

# Hladna predjela

mr.sc. Igor Černjul



# Uvod

Predmet: Ugostiteljsko posluživanje, Konobari (1. razred), THK (2. razred)

Nastavna cjelina: Poznavanje i posluživanje jela

Nastavna jedinica: Posluživanje predjela

Ishodi: Povezati znanja o ugostiteljskoj djelatnosti.

Naučiti pojam i podjelu hladnih predjela.

Postići potrebno znanje za prezentaciju predjela u blagovaonici.

Naučiti stručno poslužiti predjela.



# HLADNA PREDJELA

- Skupina jela s kojom najčešće počinje jelovnik
- Pripremaju se od jedne ili više namirnica
- Glavna uloga im je aktiviranje probavnog sustava
- Svojim izgledom, okusom i kvalitetom pobuđuju želju za drugim jelima
- Brzo prigrotovljena i poslužena zabavit će gosta i skratiti mu vrijeme dok čeka drugo jelo

# Stručno pripravljena predjela

## Trebaju biti:

- Gastronomski stručno i pravilno odabrana kako bi se uklopila u cjelinu obroka
- Ukusno poslužena
- Decentno ukrašena
- Raznolikog okusa
- Harmoničnih boja
- Prezentirana i poslužena uvijek dobro ohlađena
- Zanimljiva i privlačna kako bi se gostu olakšalo čekanje drugog naručenog jela



## Ne smiju biti:

- Preobilna
- Ljuto začinjena
- Prekomjerno slana
- Masna
- Pikantna
- Zasitna



# Načini prezentacije predjela u blagovaonici

Buffet-stol – stabilan ili na kotačima, veći ili manji, postavlja se u blagovaonici blizu ulaznih vrata ili na najuočljivijem mjestu, s kojega se gosti poslužuju sami ili uz pomoć kuhara ili konobara



# Načini prezentacije predjela u blagovaonici



- Kolica s hladnim predjelima – na njima se nalazi desetak hladnih predjela koja se nude gostima za njihovim stolom, s mogućnošću da se jela vide i kušaju
- Izložbeni stol u blagovaonici – na kojem se nalaze najinteresantnije namirnice za pripremanje različitih jela (pršut, kulen, losos, kavijar, guščja jetra, razna vina i sl.) da bi gost lakše odabrao i naručio jelo

# Vrste hladnih predjela

- Mogu biti priređena od mesa, riba i rakova, jaja, povrća, voća i drugih delikatesa



- Za svečane večere kao hladno predjelo poslužuje se kavijar, kamenice, sušeni losos, guščja jetra, jastog i druga delikatesna jela



## Podjela hladnih predjela

- Hladna predjela od mesa i suhomesnatih proizvoda
- Hladna predjela od riba, rakova, školjaka i glavonožaca
- Hladna predjela od jaja
- Hladna predjela od voća i povrća
- Hladna predjela od tjestenina i riže
- Hladna izložci (eksponati)
- Pikantni zalogaji i sendviči



# Hladna predjela od mesa

Preporuča se uz njih poslužiti više vrsta kruha i maslac

- Istarski pršut, dalmatinski pršut, slavonski kulen, miješani hladni narezak, biftek tartar (svježe kosani goveđi file začinjen pikantnim začinima serviran uz tost i maslac), carpaccio od govedine



# Hladna predjela od mesnih salata

## Salata Tosca

- Pečena hladna piletina, sušeni goveđi jezik, kuhana cikla, bjelanjak, artičoke, majoneza, slatko vrhnje, limunov sok, rajčica, zelena salata, peršin, sol i papar



## Ruska salata

- Kuhana šunka, teleće ili svinjsko pečenje, sušeni goveđi jezik, krumpir, mrkva, celer, mahune, kiseli krastavci narezani na rezance, kosane slane sardele i kaperi

# Hladna predjela od riba i rakova

- Dimljeni losos
- Koktel od škampi
- Koktel od plodova mora



- Kavijar
- Kamenice
- Carpaccio od rošpa

# Hladna predjela od jaja

Izdašna, zahvalna i česta u ponudi

- Jaja s hladnim umacima
- Jaja na ruski način
- Hladna jaja Elizabeta
- Jaja u majonezi
- Jaja u želeu
- Jaja na tartarski način
- Jaja Nica
- Meka jaja s hrenom
- Meka jaja na ruski način
- Jaja vert-pré



# Hladna predjela od voća i povrća

- Tražena tijekom cijele godine, osobito u vrući ljetnim danima
- Lagana i osvježavajuća
- Tu se ubrajaju:
  - Salate od povrća začinjene raznim hladnim umacima
  - Povrće punjeno nadjevima i salatama
  - Marinirano povrće i gljive
  - Razne voćne salate
  - Kokteli od voća
  - Razno voće sa sirom i pršutom

# Hladna predjela od voća i povrća

- Francuska salata
- Valdorf salata
  - Na rezance se izrežu: jabuke, celer, orasi, poveže se majonezom koja je razrijeđena vrhnjem. Začini se sa soli, paprom i worcesterom. Ukrasiti kriškama rajčice
- Šparoge vinegret
  - Kuhane šparoge začinjene octenim umakom



# Hladna predjela od voća i povrća

- Dinja s pršutom
  - Na velikom tanjuru posluži se kriška oguljene dinje i uz nju ili preko nje ploška pršuta ili šunke
- Kruška sa sirom
  - Polovina oguljene kruške s odstranjenim sjemenkama staviti na veliki tanjur i dodati krišku sira
- Voćni koktel
- Grejp sa šećerom



# Hladna predjela od tjestenina i riže

- Sve više tražene
- Pravo osvježenje u vrućim ljetnim danima
- Atraktivne salate od raznih oblika tjestenine i riže začinjene hladnim umacima i obogaćene raznim namirnicama
  - Razno povrće, tunjevina, slane srdele, vrhnje, kukuruzom, gamberi, kvalitetni začini





# Hladna izložci (ekspoziti)

- Atraktivna hladna predjela koja se nude u posebnim prilikama



- Gotove se od najkvalitetnijih vrsta i dijelova mesa, peradi, divljači, riba, rakova, školjaka, glavonožaca, povrća i drugo

# Pikantni zalogaji i sendviči

- Razne barčice i tortice punjene nadjevima
- Razne paštetice i uštipci punjeni nadjevima
- Razni otvoreni i zatvoreni sendviči obloženi različitim namirnicama
- Koktel sendviči





# Sendvič

- Dvije kriške kruha ili peciva namazane maslacem, raznim mješavinama maslaca ili namazima za sendviče, ili s nekim nadjevom i u sredini obložene suhomesnatim proizvodima, raznim pečenim mesom i drugim namirnicama

# Vrste sendviča

- Obični sendvič - najčešće se nudi gostima na putovanjima kao dio hladnog objeda, a susreće se i u ugostiteljskim objektima koji nude jednostavne usluge prehrane
- Otvoreni sendvič - nudi se u raznim prigodama, a može biti i hladno predjelo. To su sendviči na engleskom kruhu, različitih oblika, velikog izbora i lijepo ukrašeni
- Kanape sendvič - specijalni je mali sendvič, različitih oblika, na prepečenom engleskom kruhu, obložen delikatesnim namirnicama i posebno ukrašen
- Američki sendvič - većinom se sastoji od tri sloja kruha, s dvostrukim nadjevom i listovima zelene salate među kruhom. Puni se raznim namirnicama




# Posluživanje hladnih predjela

- Mogu se poslužiti na razne načine: bečki, francuski, engleski i ruski
- Predjela u a la carte restauracijama daju se u količini 120-150 grama
- Poslužuju se na velikom tanjuru
- Poslužuje se veliki pribor
- Predjela u pansionskim restauracijama su upola manja
- Poslužuju se na desertnom tanjuru
- Poslužuje se desertni pribor

# Zadatak za učenike

- Pronaći 3 jela za svaku skupinu hladnih predjela (8. slajd)
- Za svako jelo pronaći sliku, naziv i web adresu
- Podatke unijeti u pripremljenu tablicu koja se nalazi u prilogu

## Primjer

Hladna predjela od riba, rakova, školjaka i glavonožaca	
	<p>Naziv jela i adresa web stranice</p> <p><u>Rolice</u> od romba sa sezamom i emulzijom od citrusa, uz koje je poslužena crna dehidrirana alga <u>Fucus</u></p> <p><a href="https://plavakamenica.hr/2017/07/02/batelina-omakase-david-skoko/">https://plavakamenica.hr/2017/07/02/batelina-omakase-david-skoko/</a></p>
	<p><u>Carpaccio</u> od <u>šarga</u> s kavijarom od tapioke</p> <p><a href="https://plavakamenica.hr/2017/07/02/batelina-omakase-david-skoko/">https://plavakamenica.hr/2017/07/02/batelina-omakase-david-skoko/</a></p>
	<p>Sirova trilja s duboko zelenim umakom od jadranske alge <u>Codium</u></p> <p><a href="https://plavakamenica.hr/2017/07/02/batelina-omakase-david-skoko/">https://plavakamenica.hr/2017/07/02/batelina-omakase-david-skoko/</a></p>

Hvala na pažnji!

