili kuhinje!*

*“mise en place” tj.
„sve na svom mestu“*

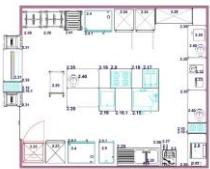


VIDEO What is Mise en Place_

2



detaljna tehnička priprema



detaljna materijalna priprema (finansijska sredstva)



sitan i krupan inventar, oprema



**plan proizvodnje,
procedura pripreme,
serviranja i čuvanja jela**



kadrove



potrebne sirovine i poluproizvode



3



Svakodnevna priprema namirnica i poluproizvoda, u zavisnosti od obima posla, tipa kuhinje i vrste jela koje pripremaju.

Dobar kuvar ili šef kuhinje ima dobre preduslove za dnevnu ažurnost ako ima kvalitetnu i kvantitativnu pripremu namirnica!



4



Planiranje i organizacija proizvodnje

Koliko god da je jednostavan recept predpriprema je obavezna.



- složiti kuhinjski alat,
- složiti potrebne namirnice,
- oprati, očistiti, iseći i izmeriti sve sirove sastojke,
- pripremiti opremu (unapred zagrejati rernu, obložiti plehove papirom za pečenje, itd).

5



Planiranje i organizacija proizvodnje



U kuhinji ima previše posla da se uradi, da bi se ostavilo za poslednji moment, zato deo posla mora da se opradi unapred.

Većina proizvoda je u vrhuncu svog kvaliteta odmah nakon pripreme, međutim ukus im opada ako duže stoje.

6



Rešenje

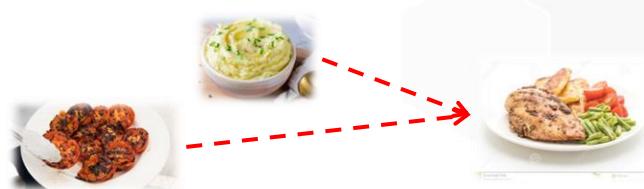
1. • Rastaviti svako jelo sa menija u njegove faze proizvodnje.
2. • Odredite koji se koraci mogu odraditi unapred.
3. • Pronaći najbolji način da se održi svaki sastojak do poslednje faze predpripreme.
4. • Odrediti koliko je vremena potrebno za svaku fazu recepta.
5. • Dobro proučiti recepte da bi se saznalo dali se mogu poboljšati zbog efikasnosti i kvaliteta prilikom služenja.

7

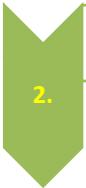


- **Rastaviti svako jelo sa menija u njegove faze proizvodnje.**

Uglavnom je procedura pripreme podeljena u korake koji se moraju pratiti određenim redom da bi se dobio krajnji proizvod.



8

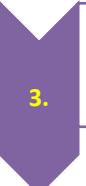


- Odredite koji se koraci mogu odraditi unapred.

*slaganje i spremanje sastojaka, čišćenje i seckanje proizvoda,
sečenje i podrezivanje mesa*



9



- Pronaći najbolji način da se održi svaki sastojak do poslednje faze predpripreme.

Temperatura za održavanje je temperatura za potencijalno opasnu hranu koja mora biti van granica Zone Opasne po Hranu.



10



4.

- Odrediti koliko je vremena potrebno za svaku fazu recepta.

Sklopiti plan pripreme počev od onih priprema koje zahtevaju najviše vremena.

Priprema fonda!!!



11



5.

- Dobro proučiti recepte da bi se saznalo da li se mogu poboljšati zbog efikasnosti i kvaliteta prilikom služenja.



12



Cilj



Cilj predpripreme jeste da se što više posla odradi unapred, a da se ne izgubi kvalitet hrane.



Potom, u vreme servisa, sva energija može da se upotrebi za dovršavanje jela odmah pre serviranja, sa najvećom pažnjom na detalje, kvalitet i svežinu.



Mnoge tehnike u pripremi koje su u svakodnevnoj upotrebi su dizajnirane zarad pogodnosti kuvara, ali bez uticaja na kvalitet.

13

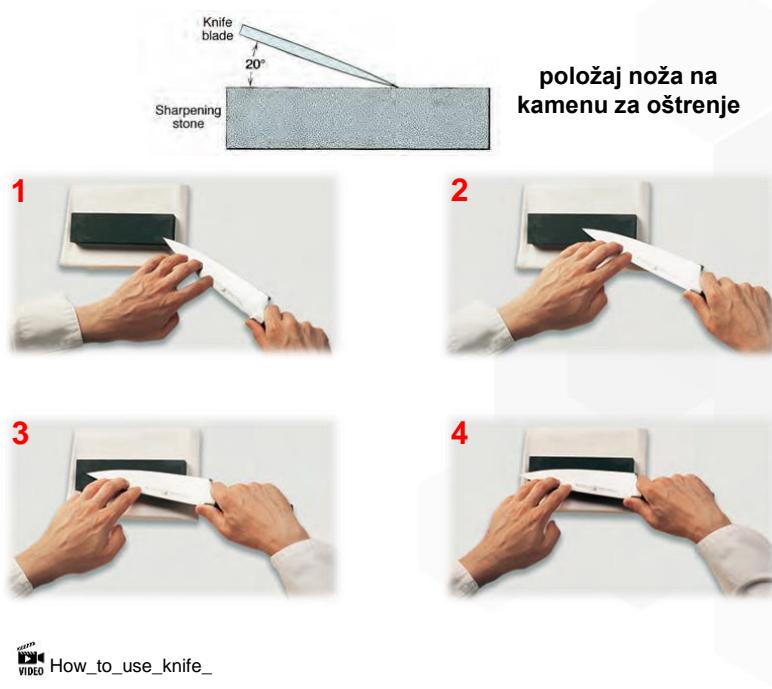
Pripremne radnje – Osnovni oblici sečenja namirnica



Prvo i osnovno u pripremnim radnjama u ugostiteljskim kuhinjama je izbor noža za odgovarajući način sečenja namirnica, a zatim i provera oštice.



14



15



Priprema namirnice se realizuje u kuhinjskim prostorijama ili u posebnim zonama za obradu (pripremnica za povrće, voće, meso, ribu, itd.). Pre upotrebe povrća, a u toku pripreme i mehaničke obrade, u zavisnosti od vrste povrća, **odstranjuju se svi nejestivi delovi i trulo tkivo**.



16



Zatim sledi pranje kroz mlaz vode, a potom se potapa u drugu vodu. Na ovaj način se odstrani oko 80% mikroorganizama. Higijenska ispravnost vode je veoma bitna.



17



Pre nego što se pristupi toplotnoj obradi ili serviranju, u zavisnosti od vrste oblika i veličine komada, pristupa se ljuštenju, usitnjavanju, seckanju, mariniranju, ceđenju, poširanju, itd. Sečenjem namirnica se postižu jedinstveni oblici i veličine komada.



18



Osnovni oblici sečenja povrća



oblikovanje sedmougaonog ovalnog oblika („tourneé“ sečenje – 5x2 cm)



velike kocke (large dice - 2x2x2cm)



srednje kocke (dice – 12x12x12mm)



male kocke(small dice - 6x6x6mm)



kockice (brunoise - 3x3x3mm)

i



fine kockice (fini brunoise - 1,5x1,5x1,5mm)

19



„rondelle“ - sečenje na kriške (veliki ili mali kolutovi)



„paysanne“ – dijamant oblika (12x12x3 cm)



„batonner“ stapići (6x6x5-4 cm)



sekanje na štapiće (julienne – 3x3x25-50 cm)



sekanje na štapiće (fini julienne 1,5x1,5x25-50 cm)

20



Kombinacija aromatičnog bilja

Mirepoix



Grubu isečeno povrće



Buke garni i Sašet



Luk pike i zapečeni luk



21

Tehnike mehaničke obrade namirnica

1



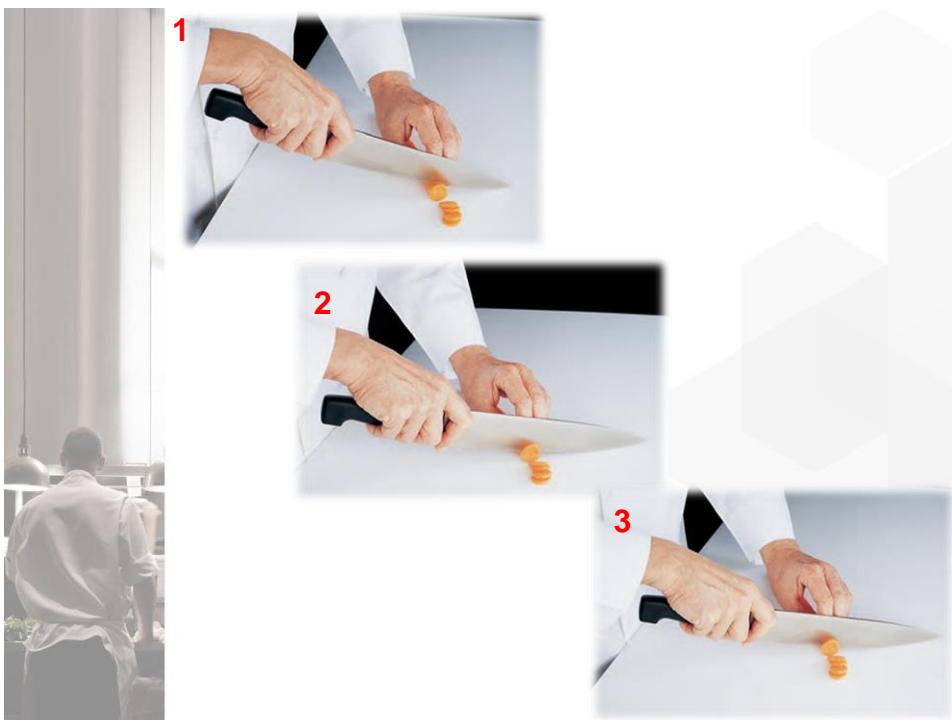
2



22



23



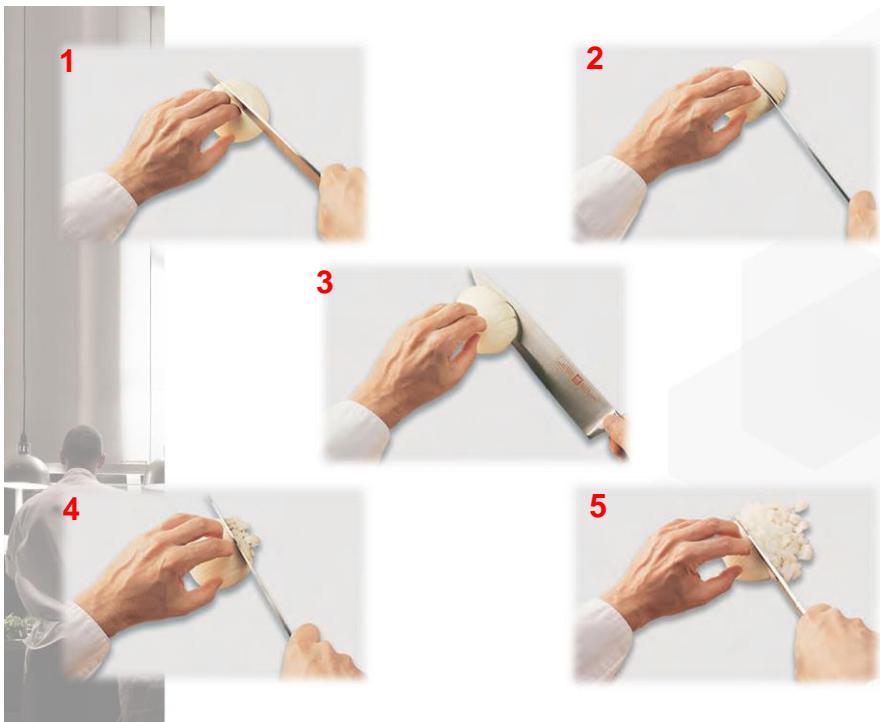
24



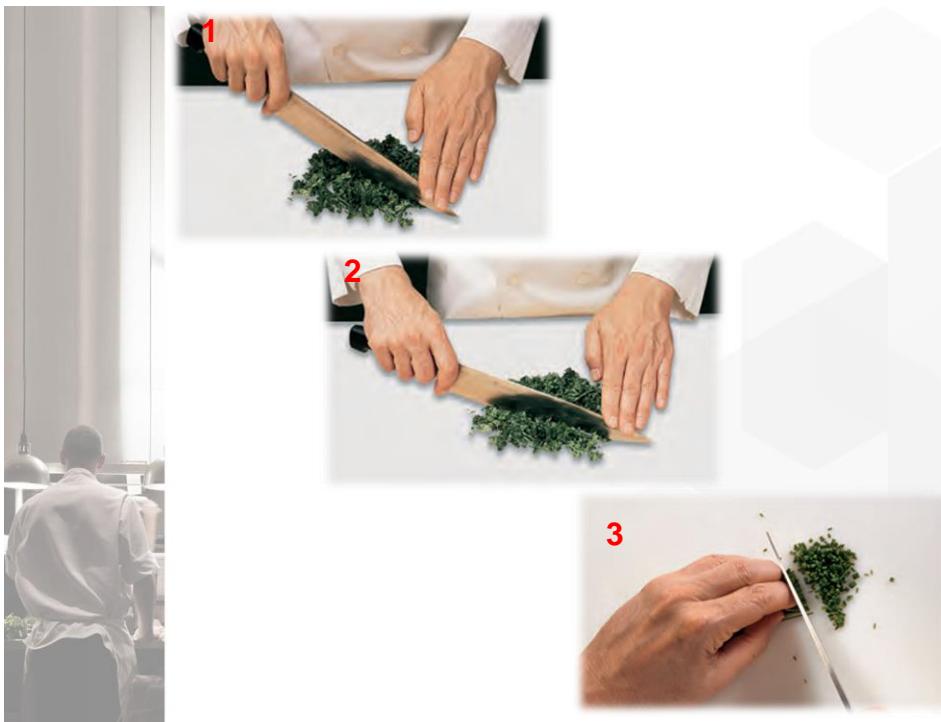
25



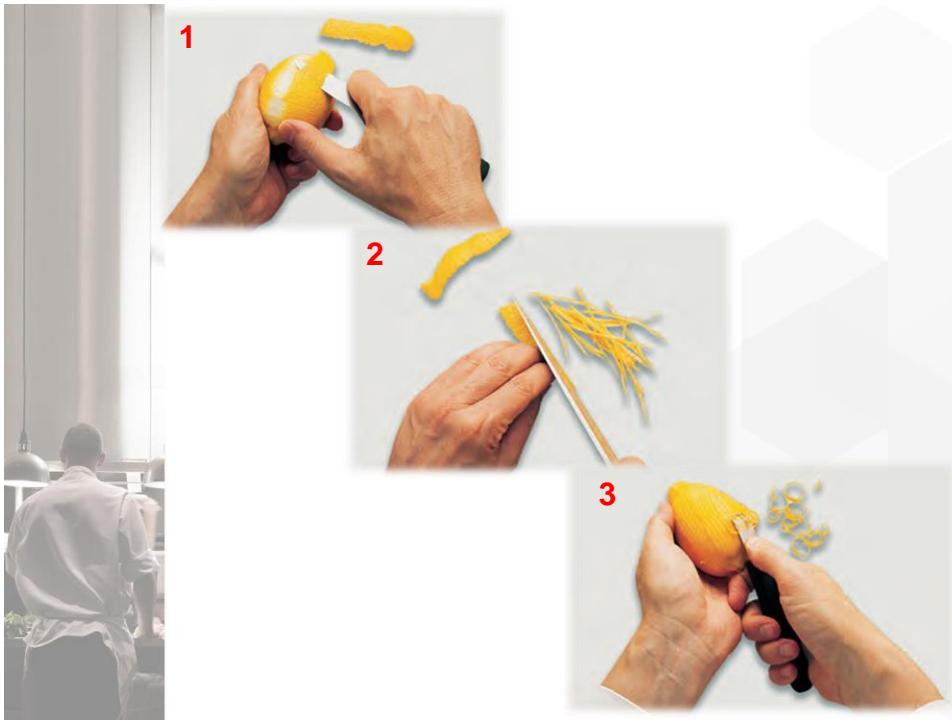
26



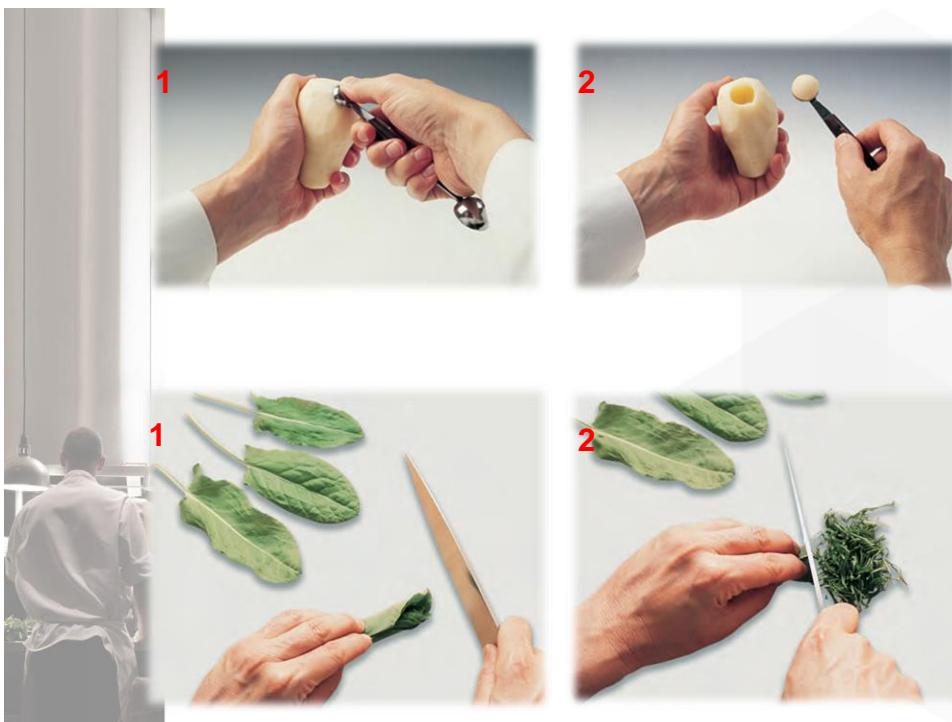
27



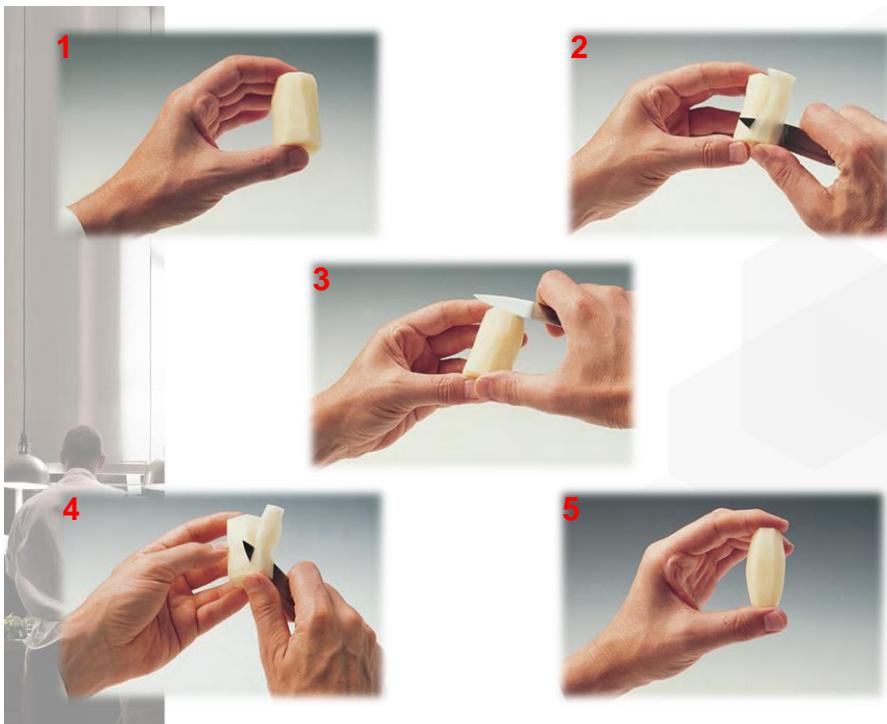
28



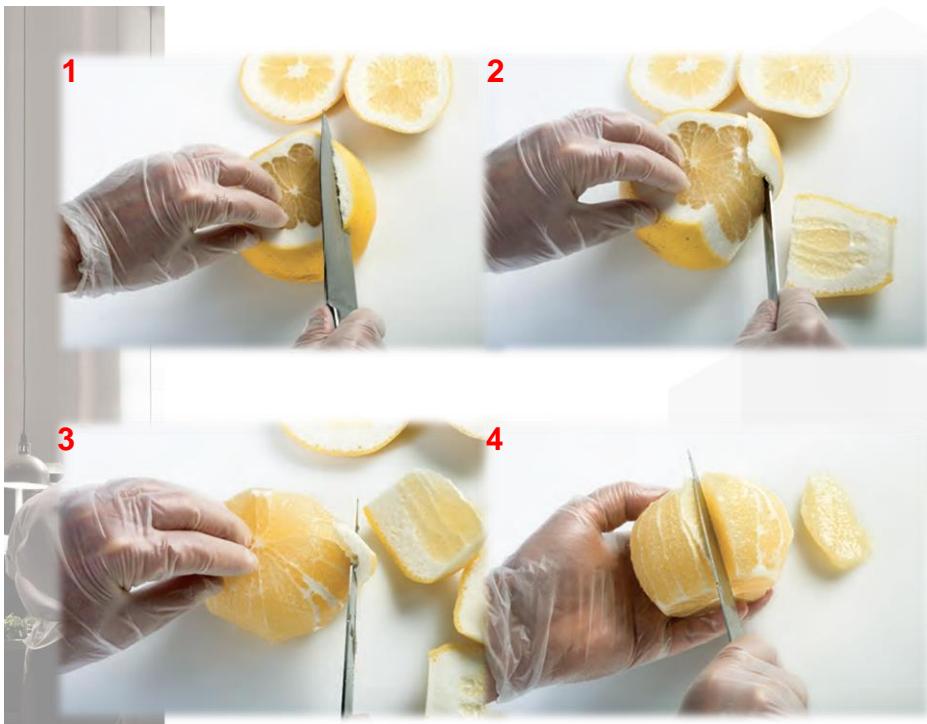
29



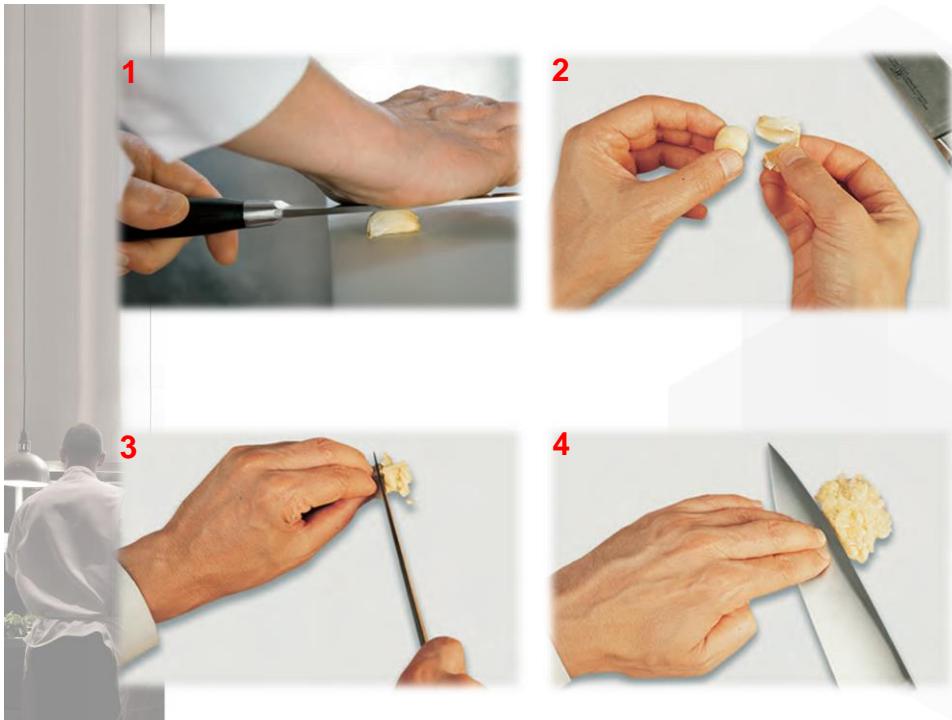
30



31



32



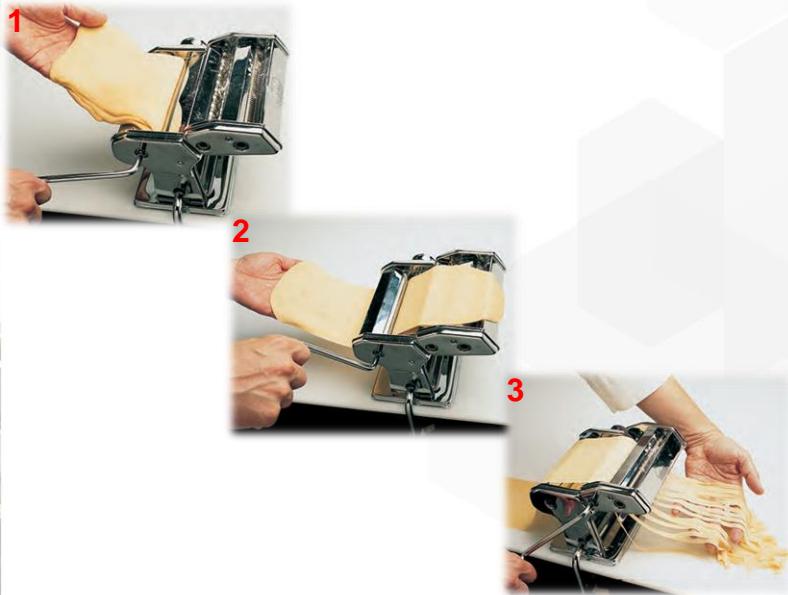
33



34



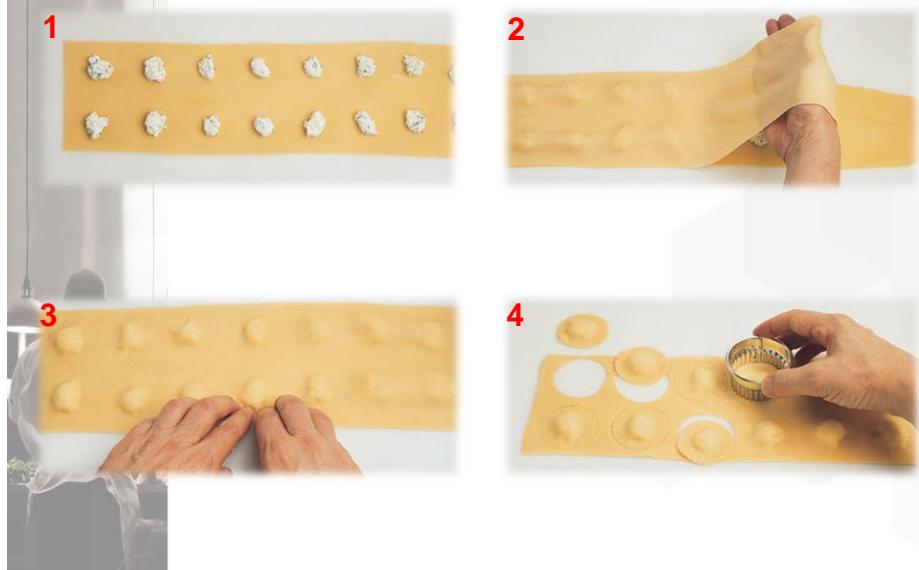
Priprema domaće testenine



35



Priprema raviola



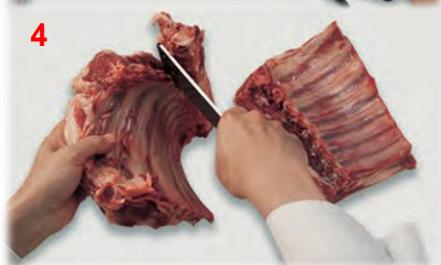
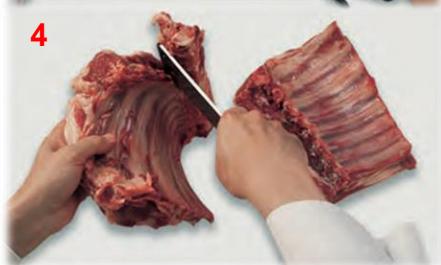
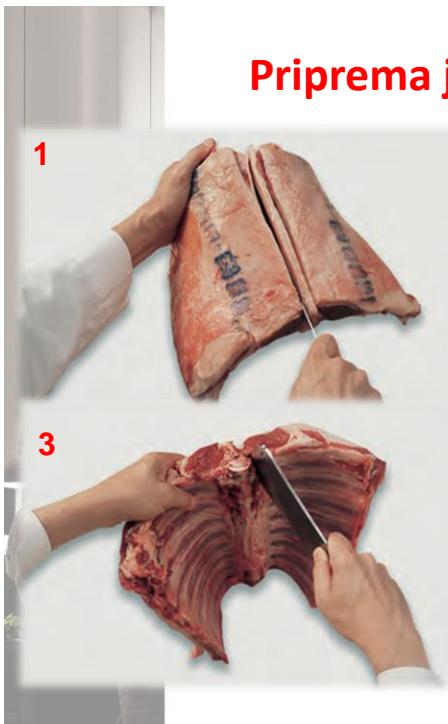
36

Priprema „spaetzle“ - trganjci

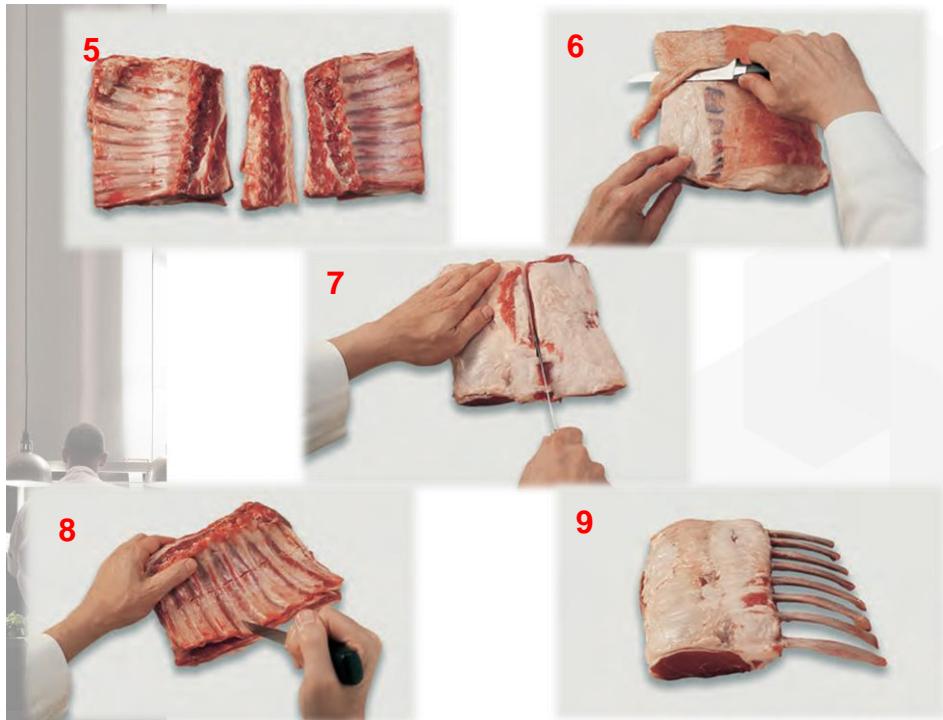


37

Priprema jagnjećih leđa



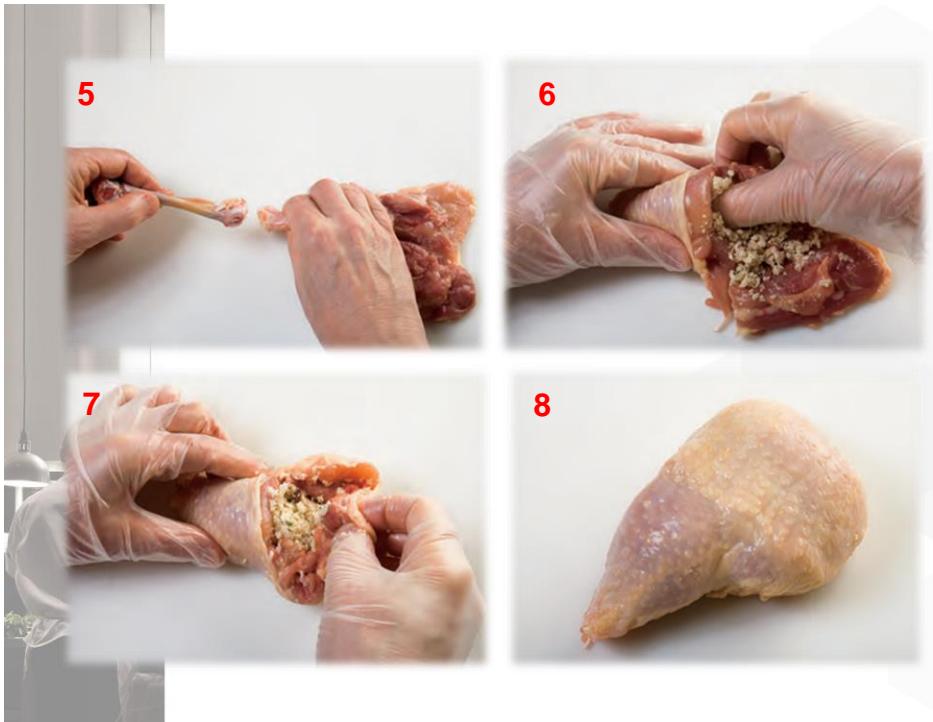
38



39



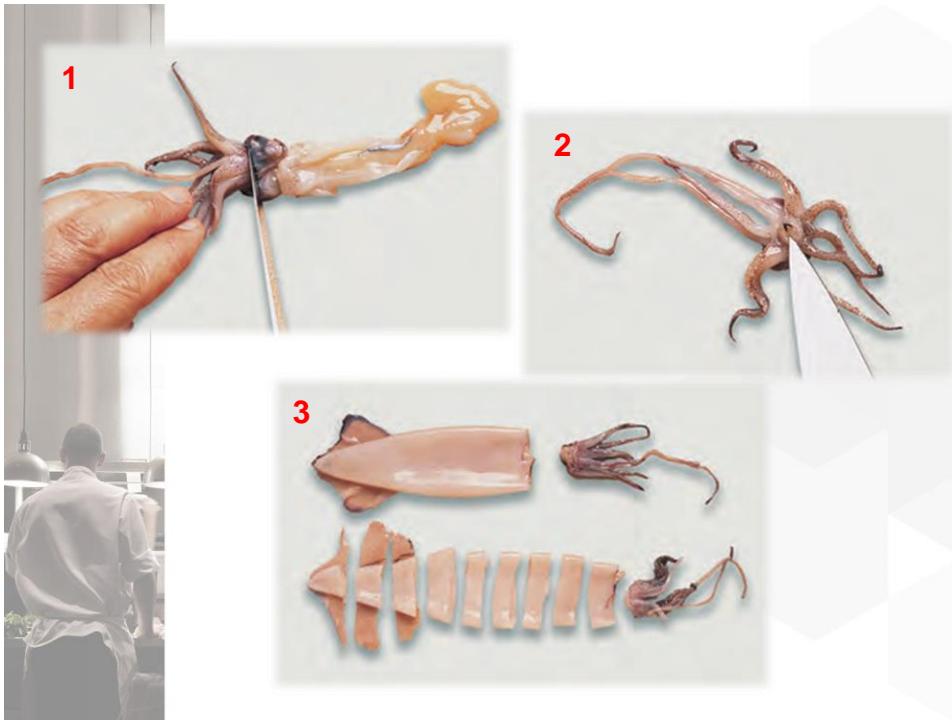
40



41



42



43



Fondovi

Fondovi su retke, ukusne tečnosti, koje se prave od kuvanog mesa, ribe i živinskog mesa ili kostiju.

Osnove ili fondovi su tečnosti koje čine osnovu mnogih supa, čorba, sosova i jela.



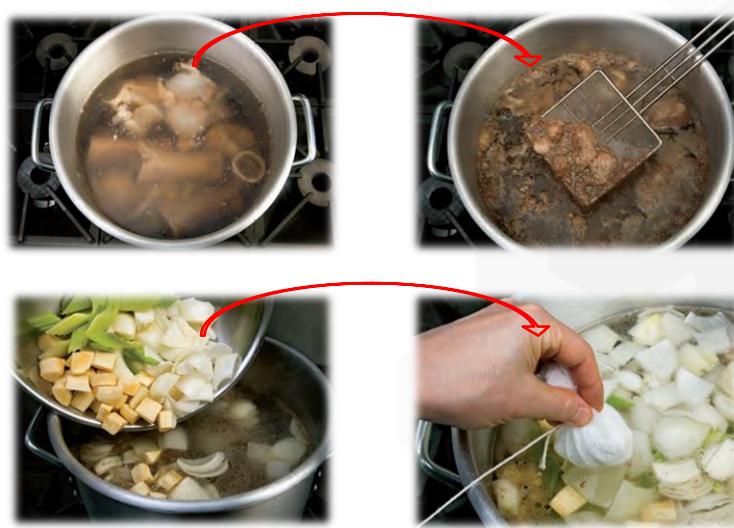
44



45



Osnovni govedji fond



46

OSNOVNI BRAON FOND OD GOVEĐEG MESA

47

Smeđi fond Espanjol

48



49



Beli fond - Bešamel



50



51



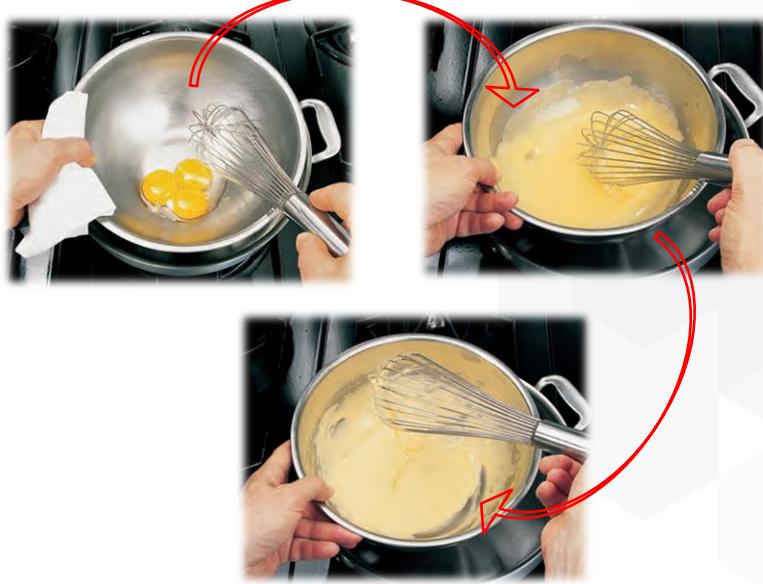
Pročišćeni puter



52



Holandski sos - „Hollandaise sauce“



53



54



Delimična obrada namirnica



55

Obrada u vlažnoj sredini (kuvanje, barenje i krčkanje)



kuvanje brokulija u konvektomatu

kuvano mešano povrće

56



57



kuvani
prokelj



kuvani španać

58



OBRADA SUVOM TOPLITOM (PEČENJEM, OBRADA NA ROŠTILJU, PRŽENJE U PLITKOJ I DUBOKOJ MASNOĆI)



priprema pečene paprike za dalju primenu



59



gratinirani karfiol



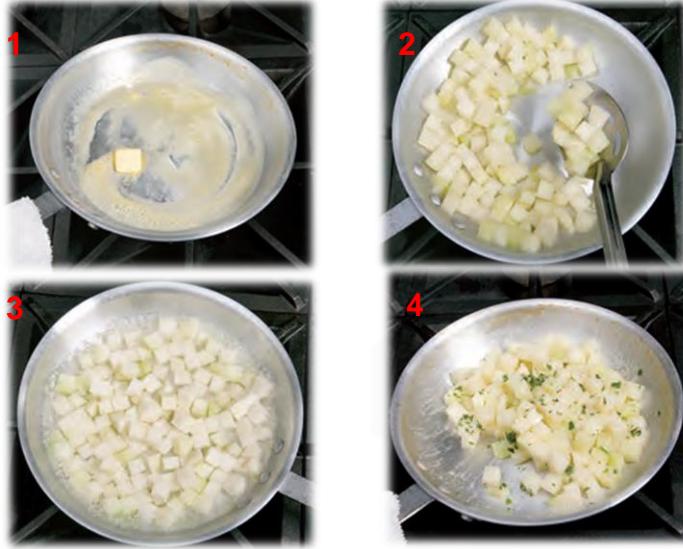
pečeni beli luk



grilovano povrća

60

Obrada u kombinovanoj sredini (dinsatnje i poeliranje)



61



glazirana
šargarepa



dinstani
kupus

62

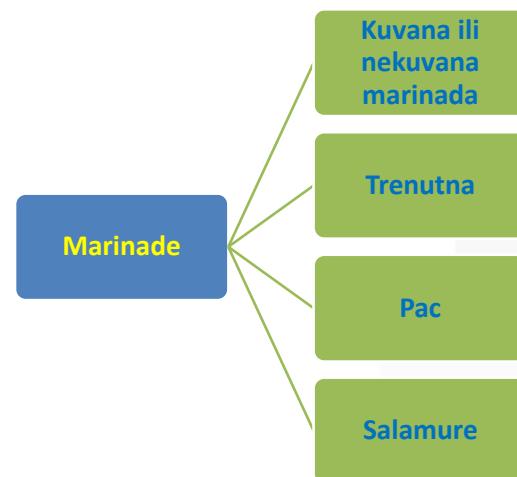


Marinade



- imaju ulogu da zamirišu ili aromatizuju meso,
- pomažu u omešavanju mesa,
- za proces deglasiranja ili za razblaživanje sosa,
- ubrzava rastvaranje mlečne kiseline,
- produži dužinu čuvanja hrane koja je potopljena u marinadi, relativno kiselim sredinom koja štiti meso od kvarenja.

63



64



Zaprška

Uloga zaprške je da zgušne i popravi ukus sosovima, čorbama, dinstanim i gotovim jelima.

Zaprška ili Roux (eng. roo) predstavlja kuvanu mešavinu jednakih delova masnoće i brašna



Prženjem brašna u masti dolazi do promene na skrobu, pri čemu se povećava sposobnost zgušnjavanja.

65

Varijacije sosova uz primenu zaprške (Roux)



Tečnost – Fond	Sredstva za zgušnjavanje	Glavni sos
Mleko	bela zaprška (white Roux)	Bešamel
Svetli fond (Teleći, Riblji, Pileći)	bela ili belo – žućkasta zaprška	Velute
Braon fond	braon zaprška	braon sos ili espanjol
Paradajz fond	opcionalno zaprška: Napomena!	Paradajz sos
Puter	Žumance	Holandez

66



Priprema za prženje



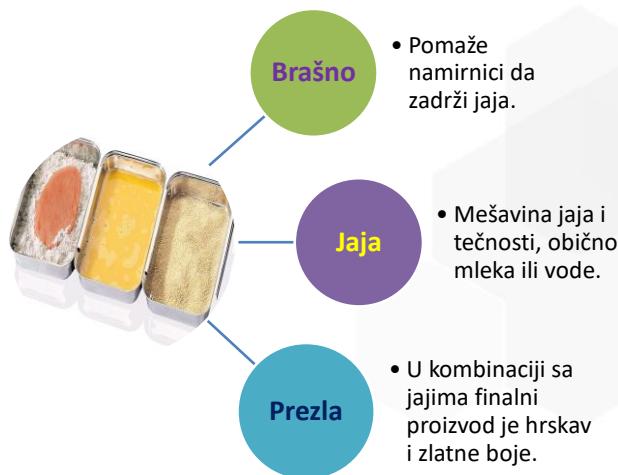
- Većina namirnica koje se prže u dubokoj masnoći, sa izuzetkom krompira, prvo se paniraju u brašnu, jaja i prezlu. Paniranje ima svrhu da:
 - Pomaže zadržavanju vlage i ukusa u namirnici,
 - Štiti masnoću u kojoj se prži od vlage i soli iz namirnice, što bi smanjilo kvalitet masnoće za prženje,
 - Štiti hranu od upijanja previše masnoće,
 - Daje hrskavost, ukus i dobar izgled finalnog proizvoda.

67



Paniranje

Paniranje je oblaganje namirnice u prezlu, hlebne mrvice ili druge mrvice pre prženja u plitkoj ili dubokoj masnoći.



68



Najzastupljeniji načini paniranja namirnica:

- brašno, jaja i prezle (Bečki način);
- brašno i jaja (Pariski način),
- brašno, ulupano belance i prezla (Engleski način),
- brašno, žumance, pivo (Orly masa).



69

Primena i rukovanje polugotovim proizvodima

- ne može zamisliti nijedan ugostiteljski objekat bez upotrebe ovih proizvoda,
- skraćuju vreme predpripreme, upotrebu opreme, radnu snagu i druge benefite,
- Polugotovi proizvod se može definisati kao „*bilo koji proizvod koji je delimično ili potpuno pripremljen ili obrađen od strane proizvođača*“.

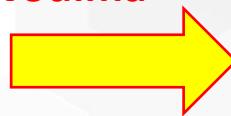


70





Smernice za primenu i rukovanje polugotovim proizvodima



71



Prijem

- Na prijemu je obavezna provera. Naročito treba proveriti zamrznute namirnice, pomoću termometra, kako bi bili sigurni da se nisu odmrzle u transportu.

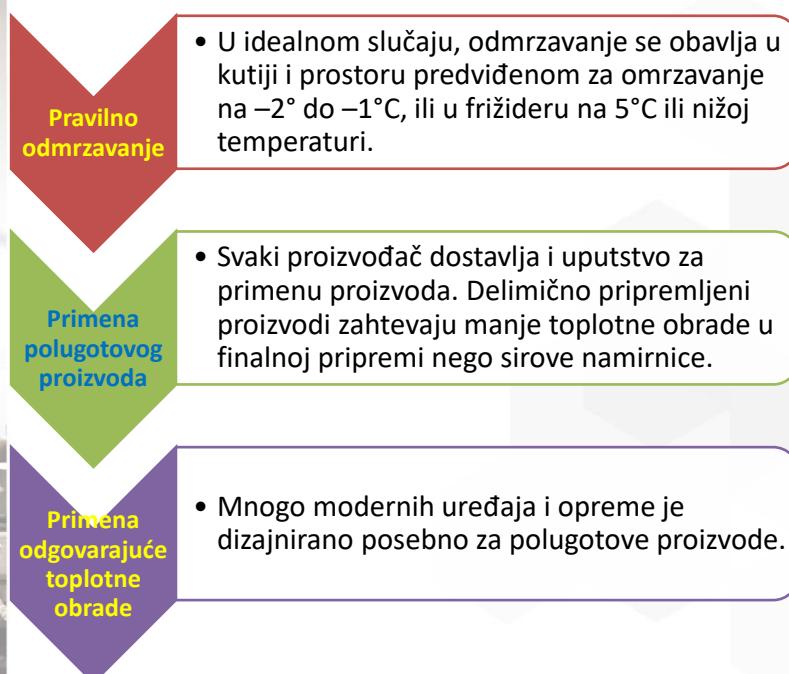
Skladištenje

- Smrznuta hrana se mora držati na -18°C ili nižoj temperaturi. Hladne namirnice moraju ostati hladne, ispod 5°C . Proizvodi za magacin (suvi proizvodi, konzervirana roba, itd.)

Rok trajanja proizvoda

- Ništa se ne čuva zauvek, čak ni polugotovi proizvodi. Skladištiti po principu FIFO i ne više od potrebne količine.

72



73

Adaptiranje pripreme prema stilu servisa



74



Ustanovljena posluga jela

Ovaj metod ima dve velike mane:

- Opadanje kvaliteta hrane ako duže stoji,
- Velike količine ostataka.



75



Proširena posluga jela



Naziva se *kuvanje à la carte*

Proizvodi se kuvači
zasebno i po porudžbini, a
ne unapred, dok je
predpriprema obimna sve
do finalnih faza kuvanja.



76



77

Na praktičnom primeru prikazaće se razlika izmedju ove dve metode. U oba slučaja finalni proizvod je jelo od piletine (piletina sa belim vinom u sosu od pečuraka, grilovanim paradajzom i pire krompirom).



78

Kvantitativna metoda:



- ✓ zapeče se piletina u masnoći, i izvadi se,
- ✓ izdinstati luk i pečurke u istoj masnoći,
- ✓ doda se brašno da bi se dobila zaprška,
- ✓ doda se belo vino, velute od pilećeg mesa; začini se, krčka se dok se ne zgusne,
- ✓ dodati / vratiti piletinu; krčkati dok ne bude gotovo.



79

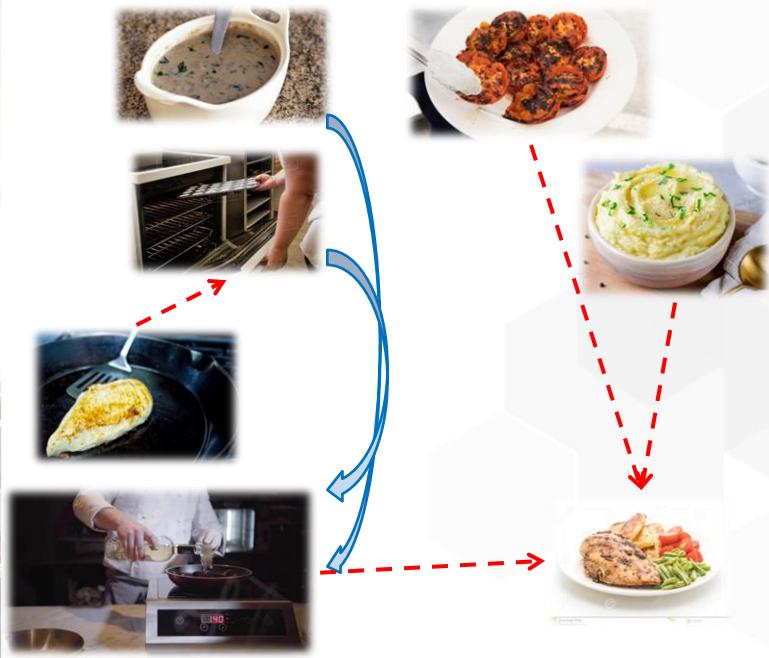


À la carte metoda:

- unapred se pripremi sos od pečuraka, grilovan paradajz i pire krompir i čuva se u ben-mariju,
- prilikom svake porudžbinu:
 - ✓ zapeče se piletina u tiganju a dovrši se u rerni,
 - ✓ deglazira se tiganj belim vinom, a potom redukuje,
 - ✓ doda se jedna porciju sosa i piletina; kratko se prokuva, servira se sa grilovanim paradajzom i pire krompirom.



80



81



Hvala na pažnji!!!

Pitanja??

Dr Nikola Vuksanović

vuksanovicnikola85@gmail.com

[@chefteorijaipraksa](#)

[@chefteorijapraksa](#)

82