

# **Dogotovljavanje jela pred gostom**

**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 priprema tatarskog bifteka učenici će:
  - Samostalno napraviti pripremne radove za izradu tatarskog bifteka
  - Izraditi tatarski biftek miješanjem
  - Servirati tatarski biftek

Postoji nekoliko metoda  
dogotovljavanja jela pred stolom gosta

- Miješanjem
- Rasijecanjem
- Flambiranjem
- Filiranjem

# **PRIPREMA TATARSKOG BIFTEKA**

## *Potrebne namirnice za pripremu tatarskog bifteka:*

### Receptura za dvije osobe

- 18 dag kosane goveđe pisanice
- 1 žumance
- 1 dl ulja
- ½ limuna (ocijeđeni sok)
- Začini:

sol, papar, crvena paprika mljevena,  
sitno kosani:

crveni luk (neki gosti traže i češnjak), kiseli  
krastavci, fileti inćuna, kapari, feferoni, peršin,  
kečap od rajčice, senf, tabasco i worcestershire; po  
gostovoj želji dodaje se konjak, vinjak ili crno vino  
**maslac i tost – kod posluživanja**

# Pripremni radovi u kuhinji

- Tatarski biftek priprema se od goveđe pisanice koju smatramo najkvalitetnijim mesom.
- Duguljastog je oblika.
- Nalazi se u sklopu hrpta i proteže se od buta pa sve do drugog rebra. Meso je tečno i nježno, obloženo lojem i tankom kožicom.
- Prije uporabe s pisanice se skine loj, kožica i tetive. Stavlja se u ulje da odleži, a može se premazati i senfom. Čuva se u hladnjaku.



**U kuhinji je potrebno načiniti sljedeće radove:**

**pisanica se sitno iskoše, napravi se pogača koju stavimo u sredinu velikog staklenog tanjura. Na vrh pogače napravi se udubljenje u koje se stavi žumance. Oko mesa se slože različiti začini.**

**Također je potrebno pripremiti maslac i tost.**



# Pripremni radovi u konobarskoj pripremnici ili sali

- Konobari u sali ili pripremnici pripremaju:
- pomoćni stol ili kolica, staklenu zdjelu na podtanjuru s ubrusom, tanjurić s prihvatalkama, bočicu s uljem, stolnu apoteku, konjak po gostovoj želji, tanjurić sa žličicom za degustiranje izmiješanog bifteka, tanjur za gotov biftek i tanjur s ubrusom za tost.



# Miješanje tatarskog bifteka prema fazama pripreme

- **priprema majoneze**
- **priprema tatarskog dresinga**
- **miješanje mesa i dresinga – izrada tatarskog bifteka**

# Priprema majoneze

**Prenosim žumance u zdjelu**

**Pažljivo žlicom zahvaćam žumance**

**Prilikom prenošenja žumance se ne smije oštetiti i razliti**





Dodajem sol

Žlicom uzimam sol i  
stavljam u zdjelu

Da bih zasolio  
majonezu



**Dodajem senf**

**Žlicom uzimam  
senf i stavljam  
u zdjelu**

**Da bih napravio  
majonezu**





**Istiskujem limunov  
sok**

**Vilicom i žlicom  
istiskujem  
sok iz kriške  
limuna**

**Da bi majoneza  
bila svježija**



**Dodajem ulje**

**Ulje dodajem u  
tankom mlazu**

**Da bih napravio  
kvalitetnu  
majonezu**

**Miješam sastojke**

**Sastojke miješam  
vilicom i žlicom u  
jednom smjeru**

**Da bi majoneza  
bila kompaktna**





## Priprema tatarskog dresinga



**U majonezu dodajem  
začine**

**Žlicom zahvaćam one  
i onoliko začina  
koliko gost to želi,  
prvo suhe a zatim  
ostale i stavljam ih u  
zdjelu**

**Da bih napravio  
tatarski dresing**



Što radim:  
Dodajem tvorničke  
umake

Kako radim:  
Iz bočica pažljivo  
istresam  
malo umaka:  
worcesterhire, tabasco  
...

Zašto radim:  
Umaci su pikantni



**Dodajem konjak**

**Iz čaše ulijevam  
određenu  
količinu konjaka,  
ukoliko gost želi**

**Da bih oplemenio  
biftek**



**Miješam začine s  
majonezom**

**Kružnim pokretima  
vilicom miješam  
začine s majonezom**

**Da bih što bolje  
povezao začine s  
majonezom**



**Dodajem meso u  
dresing**



**Meso dodajem  
postepeno u  
manjim količinama**

**Da bih lakše  
povezao meso  
s dresingom**



**Povezujem meso s  
dresingom**

**Žlicom zahvaćam  
sadržaj kojeg  
potiskujem vilicom**

**Da bih utrljao začine  
u meso**



**Gostu dajem da kuša  
izmiješani biftek**

**Žličicom uzimam  
malo bifteka i  
stavljam na tanjurić**

**Da bi se prema  
potrebi doradio**

# **Serviram gotov biftek**



**Biftek na tanjuru,  
maslac i tost  
stavljam na  
sredinu stola**

**Da bi se gost  
poslužio jelom**

**Zaželim gostu  
dobar tek**



## **Zadatak za domaću zadaću**

**Na koje načine možemo dogotoviti jelo kod stola gosta ?**

**Koje namirnice trebamo za tatarski biftek ?**

**U koliko faza se izrađuje tatarski biftek i koje su ?**

**Od čega se izrađuje majoneza ?**

**Što dodajemo na kraju da bi oplemenili biftek ?**

**Što se servira gostu uz gotov biftek ?**

# Razbibriga

## Vjerska dijeta

Trenutno sam na vjerskoj dijeti.

A kakva ti je to.

Uživam u bifteku i crnom vinu te molim boga da smršavam.

## U kuhinji

- Gdje si?
- Evo me u kuhinji!
- Što praviš?
- Pravim se pametan/na?!?

# Razbibriga

## Kad ima i kad nema

Pita učiteljica malog Matu u Runovićima što doručkuje:

Mate odgovara – „Kad imam novaca, onda salame, a kad nemam novaca, onda pršuta – kod kuće”!?!

## Večera u doba COVID 19

Sjedi muž ispred televizora i gleda misu, pa poviče:

- Ženo, jesi li spremila večeru?
- Nisam.
- Pa zašto nisi?
- Poručio je župnik: kad se može sudjelovati na misi preko TV-ekrana, pokušaj i večerati preko ekrana.

HVALA NA PAŽNJI  
OSTANITE DOMA  
PRATITE

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