



# **DOGOTOVLJAVANJE JELA KOD STOLA GOSTA RASIJEKANJEM**

**ZORAN ZELIĆ**

# Priprema za izvođenje nastave

## Ciljane grupe :

- Razred ⇒ Treći
  - ⇒ Konobar – Konobar JMO,
- Razred ⇒ Četvrti
  - ⇒ Turističko-hotelijerski komercijalist
- Nastavni predmet ⇒ Ugostiteljsko posluživanje
- Nastavna cjelina ⇒ dogotovljavanje jela kod stola gosta
- Nastavna tema ⇒ priprema tatarskog bifteka
- Vrijeme izvođenja nastave ⇒ 125 min

# Ishodi

- **Nakon teme rasijecanje chateaubriand-a učenici će:**
  - **Samostalno napraviti pripremne radove za rasijecanje bifteka**
  - **Rasjeći biftek na 6 jednakih komada**
  - **Složiti na tanjur sa prilogom**
  - **Servirati biftek gostu**

**Kod nas je pojam rasijecanja poznat i pod nazivom "tranširanje", koji potječe od francuske riječi trancher, što znači odrezati, odsjeći.**

**Danas se Francuzi koriste i izrazom decoupage, osobito kada je riječ o rasijecanju peradi.**

**Rasijecaju se pečena i kuhana, hladna i topla mesa pripremljena u komadu za jednu, dvije ili više osoba.**

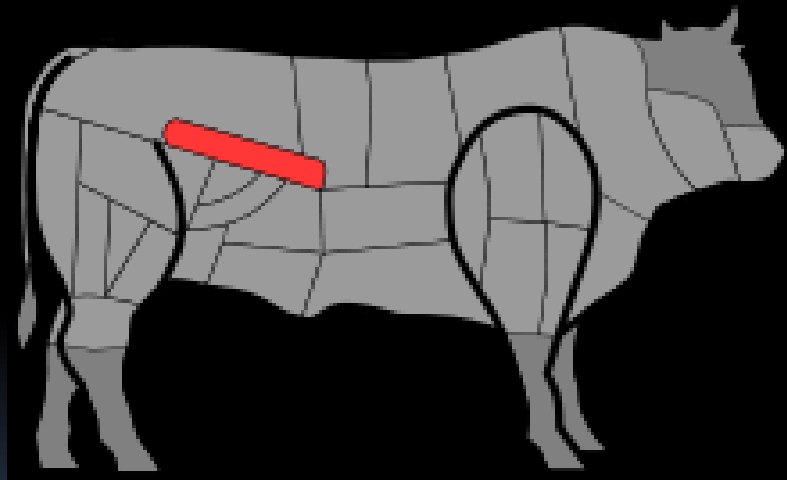
- **Meso pripremljeno za rasijecanje treba biti u kuhinji lijepo oblikovano, bez masnoća i nepotrebnih kostiju i složeno zajedno s prilogom na pliticu.**
- **Ove radove obično izvode specijalizirani kuhari i konobari koji poznaju građu i kvalitetu mesa koje rasijecaju i način njegova pripremanja jer se rasijecanje mora izvesti stručno i brzo.**

# Pribor za rasijecanje mesa

- Kolica za hladna ili grijana jela (ili stolni grijač)
- Daska na kojoj se rasijeca meso
- Noževi za: (rasijecanje; otkoštavanje; za pršut; za losos; za rasijecanje velikih komada mesa ...)
- Jaka – čvrsta dvokraka vilica
- Nekoliko žlica/vilica za prihvatalkje
- Škare za rasijecanje peradi
- Oštrilo za noževe
- Zaimača za umake
- Platneni ubrusi
- Tanjur za odlaganje upotrjebljenog inventara
- Zagrijani tanjuri za serviranje jela

# Chateaubriand

priprema se od najdebljeg,  
(srednjeg) dijela govedske  
pisanice.



# Chateaubriand

- Prži se na malo ulja na tavi.
- Kada je pržen stavljamo ga na crouton (kruton) na sredinu plitice i oblažemo povrćem
- Štapiće s komadićima voća možemo ubosti u šatobrijan ili ako ima malo priloga stavimo ga sa strane na list zelene salate



# Povijest

- Priča o *Chateaubriand-u* bifteku vraća nas u doba Napoleona, kada je *chef* Montmireil kreirao posebno jelo u čast Francoisu Chateaubriandu, piscu, diplomatu i političaru. Jelo je u brojnim inačicama opstalo i dan danas.

**Što radim:** Pripremam dvostruki bifek za rasijecanje

**Kako radim:** Na kolica slažem dasku, pribor za rasijecanje i tople tanjure na grijaču

**Zašto radim:** Sve mora biti pri ruci kako bismo nesmetano obavili rasijecanje mesa pred gostima, u što kraćem vremenu



**Što radim:** Vadim štapiće s voćem iz mesa

**Kako radim:** Štapiće prihvaćam papirnatim ubrusom i izvlačim ih iz mesa pridržavajući ga nožem

**Zašto radim:** Zbog higijenskih razloga



- Što radim:** Prenosim šatobrijan na dasku za rasijecanje
- Kako radim:** Žlicu podvlačim pod šatobrijan i pritisnem ga hrptom vilice odozgo
- Zašto radim:** Meso se ne bode kako ne bi iz njega curili sokovi



**Što radim:** Meso režem na šest ploški

**Kako radim:** Vilicom pridržavam meso kako bi se za sve vrijeme rasijecanja držalo na okupu

**Zašto radim:** Da ne bi sok iz njega curio dok nožem lagano režemo u koso



**Što radim:** Na polovicu croutona naslanjam prvu okrenutu plošku mesa, drugu plošku stavim do nje, tako i treću

**Kako radim:** Ploške mesa slažem da se malo preklope

**Zašto radim:** Da bi se vidjela unutrašnjost mesa



**crouton (kruton) – bijeli prepečeni kruh**

**Što radim:** Uz prilog stavljam voće

**Kako radim:** Štapić s voćem prihvaćam lijevom rukom, a u desnoj držim prihvatiljke i skidam voće sa štapića na tanjur gosta

**Zašto radim:** Da bi fino i estetski složio jelo na tanjur



- **Umak se, ako je predviđen, ne prelijeva preko mesa ni priloga, već se stavlja sa strane.**
- **Po gostovoj želji donosimo senf, kečap i worcester**
- **Uz tako pripremljen dvostruki biftek gostima ćemo ponuditi crno vino**



# Pitanja za domaću zadaću

- Što podrazumijeva pojam „tranširanje” ?
- Kako mora biti pripremljeno meso za rasijecanje od strane kuhinje ?
- Tko radi rasijecanje pred gostom ?
- Od čega se priprema chateaubriand ?
- Što sve trebamo od inventara za rasijecanje mesa ?
- Kako se skida voće sa štapića ?
- Na koliko komada se reže chateaubriand i kako ?
- Što je crouton ?
- Kako se slaže na tanjur meso i prilog prije serviranja gostima ?

# Razbibriga

## Reš pečen

- - ovaj biftek vam je toliko prepečen da je sav crn ....!
- - žali se gost.
- - To je u znak žalosti!
- - odgovara konobar i nastavlja
- - jučer nam je umro kuhar.

# Razbibriga

## Mujo stolar

- Došao Mujo u Njemačkoj na ručak u fini restoran, ne zna njemački pa se snalazi kako zna i umije.
- Nacrta biftek na komadu papira, nasmiješi se i konobarica donese biftek.
- Nacrta čašu i bocu, konobarica donese bocu vina.
- Kad je pojeo i popio konobarica mu nacrta krevet.
- Uh majko mila uzdahne Mujo – kako je znala da sam stolar.



**HVALA NA PAŽNJI  
OSTANITE DOMA  
PRATITE**

**<https://nastava.asoo.hr/>**