Małgorzata Konarzewska

NOWA PODSTAWA PROGRAMOWA

Podręcznik
część 2

Gastronomia. Tom II

# Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

WSiP

rea

technik żywienia i usług gastronomicznych
kucharz

kwalifikacja T.6

# Kształcimy zawodowo!

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne polecają publikacje do nauki zawodów: **technik żywienia i usług gastronomicznych**, **kucharz**, **technik technologii żywności**, **cukiernik**, **kelner** przygotowane zgodnie z **NOWĄ PODSTAWĄ PROGRAMOWĄ**.

## Podręczniki

**Kwalifikacja T.6.**
Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem. Gastronomia. Tom II. Część 2 (REA)

**Kwalifikacja T.15**
Zasady żywienia. Część 1 (REA)

**Kwalifikacja T.15.**
Zasady żywienia. Część 2 (REA)

**Kwalifikacja T.15**
Organizacja produkcji gastronomicznej (REA)

**Kwalifikacja T.15**
Usługi gastronomiczne (REA)

**Kwalifikacja T.10**
Usługi kelnerskie (REA)

## Repetytoria i testy egzaministyczne

**Kwalifikacja T.6**
Repetytorium i testy egzaminacyjne. Kucharz. Technik żywienia i usług gastronomicznych

**Kwalifikacja T.9**
Repetytorium i testy egzaminacyjne. Egzamin zawodowy. Kelner

**Kwalifikacja T.15**
Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik żywienia i usług gastronomicznych

**Kwalifikacja T.4**
Testy i zadania praktyczne. Egzamin zawodowy. Technik technologii żywności. Cukiernik

## Publikacje do praktycznej nauki zawodu

**Kwalifikacja T.6**
Pracownia gastronomiczna. Kucharz. Technik żywienia i usług gastronomicznych

**Kwalifikacja T.15**
Pracownia organizacji żywienia. Technik żywienia i usług gastronomicznych

**Kwalifikacja T.15**
Pracownia obsługi klientów. Technik żywienia i usług gastronomicznych

## Zeszyty ćwiczeń

**Kwalifikacja T.6.**
Procesy technologiczne w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń. Część 2 (REA)

**Kwalifikacja T.15.**
Obsługa klientów w gastronomii. Zeszyt ćwiczeń (REA)

**Kwalifikacja T.10**
Organizowanie usług kelnerskich. Zeszyt ćwiczeń (REA)

**Te i inne publikacje do nauki zawodów:** technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz, technik technologii żywności, cukiernik, kelner (kwalifikacje T.6, T.15, T.4, T.9) można obejrzeć i kupić pod adresem **sklep.wsip.pl**

WSiP WYDAWNICTWA SZKOLNE i PEDAGOGICZNE | wsip.pl | infolinia: 801 220 555

# Szanowni Państwo,

z przyjemnością przedstawiamy Państwu fragmenty **nowego podręcznika, spełniającego wszystkie wymagania nowej podstawy programowej** kształcenia zawodowego. Jest to publikacja gwarantująca skuteczne przygotowanie do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie, napisana językiem zrozumiałym dla ucznia i wzbogacona o atrakcyjny materiał ilustracyjny. Prawdziwa nowość, warta Państwa uwagi.

1 września 2012 roku Ministerstwo Edukacji Narodowej rozpoczęło reformę szkolnictwa zawodowego, która wprowadziła nową klasyfikację zawodów oraz ich podział na kwalifikacje. Dla wszystkich wyodrębnionych zawodów przygotowano nowe podstawy programowe. Zmieniła się także formuła egzaminu zawodowego – wprowadzono egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie. Uczniowie, kończący naukę w zasadniczej szkole zawodowej i technikum oraz słuchacze szkół policealnych, po zdaniu egzaminów pisemnego i praktycznego otrzymują dyplom potwierdzający kwalifikacje w zawodzie.

Aby umożliwić Państwu zapoznanie się z naszym podręcznikiem, prezentujemy wykaz zawartych w nim treści oraz fragmenty wybranych rozdziałów.

Wierzymy, że przygotowana przez nas oferta umożliwi Państwu efektywną pracę oraz pomoże w skutecznym przygotowaniu uczniów i słuchaczy do egzaminu – zarówno w części pisemnej, jak i praktycznej.

Zapraszamy do korzystania z naszego podręcznika.

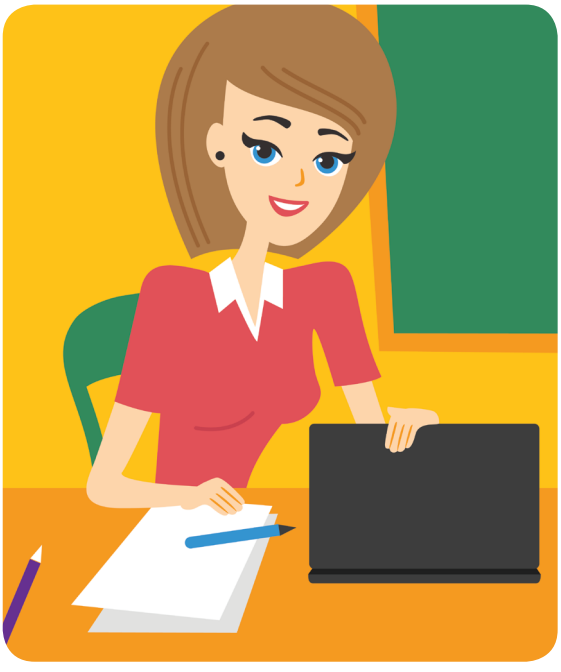
## Z nami warto się uczyć!

*Artur Dzigański*
**Szef Zespołu Szkolnictwa Zawodowego**
Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne

# WSiP – skuteczne przygotowanie do egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie

Publikacje:

- zgodne z **nową podstawą programową**
- **z aprobatą MEN**
- opracowane w podziale na **kwalifikacje**
- napisane przez **specjalistów** i **nauczycieli praktyków**
- z dużą liczbą **ćwiczeń**, **przykładów praktycznych**, **tabel** i **schematów**
- z wyróżnieniem **najważniejszych treści**, rysunkami i ilustracjami ułatwiającymi zapamiętywanie



WSiP

Małgorzata Konarzewska

Gastronomia. Tom II

# Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Podręcznik część 2

WSiP

rea

technik żywienia i usług gastronomicznych
kucharz

kwalifikacja T.6

© Copyright by Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne Sp. z o.o., Warszawa 2014

Wydanie I (2014)

ISBN 978-83-02-14721-0 (część 1)

ISBN 978-83-02-14722-7 (całość)

Opracowanie merytoryczne i redakcyjne: **Stanisław Grzybek** (redaktor koordynator)
Konsultacja: **Cezary Skalski**
Redakcja językowa: **Danuta Dąbrowska**
Korekta językowa: **Tatiana Hardej**
Projekt graficzny okładki: **Dominik Krajewski**
Fotoedycja: **Agata Bażyńska**
Redakcja techniczna: **Elżbieta Walczak**
Skład i łamanie: **OFI**

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne spółka z ograniczoną odpowiedzialnością
00-807 Warszawa, Aleje Jerozolimskie 96
Tel.: 22 57 25 00
Infoline: 801 220 555
**www.wsip.pl**

Publikacja, którą nabyłeś, jest dziełem twórcy i wydawcy. Prosimy, abyś przestrzegał praw, jakie im przysługują. Jej zawartość możesz udostępnić nieodpłatnie osobom bliskim lub osobiście znanym. Ale nie publikuj jej w internecie. Jeśli cytujesz jej fragmenty, nie zmieniaj ich treści i koniecznie zaznacz, czyje to dzieło. A kopiując jej część, rób to jedynie na użytek osobisty.

Szanujmy cudzą własność i prawo.
Więcej na www.legalnakultura.pl
*Polska Izba Książki*

prawolubni

# SPIS TREŚCI

1. Wstęp 9

**Rozdział 1. Ciasta 11**
1.1. Naturalne i syntetyczne środki słodzące 12
1.1.2. Zastosowanie cukru w ciastkarstwie 13
1.2. Ogólna charakterystyka ciast 18
1.3. Spulchnianie ciast 19
1.4. Ciasta kruche 21
1.5. Ciasta piernikowe 30
1.6. Ciasta biszkoptowe 34
1.7. Ciasta biszkoptowo-tłuszczowe (piaskowe) 39
1.8. Ciasta parzone (ptysiowe) 42
1.9. Ciasta drożdżowe 46
1.10. Ciasto francuskie 56
1.11. Ciasta półfrancuskie 63
1.12. Ciasto zbijane 66
1.13. Kremy i masy 66
1.13.1. Kremy i musy 66
1.13.2. Masy 70
1.14. Torty 72
1.15. Ciastka bankietowe 76
1.16. Mazurki 79

**Rozdział 2. Zupy i sosy gorące 81**
2.1. Wiadomości ogólne i klasyfikacja zup 82
2.2. Charakterystyka etapów produkcji zup 83
2.2.1. Wywary – rodzaje i otrzymywanie 83
2.2.2. Przygotowanie składnika głównego 87
2.2.3. Wykańczanie zup 87
2.3. Rodzaje zup 89
2.4. Sosy gorące 95

**Rozdział 3. Mięso i podroby zwierząt rzeźnych 103**
3.1. Charakterystyka towaroznawcza mięsa zwierząt rzeźnych 104
3.1.1. Badania weterynaryjne i znakowanie mięsa 104
3.1.2. Budowa histologiczna mięsa 105
3.1.3. Dojrzewanie mięsa 106

3.1.4. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa 107
3.1.5. Charakterystyka mięsa. Podział tusz zwierząt rzeźnych 110
3.1.6. Warunki przechowywania i sposoby utrwalania mięsa 120
3.2. Zastosowanie mięsa zwierząt rzeźnych w technice kulinarnej 124
3.2.1. Obróbka wstępna 124
3.2.2. Potrawy z mięsa gotowanego 124
3.2.3. Potrawy z mięsa smażonego 132
3.2.4. Potrawy z mięsa duszonego 142
3.2.5. Potrawy z mięsa pieczonego 148
3.2.6. Potrawy z mięsnej masy mielonej 152
3.3. Ocena i zastosowanie podrobów 157
3.4. Przetwory z mięsa zwierząt rzeźnych i podrobów 162
3.4.1. Wykorzystanie wędlin w produkcji gastronomicznej 165

**Rozdział 4. Drób 167**
4.1. Podział i charakterystyka drobiu 168
4.2. Cechy sensoryczne mięsa drobiowego 169
4.3. Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa i podrobów drobiowych 170
4.4. Obróbka wstępna drobiu 171
4.4.1. Rozbiór tuszek drobiu 172
4.4.2. Sposoby formowania tuszek drobiu 175
4.5. Masa mielona z drobiu 177
4.6. Zastosowanie drobiu w produkcji potraw 178
4.6.1. Potrawy z drobiu gotowanego 178
4.6.2. Potrawy z drobiu smażonego 179
4.6.3. Potrawy z drobiu duszonego 183
4.6.4. Potrawy z drobiu pieczonego 184
4.7. Przetwory z drobiu 187

**Rozdział 5. Dziczyzna 191**
5.1. Podział zwierzyny łownej 192
5.2. Charakterystyka dziczyzny 192
5.3. Obróbka wstępna dziczyzny 194
5.4. Potrawy z dziczyzny 196

**Rozdział 6. Ryby i owoce morza 201**
6.1. Podział i charakterystyka ryb 202
6.2. Budowa i skład chemiczny mięsa ryb 206

6.3. Ocena świeżości ryb 208
6.4. Obróbka wstępna ryb 209
6.5. Rybna masa mielona 214
6.6. Potrawy z ryb 215
6.6.1. Potrawy z ryb gotowanych 215
6.6.2. Potrawy z ryb smażonych 216
6.6.3. Potrawy z ryb duszonych, pieczonych i zapiekanych 218
6.7. Przetwory z ryb 220
6.8. Charakterystyka i zastosowanie owoców morza 223
6.8.1. Wiadomości ogólne 223
6.8.2. Skorupiaki 224
6.8.3. Mięczaki 228

**Rozdział 7. Potrawy półmięsne i wegetariańskie 235**
7.1. Potrawy półmięsne 236
7.1.1. Rodzaje i charakterystyka potraw półmięsnych 236
7.1.2. Potrawy półmięsne gotowane 237
7.1.3. Potrawy półmięsne smażone 238
7.1.4. Potrawy półmięsne duszone 240
7.1.5. Potrawy półmięsne pieczone i zapiekane 241
7.2. Potrawy wegetariańskie 243
7.2.1. Rodzaje i charakterystyka potraw wegetariańskich 243

**Rozdział 8. Zakąski zimne i gorące 247**
8.1. Wiadomości wstępne 248
8.2. Zasady higieniczno-sanitarne przy produkcji i ekspedycji dań garmażeryjnych 250
8.3. Sposoby podawania zakąsek 250
8.4. Sosy zimne 254
8.5. Galarety – zasady produkcji, zastosowanie 257
8.6. Zakąski z serów 262
8.7. Zakąski z jaj 265
8.8. Zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych 268
8.9. Zakąski z drobiu 272
8.10. Zakąski z podrobów 275
8.11. Zakąski z ryb 277
8.12. Zakąski z różnych surowców 284
8.13. Kanapki 293

Rozdział 9. Desery 297
9.1. Wiadomości ogólne o deserach 298
9.2. Desery z mąki, kasz i owoców niezestalane 300
9.2.1. Desery flambirowane 304
9.3. Desery zestalane na zimno 306
9.4. Desery zestalane na gorąco 312
9.5. Desery mrożone 314

Rozdział 10. Napoje gorące i zimne 317
10.1. Wiadomości wstępne 318
10.2. Herbata 318
10.3. Kawa 324
10.4. Kakao 333
10.5. Napoje bezalkoholowe zimne 335
10.5.1. Wody mineralne 335
10.5.2. Napoje bezalkoholowe gazowane i niegazowane 336
10.5.3. Soki pitne owocowe i warzywne 338
10.5.4. Przyrządzanie napojów zimnych bezalkoholowych 340
10.6. Napoje alkoholowe 341
10.6.1. Spirytus 341
10.6.2. Wódki czyste i gatunkowe 342
10.6.3. Wina 347
10.6.4. Miody pitne 350
10.6.5. Piwo 351
10.6.6. Zasady podawania napojów alkoholowych 353
10.6.7. Napoje mieszane 359

Rozdział 11. Potrawy dietetyczne 365
11.1. Klasyfikacja diet 366
11.2. Ogólne zasady sporządzania potraw dietetycznych 367
11.3. Charakterystyka wybranych diet 368
11.3.1. Dieta lekkostrawna 368
11.3.2. Inne diety lecznicze 376

Rozdział 12. Kuchnie narodowe i regionalne 379
12.1. Kuchnia polska 380
12.2. Polskie kuchnie regionalne 389
12.3. Kuchnia bułgarska 400
12.4. Kuchnia francuska 404

12.5. Kuchnia grecka 416
12.6. Kuchnia hiszpańska 420
12.7. Kuchnia rosyjska 425
12.8. Kuchnia węgierska 431
12.9. Kuchnia włoska 435
12.10. Kuchnia chińska 447

Rozdział 13. Posiłki codzienne i okolicznościowe
13.1. Śniadania 454
13.1.1. Zestawy śniadaniowe 454
13.1.2. Śniadania à la carte 455
13.2. Serwis bufetowy 456
13.2.1. Różne typy bufetów 459
13.3. Bufet śniadaniowy 460
13.4. Lunch i brunch 462
13.5. Śniadania okolicznościowe 464
13.6. Charakterystyka przyjęć okolicznościowych 465
13.6.1. Rodzaje przyjęć 465
13.6.2. Przyjęcia typu angielskiego 466
13.6.3. Przyjęcia zasiadane 472
13.6.4. Przyjęcia mieszane 476
13.7. Zastawa stołowa 477

Literatura 485

Rozdział

4.

# Drób

# 4.1. PODZIAŁ I CHARAKTERYSTYKA DROBIU

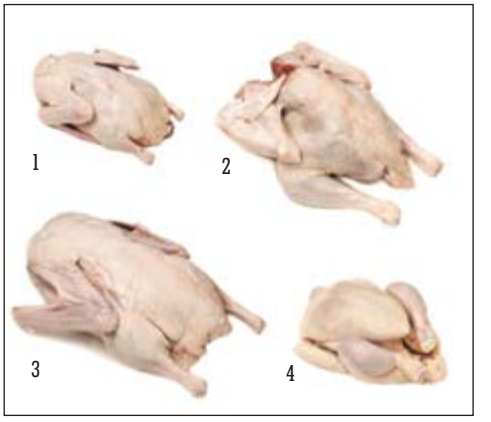
Drób to ptactwo domowe, które można podzielić na:

- drób grzebiący: kury, kurczaki, indyki, perliczki;
- drób wodny: gęsi, kaczki;
- drób gołębiowaty: gołębie.

Drób rzeźny to przede wszystkim: kury, indyczki, kaczki i gęsi.

**Brojlery** to drób ras mięsnych, intensywnie tuczony i przeznaczony na ubój. Określenie to stosuje się przede wszystkim do kur, ale także kaczek i indyków. Brojlery osiągają szybki przyrost masy w krótkim czasie, dzięki czemu są stosunkowo tanie w produkcji i hodowane na skalę przemysłową.

**Kury** to ptaki płci żeńskiej w wieku powyżej 6 miesięcy. Do uboju wykorzystywane są kury po zakończeniu okresu niesienia się. Mięso kur jest twarde, łykowate i suche. Bardziej cenione jako surowiec mięsny są tuszki kur mięsnych.




Porównanie tuszek drobiowych

1 – kaczka, 2 – mały indyk, 3 – gęś, 4 – kurczak

**Indyki** charakteryzują się dobrym umięśnieniem i korzystnym stosunkiem ilości mięsa do kości. Do uboju przeznacza się brojlery indycze – indyki w wieku ok. 12 tygodni, lub młode indyki rzeźne – od 14 do 24 tygodni. Indyczki brojlery osiągają masę od 3,5 do 4,5 kg, a indorki od 3,6 do 5,6 kg. Indyki rzeźne osiągają masę 4–12 kg. Indyki zajmują drugie miejsce jako surowiec do produkcji mięsa drobiowego.

Kurczęta brojlery

Kaczka

Indyk

Gęsi

**Kaczki** – w hodowli przemysłowej wykorzystywane są rasy Pekin i Piżmowe. Kaczki rasy Pekin mają białe upierzenie, osiągają dojrzałość ubojową w wieku 7 tygodni, przy masie ciała ok. 2,8 kg. Tuszki kaczek tej rasy są znacznie otłuszczone, mają słabo rozwinięte mięśnie piersiowe. Cechy te korzystniej wypadają u kaczek rasy Piżmowe o kolorowym upierzeniu. Do uboju przeznacza się osobniki w wieku 10–12 tygodni, przy masie ciała od 2,5 kg do 4,3 kg.

**Gęsi** dzieli się na trzy typy użytkowe: gęsi lekkie, średnie i ciężkie. Masa ciała dorosłych gąsiorów wynosi od 4,4, do 11 kg. Gęsi zajmują ostatnie miejsce jako źródło mięsa drobiu.

## CECHY SENSORYCZNE MIĘSA DROBIOWEGO

4.2.

O jakości sensorycznej decydują: smak i zapach, tekstura, soczystość i barwa.

**Smak i zapach** mięsa ptaków starszych są bardziej intensywne niż ptaków młodych, stąd rosół z kury jest smaczniejszy niż rosół z kurcząt. Bardziej cenione jest mięso z hodowli ekstensywnej (powolnej, bez środków wspomagających hodowlę) niż intensywnej. Mięso z piersi ma smak kwaskowaty i łagodniejszy niż mięso z nóg. Smak i zapach mięsa drobiowego zależą również od rodzaju karmy, szczególnie podawanej krótko przed ubojem.

**Tekstura**. Mięso drobiu młodego, w szczególności brojlerów, jest bardziej kruche od mięsa ptaków starszych. Wynika to z mniejszej grubości włókienek mięśniowych. Dobrą kruchość mięsa drobiowego uzyskuje się po 4–5 godzinach dojrzewania po uboju w temperaturze 2–4°C. Dłuższego czasu dojrzewania wymaga mięso gęsi i indyków, a także kur po okresie nieśności – co najmniej 24 godzin.

**Soczystość**. Mięso z udek drobiowych uważane jest za bardziej soczyste niż mięso z piersi. Soczystość zależy od prawidłowo przeprowadzonego dojrzewania.

**Barwa** mięsa drobiowego zależy od zawartości mioglobiny i hemoglobiny. Większe stężenie tych barwników występuje w mięśniach udowych niż w mięśniach piersiowych. Mięso kaczek i gęsi jest ciemniejsze niż kur, kurcząt i indyków.

## 4.3. SKŁAD CHEMICZNY I WARTOŚĆ ODŻYWCZA MIĘSA I PODROBÓW DROBIOWYCH

Mięso drobiu jest przede wszystkim źródłem wysokowartościowego białka, występującego w większej ilości w mięśniach piersiowych niż udowych. W porównaniu do białka zwierząt rzeźnych zawiera mniej kolagenu. Mięśnie piersiowe kurcząt zawierają ok. 2,2% kolagenu, mięśnie udowe 6,5%, natomiast mięso wołowe i wieprzowe – od 7 do 25% kolagenu. Tłuszcz drobiowy charakteryzuje się korzystniejszym składem kwasów tłuszczowych niż tłuszcz zwierząt rzeźnych, ponieważ zawiera więcej nienasyconych kwasów tłuszczowych oraz mniejsze ilości cholesterolu. Zawartość tłuszczu w mięsie drobiu zależy przede wszystkim od gatunku, wieku i sposobu odżywiania ptaków. Najwięcej tłuszczu zawiera mięso drobiu pływającego – kaczek i gęsi, przy czym sztuki starsze mają więcej tłuszczu niż młode. Mięso drobiu, podobnie jak zwierząt rzeźnych, zawiera 1–2% węglowodanów.

Mięśnie drobiu charakteryzują się delikatną strukturą włókien, dzięki temu szybciej ulegają zmiękczeniu, są lekkostrawne.

**Temperatura topnienia i zawartość kwasów tłuszczowych w tłuszczach drobiowych i zwierzęcych**

| Tłuszcz | Temperatura topnienia °C | Kwasy nasycone % | Kwasy nienasycone % | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | kwas oleinowy | kwas linolowy | kwas linolenowy | kwas arachido-nowy |
| kurzy | 32–38 | 28–31 | 47–51 | 14–18 | 0,7–10 | 0,3–0,5 |
| indyczy | 31–33 | 28–33 | 39–51 | 13–21 | 0,8–1,3 | 0,2–0,7 |
| gęsi | 28–34 | 30 | 57 | 8 | 0,4 | 0,05 |
| kaczy | 31–36 | 27 | 42 | 24 | 1,4 | 0,20 |
| wieprzowy | 33–46 | 38–47 | 41–51 | 3–10 | 0,3–0,7 | 0,4–1,0 |
| wołowy | 40–48 | 53–60 | 42–44 | 2–5 | 0,3–0,7 | 0,0–0,5 |

Źródło: opracowanie własne na podstawie: *Kucharz – gastronom*, REA, Warszawa 2001

**Skład chemiczny i wartość odżywcza mięsa i podrobów drobiowych**

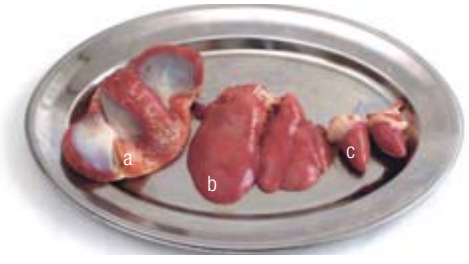
| Nazwa produktu | Przeciętna zawartość w 100 g części jadalnych | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | woda (g) | tłuszcze (g) | białko (g) | wapń (mg) | fosfor (mg) | żelazo (mg) | magnez (mg) | witamina A (µg) ekwiwalent retinolu | witamina $B_1$ (mg) | witamina $B_2$ (mg) | witamina PP (mg) |
| gęś, tuszka | 53,3 | 31,8 | 14,1 | 5 | 152 | 2,4 | 18 | 30 | 0,120 | 0,033 | 6,40 |
| indyk, tuszka | 75,3 | 6,8 | 17,0 | 6 | 226 | 0,6 | 27 | 13 | 0,048 | 0,180 | 6,00 |
| mięso z piersi indyka, bez skóry | 78,7 | 0,7 | 19,2 | 2 | 238 | 0,5 | 35 | 9 | 0,036 | 0,150 | 4,92 |
| mięso z udźca indyka, ze skórą | 74,2 | 6,4 | 18,4 | 5 | 213 | 0,8 | 26 | 20 | 0,056 | 0,256 | 9,04 |
| kaczka, tuszka | 57,2 | 28,6 | 13,5 | 8 | 149 | 2,1 | 14 | 24 | 0,177 | 0,226 | 3,45 |
| kurczak, tuszka | 71,2 | 9,3 | 18,6 | 10 | 187 | 1,2 | 20 | 9 | 0,083 | 0,159 | 5,16 |
| mięso z piersi kurczaka, bez skóry | 76,3 | 1,3 | 21,5 | 5 | 240 | 0,4 | 33 | 6 | 0,09 | 0,153 | 12,44 |
| mięso z ud kurczaka ze skórą | 72,0 | 10,2 | 16,8 | 9 | 196 | 0,7 | 23 | 20 | 0,08 | 0,226 | 2,78 |
| wątróbka kurczaka | 72,8 | 6,3 | 19,1 | 8 | 320 | 9,5 | 21 | 9304 | 0,360 | 2,7 | 10,20 |
| żołądek kurczaka | 76,2 | 4,2 | 18,2 | 8 | 135 | 3,5 | 13 | 65 | 0,09 | 0,05 | 4,5 |

Źródło: opracowanie własne na podstawie: H. Kunachowicz, I. Nadolna, B. Przygoda, K. Iwanow, *Tabele składu i wartości odżywczej żywności*, PZWL, Warszawa 2005

# OBRÓBKA WSTĘPNA DROBIU

4.4.

Drób może być dostarczany do zakładów gastronomicznych w postaci całych tuszek lub elementów (połówka tuszki, ćwiartka przednia i tylna, pierś z kością, noga, udo, podudzie, skrzydło, szyja, pierś bez kości). Drób patroszony oraz porcjowany występuje na rynku w postaci schłodzonej i mro-




Podroby drobiowe: a) żołądek, b) wątroba, c) serce

żonej. Do obrotu handlowego przeznacza się także podroby drobiowe (wątroba, żołądek, serce), czyli jadalne narządy wewnętrzne otrzymane po patroszeniu tuszek.

**Obróbka wstępna drobiu** obejmuje następujące czynności:

1. sprawdzenie pozostałości upierzenia jeśli jest, należy je usunąć;
2. umycie tuszki lub elementu pod bieżącą letnią wodą, odsączenie;
3. z tuszek drobiu prawie zawsze należy odciąć:
   – szyję w pierwszym kręgu szyjnym na wysokości barku,
   – skrzydła w pierwszym stawie (końce),
   – gruczoł kuprowy;
4. formowanie całych tuszek lub ich rozbiór.

- Mięso drobiu może być źródłem salmonelli, dlatego w trakcie przechowywania i obróbki wstępnej nie powinno się stykać z innymi surowcami.
- Podczas obróbki technologicznej należy stosować deski przeznaczone wyłącznie do tego surowca. Po zakończeniu pracy sprzęt i naczynia należy poddać myciu i dezynfekcji w zmywarce.
- Po zakończeniu każdej operacji technologicznej należy myć ręce, a podczas pracy nie dotykać innych surowców i sprzętu.

## 4.4.1. ROZBIÓR TUSZEK DROBIU

### Rozbiór kurcząt na połówki

Kurczęta dzieli się cięciem wzdłuż kręgosłupa i grzebienia mostka.

### Rozbiór tuszek drobiu z usunięciem kości

### Sposób I

1. Ułożyć tuszkę na desce grzbietem do góry.
2. Przeciąć skórę wzdłuż kręgosłupa od nasady szyi do gruczołu kuprowego.
3. Końcem ostrego noża oddzielić skórę wraz z mięśniami, zaczynając od kości barkowej i obojczyków.
4. Odciąć skrzydła w stawie barkowym i oddzielić mięso od kości.
5. Odciąć uda w stawie biodrowym.
6. Oczyścić z mięśni kość udową.
7. Oczyścić z mięśni kości podudzia – nacinając skórę dookoła mięśni w miejscu stawu skokowego.
8. Odciągnąć palcami mięśnie piersi od mostka, odciąć ścięgna łączące skórę z mostkiem.

## Sposób II

Odciąć skrzydła w stawie barkowym

Tuszka z odciętymi skrzydłami

Tuszka po przecięciu skóry od szyi do mostka

Oddzielić mięśnie od kości

Odciąć korpus

Tuszka po odcięciu korpusu

Naciąć skórę i ścięgna w stawie skokowym

Przeciąć mięśnie ud

Tuszka po rozbiorze z usunięciem kości

Rozbiór z oddzieleniem mięsa tuszki drobiu od kości stosuje się podczas produkcji rolad i galantyn.

### Rozbiór tuszki drobiu na część przednią i tylną

1. Tuszkę położyć na piersi.
2. Przeciąć kręgosłup na wysokości kręgu piersiowego.
3. Odwrócić tuszkę na bok i prowadzić cięcie, odchylając udo, wzdłuż widocznego zakończenia płata mięśni piersiowych do wyrostka środkowego mostka.
4. Wykonać takie samo cięcie z drugiej strony tuszki.

Podczas rozbioru na część przednią i tylną otrzyma się pierś z częścią kręgosłupa oraz kość grzbietową z udami.

## Rozbiór piersi – oddzielanie mięsa od kości części przedniej

1. Otrzymaną z rozbioru pierś ułożyć na desce, zdjąć okrywającą ją skórę.
2. Podważyć ostrym nożem kość obojczykową i oddzielić ją od piersi.
3. Rozciąć mięso przylegające do grzebienia mostka, oddzielając od kości mostka i żeber oraz pozostawiając przy mięsie kość ramieniową skrzydła.

W wyniku rozbioru piersi z części przedniej uzyskuje się dwa filety, składające się z fileta dużego i przylegającego do niego fileta małego.

## Rozbiór kurcząt na elementy

Noga

Podudzie

Skrzydło

Pierś bez kości

Łapki

# SPOSOBY FORMOWANIA TUSZEK DROBIU

4.4.2.

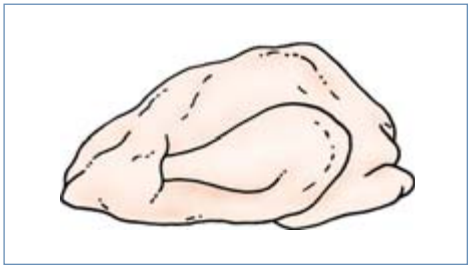
W technice kulinarnej gotowaniu i pieczeniu poddaje się najczęściej całe tuszki drobiu.

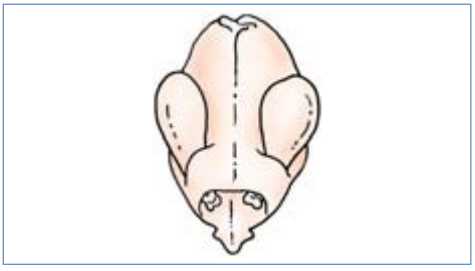
## Formowanie w kieszeń

W celu uformowania tuszki w kieszonkę należy:

1. ułożyć tuszkę grzbietem na desce;
2. przeciąć skórę w dolnej części brzucha z obu stron;
3. włożyć w przecięcia nogi;
4. jeśli przy tuszce pozostają skrzydła, należy je wykręcić w stawie barkowym i założyć na grzbiet.

Składanie w kieszonkę stosuje się również do połówek i ćwiartek drobiu.





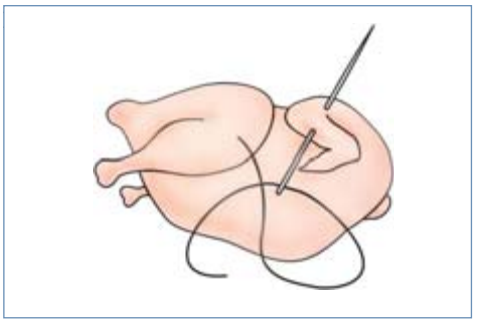
## Spinanie jedną nitką

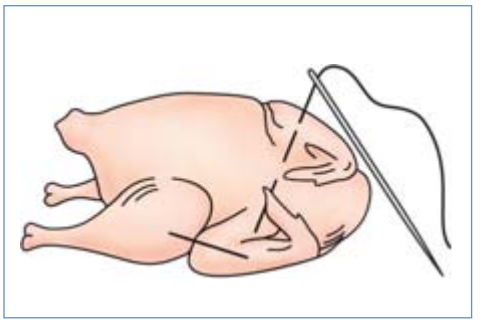
Formowanie tuszki przez spinanie jedną nitką przeprowadza się za pomocą igły i lnianych nici.

Spinanie tuszki jedną nitką przeprowadza się w następujący sposób:

1. ułożyć tuszkę grzbietem na desce;
2. przytrzymać lewą ręką skrzydła i uda, prawą wbić igłę przez środek ud i pod filetową część piersi;
3. przeciągnąć nitkę tak, aby jej koniec wystawał w miejscu wbicia igły;
4. przełożyć igłę z nitką nad grzbietem, zaczepić o skórę szyi i zakryć otwór po wycięciu szyi;
5. przebić jedno skrzydło, część filetową piersi, drugie skrzydło;
6. koniec sznurka związać przy udku.

Spinanie jedną nitką stosuje się do pieczenia tuszek kur, starszych kurczaków, dzikiego ptactwa i czasami indyków.

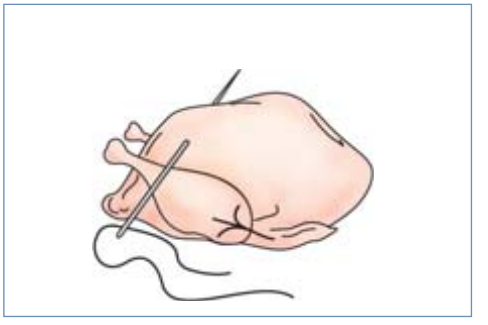


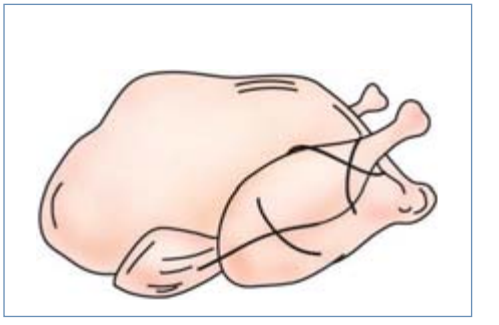


## Spinanie dwiema nitkami

Jest to sposób uzupełniający spinanie jedną nitką przez spięcie nóg. Po wykonaniu spinania jedną nitką należy:

1. przebić igłą nogi na wysokości 3–4 cm od stawu kolanowego;
2. przeciągnąć nitkę przez mięśnie mostka;
3. przebić nogi po raz drugi, w odległości 3 cm od pierwszego nakłucia;
4. związać oba końce nitki.

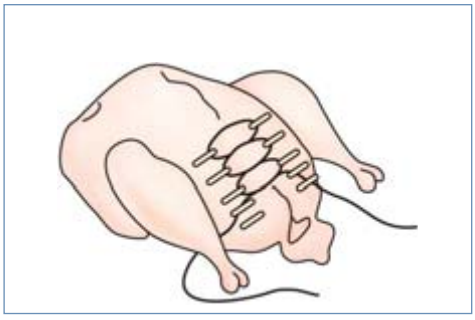


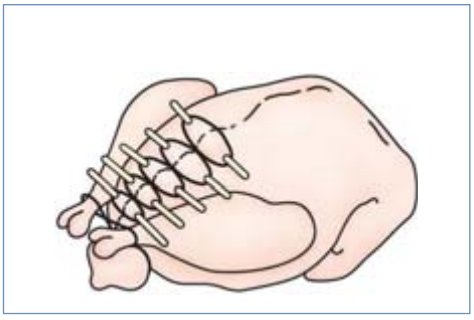


## Formowanie sposobem angielskim

Formowanie drobiu nadziewanego przy użyciu drewnianych szpilek i sznurka. Formowanie tuszki sposobem angielskim przeprowadza się w następujący sposób:

1. ułożyć na grzbiecie tuszkę z napełnioną jamą brzuszną;
2. wbijać prostopadle, w oba brzegi nacięcia, drewniane szpilki;
3. osznurować wystające końce szpilek, tak aby brzegi ściśle przylegały do siebie – zacząć od mostka;
4. przywiązać nogi do kupra końcami sznurka;
5. założyć skrzydła na grzbiet.





# MASA MIELONA Z DROBIU

4.5.

Masę mieloną z drobiu przygotowuje się z drobiu grzebiącego. Przeznacza się na nią mięso z samych piersi lub też z dodatkiem mięsa z ud oraz okrawki powstałe podczas rozbioru tuszek drobiu i porcjowania mięsa na potrawy smażone.

Przygotowując masę mieloną z drobiu, należy oddzielić mięso od kości. Trzeba przy tym pamiętać, że w udach indyka występują grube i twarde ścięgna, które należy usunąć. Mięso oczyszczone z kości miele się dwukrotnie w maszynce, dodając przy drugim mieleniu namoczoną w mleku i lekko odciśniętą bułkę pszenną. Masło przewidziane w recepturze uciera się z żółtkami, a następnie łączy z pozostałymi składnikami. Otrzymaną masę dokładnie się wyrabia, aby uzyskać właściwą strukturę.

Z drobiowej masy mielonej sporządza się: pulpety, kotlety pożarskie i sznycle ministerskie oraz duszone klopsiki i zraziki.

Odmianą mas mielonych jest **knel** z drobiu. Knel sporządza się z mielonego mięsa drobiowego, które przeciera się przez sito lub miksuje i tableruje z dodatkiem kremowej śmietanki. Z masy knelowej sporządza się budynie, pulpety, nadziewa się nią tuszki drobiu, kotlety. Może być również składnikiem galantyn i rolad.

# 4.6. ZASTOSOWANIE DROBIU W PRODUKCJI POTRAW

## 4.6.1. POTRAWY Z DROBIU GOTOWANEGO

Do gotowania przeznacza się mięso drobiowe ze sztuk starszych, najczęściej kur i kurczaków. Gotuje się całe, uformowane w kieszeń tuszki drobiu lub elementy porcjowe. Potrawy gotowane sporządza się także z drobiowej masy mielonej – pulpety, galantyny, rolady. Drób wykorzystuje się również do produkcji wywarów, gotowane mięso drobiu stanowi też dietetyczny składnik nadzień.

Uformowaną tuszkę lub elementy wkłada się do wrzącej, osolonej wody i gotuje powoli. Pod koniec gotowania dodaje się włoszczyznę bez kapusty, z przewagą selera i pietruszki. Ilość wody potrzebna do gotowania tuszki podanej w rosole wynosi 1500 $cm^3$ na 1 kg mięsa, na potrawki używa się mniej wody. Sos potrawkowy sporządza się na wywarze esencjonalnym.

Czas gotowania zależy od wieku i wielkości tuszki, najkrócej gotują się młode kurczaki. Miękkość mięsa sprawdza się, naciskając udo tuszki. Jeśli wyczuwa się kość, to mięso jest miękkie.

Ugotowany drób podaje się w rosole, w potrawce, w innych sosach oraz w postaci potrawki z drobiu.

**Drób w potrawce** to porcja mięsa z kością polana sosem potrawkowym.

**Potrawka z drobiu** to oddzielone od kości kawałki mięsa, przed podaniem połączone z sosem potrawkowym.

### Podział gotowanych tuszek drobiu na porcje

**Kurczaki** – dzieli się na połowy, wzdłuż kręgosłupa i mostka. Tuszki o większej masie dzieli się na ćwiartki.

**Kury** – dzieli się na połowy, a następnie wykrawa cztery porcje. W każdej porcji powinna być część piersi i część uda.

**Gęś i kaczka** – tuszki ugotowane dzieli się na połowy, następnie z każdej oddziela się część przednią, którą – zaczynając od stawu barkowego – kraje się w skośne płaty na 4 lub 5 kawałków. Odciętą nogę (udo) dzieli się na tyle samo kawałków.

Każda porcja powinna składać się z dwóch kawałków zawierających różne mięso.

ćwiczenia

| KURCZAK W POTRAWCE | Sposób wykonania |
|---|---|
| Normatyw surowcowy na 4 porcje | |
| kurczak (1 szt.) 1 kg,<br>marchew 100 g,<br>pietruszka 50 g,<br>seler 100 g,<br>cebula 50 g,<br>woda 1250 $cm^3$,<br>masło 40 g,<br>mąka pszenna 30 g,<br>żółtko 1 szt.,<br>sól, pieprz w ziarenkach do smaku,<br>natka pietruszki 8 g | • Kurczaka po obróbce wstępnej ugotować tak jak na rosół, wyporcjować.<br>• Przyrządzić sos potrawkowy:<br>– zrobić zasmażkę z mąki i 30 g masła,<br>– rozprowadzić rosołem,<br>– dodać do pozostałego rosołu,<br>– zagotować,<br>– podprawić żółtkiem,<br>– dodać resztę masła,<br>– jarzyny pokrajać w paski.<br>• Porcje mięsa polać częścią sosu (resztę podać w sosjerce), podawać z ryżem, pokrajanymi jarzynami, warzywami z wody lub surówką.<br>• Porcja powinna ważyć ok. 380 g, w tym sos 120 g. |

## POTRAWY Z DROBIU SMAŻONEGO

4.6.2.

Na potrawy z drobiu smażonego przeznacza się przede wszystkim mięśnie piersiowe kurcząt, indyków i młodych kur. Smażyć można także piersi młodej kaczki, ale dopiero po skruszeniu w marynacie. Chętnie spożywaną potrawą jest również smażona wątróbka drobiowa.

Potrawy z drobiu smażonego dzieli się na:

- drób smażony sauté;
- drób smażony panierowany;
- potrawy smażone z masy mielonej;
- drób smażony po wiedeńsku.

### Formowanie półproduktów z drobiu do smażenia

**Filety z kostką** otrzymane przy rozbiorze piersi kurcząt przygotowuje się następująco:

1. oczyścić kość ramieniową z resztek mięsa;
2. rozbić delikatnie duży i mały filet, przeciąć i usunąć grube ścięgna;
3. na duży filet nałożyć mały, przykrywając miejsce dzielenia;
4. uformować nożem na kształt wydłużonego liścia o grubości ok. 1 cm.

**Asortyment potraw z drobiu smażonego**

| sauté | panierowane | z masy mielonej | po wiedeńsku |
|---|---|---|---|
| filety z kostką<br>filety bez kostki<br>bryzole<br>medaliony | filety z kostką<br>filety bez kostki<br>antrykoty kotlety de volaille<br>kurczaki – połówki lub ćwiartki | sznycle ministerskie<br>kotlety pożarskie | mięso ugotowane<br>i pozbawione skóry i kości,<br>najczęściej z kur |

Źródło: opracowanie własne

Bryzole formuje się następująco:

1. oddzielić kość ramieniową z fileta, razem z widocznymi ścięgnami;
2. rozbić delikatnie duży i mały filet;
3. ułożyć mały filet na dużym;
4. nadać mu kształt krążka o średnicy 12–14 cm i grubości ok. 8 mm. Bryzole z piersi indyka formuje się przez ukrojenie porcji mięsa w poprzek włókien, a następnie rozbicie.

Medaliony przygotowuje się podobnie jak bryzole, ale porcja składa się z 2 sztuk. Medaliony mają kształt krążków, średnicę 7 cm i grubość ok. 1 cm.

Antrykoty formuje się z filetów w kształcie owalnego płata z kostką. Uformowany antrykot soli się przed smażeniem, a następnie panieruje w jaju i bułce tartej z grzankami.

Filet z kostką

Bryzol

Medaliony

Kotlety de volaille formuje się następująco:

1. kość ramieniową oczyścić z resztek mięsa;
2. duży filet rozbić na płat grubości ok. 3 mm, nadciąć ścięgna;
3. rozbić cienko mały filet;
4. nałożyć mały filet na duży w miejscu cięć;
5. całość uformować na kształt liścia o nieco cieńszych brzegach;
6. na środku fileta ułożyć wałeczek masła (30–40g);
7. zwinąć brzegi, tak aby zachodziły jeden na drugi;
8. panierować wyrób w mące, jaju i bułce tartej.

Podczas formowania kotletów należy szczególnie starannie rozbić filet oraz panierować, gdyż zapobiega to wypływaniu masła. Kotlet, z którego masło wypłynie, jest wyrobem zdyskwalifikowanym. Nadzieniem może być pasztet, pieczarki, masło ziołowe, truflowe itp.

Filet z kury z polędwiczką

Rozbijanie fileta

Porcja masła na rozbitym filecie

Formowanie półproduktu

Uformowany półprodukt

Gotowa potrawa

**Kurczaki** dzieli się na pół i wycina grzebień mostka oraz część żeber. Połówki formuje się w kieszeń, skrzydła najczęściej obcina. Po posoleniu kurczaki panieruje się w mące, jaju i bułce tartej.

## Smażenie drobiu

Wszystkie potrawy sauté smaży się w cienkiej warstwie tłuszczu, panierowane zaś w większej ilości tłuszczu. Kotlety de volaille oraz drób po wiedeńsku najlepiej usmażyć zanurzeniowo. Do smażenia stosować tłuszcze roślinne. Półprodukty z drobiu smaży się krócej, ponieważ struktura mięsa drobiu jest delikatniejsza, co wpływa na szybkie zmiękniecie tkanek.

## Dodatki do potraw smażonych

Potrawy smażone z drobiu podaje się z ziemniakami w różnych postaciach (z wody, drążone, purée, frytki oraz pieczone), warzywami z wody i delikatnymi surówkami, np. z kapusty pekińskiej i ananasa, selera z winogronami. Można podawać także faszerowane lub smażone, duszone grzyby (pieczarki, kurki, rydze) oraz pikantną konfiturę, np. z borówek. Do drobiu sauté można podać masło smakowe lub sos. Filety i antrykoty można podawać na grzance z bułki dopasowanej kształtem do potrawy i przyrumienionej w piekarniku.

ćwiczenia

## KOTLETY POŻARSKIE

Normatyw surowcowy na 5 porcji

kura 750 g,
bułka czerstwa 80 g,
mleko 100 $cm^3$,
żółtko 1 szt.,
jaja 1 szt.,
bułka tarta 35 g,
olej 35 g,
masło 50 g,
sól do smaku

### Sposób wykonania

- Kurę doczyścić, opłukać, osączyć.
- Bułkę namoczyć w mleku.
- Z kury zdjąć skórę, a następnie oddzielić mięso od kości.
- Mięso zemleć dwukrotnie, przy drugim mieleniu dodać namoczoną w mleku, lekko odciśniętą bułkę.
- Masło utrzeć z żółtkiem, dodać zmielone mięso, wyrobić.
- Pod koniec wyrabiania dodać sól.
- Formować małe kotleciki, panierować w jaju i tartej bułce, smażyć na jasnozłoty kolor.
- Porcja potrawy składa się z 2 sztuk, powinna ważyć 100 g.

## SZASZŁYKI Z PIERSI INDYKA Z CYTRYNĄ

Normatyw surowcowy na 4 porcje

piersi indyka 480 g,
cytryny 160 g,
cebula 120 g,
olej 20 ml,
masło 250 g,
sok z cytryny 80 ml,
śmietanka 36% 40 ml,
sól, pieprz biały do smaku

- Indyka pokroić w kawałki, jak na szaszłyki. Pokrojone mięso posolić i posypać białym pieprzem, wstawić do lodówki.
- Obraną cebulę podzielić wzdłuż na cztery części. Rozdzielić na pojedyncze płatki i blanszować.
- Cytrynę obrać ze skórki, pokroić w plasterki, a następnie każdy plasterek podzielić na cztery części.
- Na drewniany flok nabić kawałki indyka, przekładając cebulą i cytryną, tak aby każdy szaszłyk zaczynał się i kończył mięsem.
- Na rozgrzany olej z dodatkiem masła położyć szaszłyki. W momencie gdy się zrumienią, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 170°C.
- Do płaskiego rondla wlać sok z cytryny i odparować o 1/3.
- Do gorącego sosu włożyć miękkie masło, stale mieszając trzepaczką rózgową, dodać śmietankę. Rondelek w czasie mieszania nie może stać na gorącej płycie, aby sos się nie rozwarstwił.
- Doprawić sos do smaku solą i białym pieprzem.
- Na talerz wylać sos, ułożyć na nim szaszłyk zdjęty z floka.
- Podawać z ryżem i warzywami z patelni.

## WĄTRÓBKA DROBIOWA Z JABŁKAMI

Normatyw surowcowy na 5 porcji

wątróbka drobiowa 350 g,
cebula 100 g,
jabłka 250 g,
mąka pszenna 10 g,
olej 50 g,
cytryna 1/2 szt.,
sól, pieprz, majeranek do smaku

- Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w cienkie talarki, skropić sokiem z cytryny.
- Cebulę obrać, pokroić w piórka i zrumienić na tłuszczu.
- Wątróbkę umyć, oczyścić z błon, przekroić na pół, oprószyć mąką, smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu.
- Jabłka posypać majerankiem.
- Pod koniec smażenia jabłka dodać do wątróbki, posypać wszystko solą, pieprzem i smażyć jeszcze ok. 3 minut, tak aby jabłka się nie rozpadły.
- Dodać zrumienioną cebulę, wymieszać.
- Podawać bezpośrednio po usmażeniu jako gorącą przekąskę lub danie zasadnicze z ziemniakami i surówką.

| KOTLET DE VOLAILLE | Sposób wykonania |
|---|---|
| Normatyw surowcowy na 2 porcje | |
| filety z kurczaka 200 g,<br>mąka pszenna 10 g,<br>jaja 1 szt.,<br>bułka tarta 60 g,<br>masło 40 g,<br>sól do smaku,<br>olej do głębokiego smażenia | • Uformować masło w wałeczek, schłodzić.<br>• Wydzielone filety z kostką lekko rozbić tłuczkiem zwilżonym wodą, nadając kształt wydłużonego liścia.<br>• W miejscu dzielenia się dużego fileta nałożyć mały filet, lekko rozbity.<br>• Masło ułożyć wzdłuż filetów, zwinąć brzegi, tak aby zachodziły jeden na drugi. Nadać kształt wrzecionowaty.<br>• Panierować w mące, jaju i bułce tartej i smażyć w głębokim tłuszczu.<br>• Porcja potrawy powinna ważyć 120 g. |

## POTRAWY Z DROBIU DUSZONEGO

4.6.3.

Do duszenia wykorzystuje się mięso wszystkich gatunków drobiu. Najczęściej dusi się mięso pochodzące ze sztuk starych i gorzej umięśnionych. Drób można dusić w całych tuszkach, w elementach oraz drobnych kawałkach. Potrawy duszone sporządza się też z podrobów drobiowych (np. wątróbka w sosie pieczarkowym, gulasz z żołądków drobiowych). Potrawy duszone sporządza się też z drobiowej masy mielonej – klopsiki, zraziki.

Całe tuszki drobiu przeznaczone do duszenia formuje się w kieszeń, a następnie obsmaża bez oprószania mąką. Elementy tuszek i drobne kawałki oprósza się przed obsmażaniem solą i mąką.

Technika duszenia potraw z drobiu jest taka sama jak mięsa zwierząt rzeźnych. Składniki smakowe dodawane do sosu pod koniec duszenia decydują o nazwie potrawy, np. kurczak duszony w śmietanie, pomidorach; kaczka z kapustą, skrzydełka w sosie pieczarkowym.

Zmiany fizykochemiczne zachodzące podczas duszenia drobiu są podobne do zmian zachodzących w mięsie zwierząt rzeźnych. Podstawowa różnica polega na tym, że tłuszcz nie wytapia się z mięsa drobiu podczas obsmażania półproduktu, lecz jest wchłaniany z zewnątrz.

Drób duszony podaje się zawsze w sosach z dodatkami skrobiowymi, takimi jak: ryż, kluski kładzione, kluski półfrancuskie, makaron, kopytka, pyzy oraz ziemniaki z wody lub purée. Dodatkiem uzupełniającym wartość smakową są warzywa z wody i surówki. Mięso powinno być polane sosem, część sosu można podać w sosjerce.

ćwiczenia

| KURCZAK DUSZONY Z KURKAMI | Sposób wykonania |
|---|---|
| Normatyw surowcowy na 5 porcji | |
| kurczak patroszony 1750 g,<br>mąka pszenna 30 g,<br>kurki 200 g,<br>cebula 75 g,<br>masło 40 g,<br>olej 70 g,<br>śmietana 75 g,<br>zielona pietruszka 10 g,<br>pieprz biały, sól do smaku | • Podzielić kurczaka na części, posolić, oprószyć mąką i obrumienić.<br>• Przełożyć obsmażone mięso do płaskiego garnka lub rondla, podlać wywarem i dusić.<br>• Podsmażyć na maśle kurki z cebulą.<br>• Podsmażone grzyby dodać do kurczaka, dusić.<br>• Gdy mięso będzie miękkie, zagęścić sos zawiesiną z mąki i śmietany, doprawić do smaku.<br>• Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.<br>• Porcja potrawy powinna ważyć ok. 350 g, w tym mięso 250 g. |

## 4.6.4. POTRAWY Z DROBIU PIECZONEGO

Pieczony element z drobiu – udko

Drób pieczony należy do potraw chętnie spożywanych, stąd pieczenie to najczęściej stosowana metoda obróbki cieplnej przy sporządzaniu potraw z drobiu. Do pieczenia wybiera się drób młody, dobrze umięśniony, o delikatnej tkance łącznej. Drób starszy pieczony w tradycyjnych piekarnikach można wcześniej obgotować. Pieczeniu poddaje się:

- drób w całości – z nadzieniem lub bez,
- elementy porcjowe,
- rolady.

### Przygotowanie drobiu do pieczenia

1. Tuszki i elementy drobiu przed pieczeniem należy natrzeć solą i przyprawami, tuszki na co najmniej 2–3 godziny przed pieczeniem.
2. W celu podwyższenia walorów smakowych mięso drobiowe można włożyć do delikatnej zaprawy lub marynat na bazie naturalnych soków owocowych albo wina z dodatkiem oliwy i przypraw.
3. Tuszki drobiu należy uformować przed pieczeniem, aby:
   – zabezpieczyć przed wysychaniem odstających części tuszek,
   – zaokrąglić tuszkę i ułatwić dzielenie.
4. Drób nadziewany formuje się po napełnieniu nadzieniem.

5. Kurczaki, gęsi i kaczki nadziewa się, wkładając nadzienie do jamy brzusznej. W wypadku indyków nadzieniem napełnia się miejsce powstałe po usunięciu wola, niekiedy także jamę brzuszną.
6. Tuszki drobiu wypełnia się do 3/4 objętości, aby podczas pieczenia nadzienie nie wydostało się na zewnątrz wskutek zwiększenia jego objętości i kurczenia się tkanki mięśniowej.
7. Rodzaj nadzienia i dobór stosowanych do niego przypraw zależą głównie od gatunku drobiu.

## Nadzienia stosowane do drobiu

W skład nadzienia wchodzą składniki podstawowe, spulchniająco-sklejające i smakowe.

Składniki podstawowe to:

- bułka czerstwa – do kur i kurczaków;
- kasze ugotowane na sypko lub półsypko – ryż, kasza gryczana do gęsi i kaczek, kasza krakowska do kurczaka po krakowsku;
- owoce – do gęsi i kaczek winne jabłka, stosuje się też suszone morele i śliwki, rodzynki, migdały, pomarańcze, figi i daktyle, orzechy;
- warzywa – kapusta czerwona lub ziemniaki do gęsi i kaczek;
- mięsna masa mielona lub knel do drobiu białego – może zawierać dodatki: rodzynki, orzechy, grzyby (pieczarki, borowiki, kurki, trufle);
- uduszone mięso z dodatkiem kasz na sypko.

Składniki spulchniająco-sklejające nadzienia to:

- żółtka utarte z masłem,
- piana z ubitych białek.

Składniki smakowe to: sól, pieprz, zielona pietruszka, koperek, majeranek, cebula, gałka muszkatołowa itp. Specjalnym dodatkiem jest wątróbka drobiowa.

Dobór przypraw zależy od rodzaju drobiu. Nadzienie do gęsi i kaczek powinno mieć ostrzejszy smak, łagodne i delikatne w smaku nadzienie stosuje się do kur, kurczaków i indyków.

## Zasady pieczenia drobiu

Uformowane tuszki drobiu układa się grzbietem do dołu w odstępach 4–5 cm. W brytfannie powinny być tuszki równe pod względem wielkości i tylko jednego gatunku. Jest to konieczne ze względu na czas pieczenia drobiu oraz charakte-

rystyczny smak i zapach drobiu wodnego. Przed włożeniem do piekarnika drób polewa się roztopionym masłem lub smaruje śmietanką.

Pieczenie rozpoczyna się w temperaturze 200–250°C do wytworzenia rumianej skórki, która utrudnia parowanie wody i wyciekanie soków z mięsa. Dalsze pieczenie powinno odbywać się w temperaturze 180–200°C.

Kurczak pieczony

Podczas pieczenia drób należy polewać wytworzonym sosem, sos w miarę potrzeby uzupełniać wodą. Po upieczeniu drobiu powstały sos należy przecedzić i wykorzystać do polewania gotowych porcji przed wydaniem.

Podczas pieczenia pod wpływem wysokiej temperatury wytwarzają się substancje aromatyczne, decydujące o przyjemnym smaku i zapachu. Białka ulegają denaturacji, kurczą się, wydziela się przy tym woda.

## Dodatki do drobiu pieczonego

Potrawy z drobiu pieczonego podaje się z ziemniakami w różnych postaciach, warzywami z wody, surówkami, grzybami – podobnie jak potrawy smażone. Właściwym dodatkiem są również konfitury z borówek czy jabłka pieczone nadziewane tymi konfiturami. Do kaczek, gęsi można podać sałatkę z buraków, czerwonej kapusty.

## Tranżerowanie drobiu

Dzielenie tuszek drobiu po upieczeniu nazywa się tranżerowaniem.
Drób pieczony powinien być podzielony tak, aby porcje nie były zniekształcone i poszarpane. Do dzielenia drobiu używa się specjalnych nożyc i ostrych noży.

Drób pieczony naturalny porcjuje się następująco:

Kurczaki – przecina się wzdłuż mostka i kręgosłupa na dwie jednakowe części. Jeśli tuszki są duże, dzieli się je na ćwiartki. Kurczaki nadziewane podaje się w połówkach łącznie z nadzieniem.

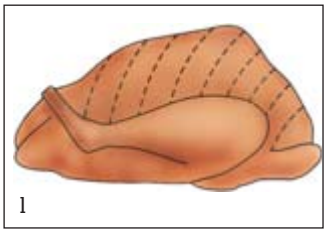
Indyki – po ułożeniu na grzbiecie:

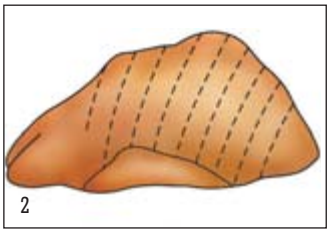
- odciąć uda i dzielić każde w poprzek włókien na żądaną liczbę kawałków,
- z piersi – ścinać skośne plastry, zaczynając od stawu barkowego.

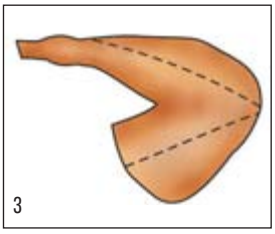
Cienkie plastry mięsa skrawa się na przekąski, grubsze do dań gorących. Na jedną porcję składa się część uda i piersi. Przy nakładaniu na talerz płat mięsa białego opiera się o kawałek mięsa ciemnego (z uda).

Jeśli wydaje się indyka **w całości**, na zamówienie, to należy:

- wyporcjować uda i piersi jw.,
- odciąć kości piersiowe od kręgosłupa,
- część kręgosłupa podzielić poprzecznie na 3 lub 4 elementy,
- ułożyć części kręgosłupa na półmisku, tak aby przylegały do dna,
- położyć kość piersiową na ułożony grzbiet,
- układać po obu stronach grzbietu plastry mięsa z piersi według kolejności krajania.




Dzielenie drobiu pieczonego: 1. podział ogólny, 2. podział piersi, 3. podział ud

Przez takie ułożenie tuszka uzyskuje pierwotny kształt, nieprawidłowości łączenia zakrywa się elementami dekoracyjnymi.

**Kaczki, gęsi** przecina się na połowę, dzieląc na część grzbietową i piersiową oraz odcinając uda i skrzydła. Następnie:

- część grzbietową dzieli się na 3 lub 4 kawałki i układa na półmisku w całość;
- część piersiową dzieli się na 5 lub 6 kawałków i układa na grzbiecie;
- skrzydła i udka przykłada się w miejscach odcięcia, tak aby tworzyły całość.

## PRZETWORY Z DROBIU

4.7.

Mięso drobiowe stanowi surowiec do produkcji wielu przetworów o bardzo dobrej jakości żywieniowej. Mięso jasne indyków oraz kurcząt, zawierające mało tłuszczu i dużo białka, jest szczególnie przydatne do produkcji przetworów dla dzieci oraz ludzi starszych i chorych. Wiąże się to nie tylko z ogólną mniejszą zawartością tłuszczu, ale także z korzystniejszym składem kwasów tłuszczowych.

Przetwory typowo drobiowe nie powinny zawierać innych rodzajów mięsa. Wyroby zawierające dodatek mięsa czerwonego, np. wieprzowego lub wołowego,

uznaje się za przetwory drobiowe, jeśli udział mięsa drobiowego w ogólnej ilości mięsa wynosi nie mniej niż 51%.

**Przetwory drobiowe** dzieli się na:
- wędliny,
- konserwy,
- wyroby garmażeryjne – chłodzone lub mrożone.

## Wędliny drobiowe

Do wędlin drobiowych zalicza się: wędzonki, kiełbasy i wędliny podrobowe. Wędzonki drobiowe otrzymuje się z tuszki drobiowej patroszonej, elementu tuszki lub mięsa drobiowego bez kości. Surowce poddaje się peklowaniu lub soleniu, a następnie wędzeniu lub wędzeniu i parzeniu.

Do tej grupy przetworów należą np.:
- szynka z kurczaka – otrzymywana z piersi,
- szynka z filetów indyka – parzona i wędzona,
- kurczaki wędzone – wyrób z tuszek drobiowych peklowanych, wędzonych i parzonych,
- filet z indyka – otrzymywany z fileta peklowanego, wędzonego i parzonego.

**Kiełbasy drobiowe** są to wędliny w osłonkach lub nieosłonkowane, wyprodukowane z peklowanych lub tylko solonych surowców mięsno-tłuszczowych o różnym stopniu rozdrobnienia, z dodatkiem przypraw, wędzone lub niewędzone, poddane obróbce cieplnej.

Przykładami tego typu wyrobów są:
- kabanosy drobiowe – wyprodukowane z peklowanego, rozdrobnionego mięsa z ud kurcząt, piersi kury, mięsa drobnego z kurcząt, podgardla wieprzowego oraz przypraw, w osłonce z jelit baranich;
- polędwica – kiełbasa grubo rozdrobniona z piersi kurcząt, parzona, niewędzona;
- serdelki i parówki drobiowe – wyprodukowane z mięsa drobiowego z dodatkiem wołowiny i tłuszczu wieprzowego, drobno rozdrobnionych, poddane parzeniu i wędzeniu.

**Wędliny podrobowe** są to wyroby osłonkowane lub nieosłonkowane, wyprodukowane z peklowanych lub tylko solonych tańszych surowców drobiowych i podrobów drobiowych oraz surowców skrobiowych, z dodatkiem lub bez dodatku krwi. Mogą być wędzone lub niewędzone, poddane obróbce cieplnej.

Przykładem wędlin drobiowych podrobowych są:

- kaszanka drobiowa – wyprodukowana z podrobów drobiowych i wieprzowych, tłuszczu drobiowego, krwi wieprzowej, kaszy jęczmiennej, w osłonkach z jelit wołowych;
- pasztetowa drobiowa – wędlina z mięsa drobiowego gotowanego, wątroby i żołądków drobiowych, z dodatkiem surowców skrobiowych i przypraw.

**Przechowywanie wędlin**

| Rodzaj wędliny | Temperatura (°C) | Wilgotność względna (%) | Dopuszczalny okres przechowywania wędzonki |
|---|---|---|---|
| surowe | 5–10 | 70–80 | 6 dni |
| kiełbasy wędzonki parzone | 1–2 (górna granica) 7°C) | 90–95 | 72 godziny |
| wędliny podrobowe | 2–7 | 70–80 | 48 godzin |

Źródło: opracowanie własne

## Wyroby garmażeryjne

Wytwarzane są tylko z mięsa drobiowego lub z dodatkiem innego mięsa, podrobów i przypraw. Należą do nich m.in.:

- **wyroby surowe** – gotowe do obróbki cieplnej u odbiorcy, np. marynowane całe tuszki lub ich elementy, tuszki faszerowane;
- **wyroby podsmażone lub podpieczone** – gotowe do spożycia po dokończeniu obróbki cieplnej u odbiorcy, np. marynowane i panierowane elementy tuszek, filety piersiowe;
- **wyroby gotowe do spożycia** – mogą być spożywane na zimno lub po odgrzaniu, np. galaretki drobiowe, pasztety zapiekane.

## Konserwy drobiowe

Są to przetwory zawierające ponad 50% surowca drobiowego, które po zamknięciu w hermetycznych opakowaniach zostały poddane pasteryzacji lub sterylizacji.

Uwzględniając skład surowcowy, konserwy drobiowe można podzielić na:

- mięsne,
- mięsno-roślinne,
- podrobowe,
- zupy.

**Konserwy mięsne** otrzymywane są z całych tuszek, z kawałków mięsa z kością lub bez kości oraz z mięsa rozdrobnionego. Oprócz mięsa drobiowego

mogą zawierać dodatek mięsa i tłuszczu innych zwierząt rzeźnych. Przykładem konserw mięsnych są: klopsiki w sosie, szynka delikatesowa, pasztety.

**Konserwy podrobowe** produkowane są z mięsa, skóry oraz podrobów drobiowych. Należą do nich np. paprykarz z żołądków, wątróbki w tłuszczu.

**Konserwy mięsno-roślinne** produkowane są z mięsa drobiowego lub z podrobów drobiowych z dodatkiem kaszy, ryżu, makaronu, kapusty, grzybów lub owoców.

pytania i zadania

1. Porównaj wartość odżywczą mięsa drobiu z mięsem zwierząt rzeźnych.
2. Dlaczego mięso kurcząt i indyków jest lekkostrawne?
3. Jak formuje się tuszki drobiu do gotowania i pieczenia?
4. Omów asortyment potraw z drobiu gotowanego.
5. Jakie zasady obowiązują przy obróbce drobiu?
6. Wskaż różnice przy doborze mięsa drobiu na potrawy smażone i duszone.
7. Omów asortyment potraw smażonych panierowanych z drobiu.
8. Jakie nadzienia stosuje się do drobiu pieczonego?
9. Jak powinien przebiegać proces pieczenia drobiu?
10. Oblicz w zeszycie zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji 50 porcji kotletów pożarskich. Do sporządzenia zapotrzebowania możesz wykorzystać tabelę:

| Lp. | Nazwa surowca/ półproduktu | Jednostka masy/ objętości | Ilość na 10 porcji | Ilość na 50 porcji |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

11. Sporządź w zeszycie wykaz metod i technik obróbki surowców i półproduktów stosowanych podczas produkcji kotletów pożarskich. Do sporządzenia wykazu możesz wykorzystać tabelę:

| Nazwa potrawy | Surowce/półprodukty | Nazwy metod/technik obróbki |
|---|---|---|
| | | |

12. Sporządź w formie schematu blokowego wykaz kolejnych czynności obejmujących wykonanie kotletów pożarskich, od pobrania surowców z magazynu do ekspedycji potraw.

Rozdział

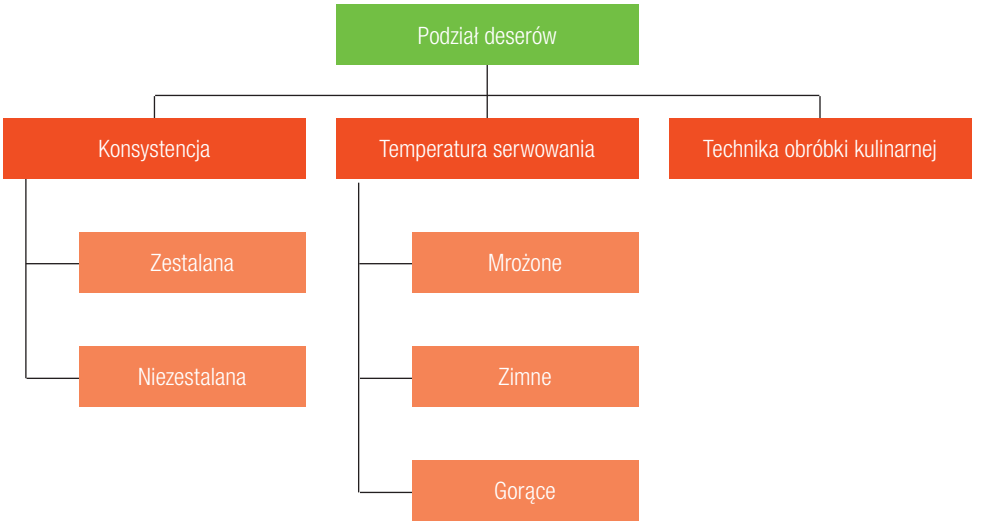
9.

# Desery

# 9.1. WIADOMOŚCI OGÓLNE O DESERACH

Desery to potrawy o smaku słodkim, które mogą być jednym z dań obiadu lub kolacji. Podawane są wtedy na zakończenie posiłku po daniu głównym lub po serach. Mogą też stanowić samodzielne danie, np. na podwieczorek albo na niezobowiązujące spotkanie o dowolnej porze dnia.

Desery są grupą potraw zróżnicowaną pod względem techniki przyrządzania oraz kombinacji smakowych.




Surowce podstawowe do produkcji deserów to: mąka, kasze, owoce, jaja, mleko i jego przetwory. Desery są połączeniem surowców podstawowych ze składnikami dodatkowymi – smakowymi, dekoracyjnymi, zestalającymi, spulchniającymi, barwiącymi.

**Podział deserów**

| DESERY | | |
|---|---|---|
| ze względu na sposób zestalania | | |
| na zimno:<br>galaretki<br>musy<br>kremy<br>owoce w galaretce<br>kisiele | na gorąco:<br>suflety<br>mleczka<br>budynie | surówki owocowe<br>kompoty<br>owoce w sosach<br>owoce pieczone<br>owoce w bitej śmietanie |
| w zależności od temperatury podania | | |

| DESERY | | |
|---|---|---|
| mrożone:<br>lody<br>sorbety<br>parfait | zimne:<br>galaretki owocowe<br>galaretki mleczne<br>kompoty<br>kisiele owocowe<br>kisiele mleczne<br>mleczka<br>musy<br>kremy<br>surówki owocowe | gorące:<br>suflety<br>budynie |

Źródło: opracowanie własne

### Masa porcji deserów

| Rodzaj deseru | Masa porcji (g) | Rodzaj deseru | Masa porcji (g) |
|---|---|---|---|
| kremy, musy | 80–100 | suflety | 60–80 |
| budynie, mleczka, galaretki | 100 | lody | 40–80 |
| surówki owocowe, desery z mąki i kasz | 100–150 | kompot jednoowocowy (w tym owoce 50g) | 150 |
| kisiele, owoce w galaretce (w tym owoce 50 g) | 150 | kompot mieszany (w tym owoce 1/3) | 200 |
| owoce w sosach (w tym sos 50 g) | 150 | kompot francuski (w tym owoce 2/3) | 250 |

### Przykłady deserów

Desery z ciast

## Sosy do deserów

Sosy są ważnym składnikiem deserów, który podnosi ich atrakcyjność sensoryczną.

**Słodkie sosy gorące** przyrządza się na bazie mleka, wina lub śmietanki. Składnikami smakowymi mogą być: wanilia, kakao, czekolada, karmel. Sosy te zagęszcza się najczęściej żółtkami lub mąką ziemniaczaną i żółtkami. Niektóre sosy gorące, np. szodonowy, waniliowy, stosowane są również na zimno.

**Sosy słodkie zimne** składają się z przecierów owocowych z dodatkiem środków słodzących – miodu, cukru. Mogą też zawierać dodatek alkoholu, np. rumu, advocata. Sosy mogą być również elementem dekoracyjnym.

ćwiczenia

| SOS SZODONOWY | Sposób wykonania |
|---|---|
| Normatyw surowcowy na 500 ml | |
| wino białe wytrawne 430 ml,<br>żółtka 3 szt.,<br>jaja 1 szt.,<br>cukier 100 g,<br>skórka cytrynowa 15 g | • Ubić masę jajowo-cukrową.<br>• Zagotować wino z dodatkiem skórki cytryny.<br>• Wlewać wino do masy jajowo-cukrowej, ciągle ubijając.<br>• Masę ubijać na parze do zgęstnienia.<br>• Sos podawać do gorących deserów. Jeżeli będzie podawany na zimno, należy po wyjęciu z kąpieli wodnej ubijać, aż całkowicie ostygnie.<br>• Porcja sosu wynosi 50 lub 100 g. |
| **SOS WANILIOWY** | |
| Normatyw surowcowy na 5 porcji | |
| mleko 400 $cm^3$,<br>wanilia 1/4 laski,<br>żółtka 5 szt.<br>cukier 120 g | • Zagotować mleko z przepołowioną wanilią.<br>• Ubić żółtka z cukrem na puszystą masę.<br>• Wlewać do masy wrzące mleko, stale ubijając.<br>• Następnie ubijać na parze aż do zgęstnienia.<br>• Zestawić naczynie z pary, ubijać do ostudzenia.<br>• Podawać do deserów zimnych.<br>• Porcja sosu wynosi 50 lub 100 g. |
| **SOS MALINOWY** | |
| Normatyw surowcowy<br>na 900 g wyrobu | |
| maliny 500 g,<br>cukier puder 400 g,<br>sok z cytryny 8 g | • Zmiksować maliny, przetrzeć przez sito.<br>• Połączyć przecier z cukrem pudrem i sokiem z cytryny.<br>• Porcja sosu wynosi 50 lub 100 g. |
| **SOS BRZOSKWINIOWY** | |
| Normatyw surowcowy<br>na 400 g wyrobu | |
| brzoskwinie z syropu 400 g,<br>sok z cytryny 5 g,<br>miód lub cukier puder 10 g | • Zmiksować wszystkie składniki sosu.<br>• Porcja sosu wynosi 50 lub 100 g. |

## 9.2. DESERY Z MĄKI, KASZ I OWOCÓW NIEZESTALANE

Desery z mąki obejmują potrawy mączne (przyrządzane z ciast wyrabianych w naczyniu i na stolnicy) gotowane, smażone, pieczone i zapiekane.

Do deserów z mąki zalicza się także wyroby ciastkarskie z ciast pieczonych. Asortyment deserów należących do potraw mącznych obejmuje:

- pierogi z owocami lub słodkim serem,
- knedle z owocami,
- naleśniki z serem lub owocami,
- jabłka w cieście,
- racuchy drożdżowe z owocami lub bez,
- makaron zapiekany z owocami lub słodką masą jajeczną.

Wymienione potrawy mogą stanowić również danie zasadnicze, ale wówczas porcje są dwa razy większe. Porcja deseru mącznego powinna ważyć 100–150 g.

Desery z mąki podaje się na talerzykach deserowych, polane śmietaną, słodkim sosem lub posypane cukrem pudrem.

Wskazany asortyment deserów z mąki, z wyjątkiem naleśników, występuje przede wszystkim w zakładach typu zamkniętego oraz niższej kategorii.

Naleśniki z owocami, bakaliami, bitą śmietaną oraz sosami zimnymi owocowymi lub gorącymi, np. czekoladowym czy waniliowym, podaje się w zakładach gastronomicznych wyższej kategorii na talerzach o średnicy 24–26 cm. Naleśniki można podawać również płonące, inaczej **flambirowane**.

**Desery z kasz** są mniej rozpowszechnione, ale ze względu na smak i wartość odżywczą mogą być czasem stosowane w żywieniu dietetycznym. Kasze używane do produkcji deserów to: kasza manna, ewentualnie kukurydziana, płatki owsiane, drobna kasza jęczmienna, ryż oraz kasza jaglana. Są to kasze na sypko lub półsypko, rozklejane oraz zapiekanki z kasz z owocami świeżymi, suszonymi, mrożonymi. Desery te podaje się na zimno lub gorąco z cukrem, bitą śmietanką i owocami, syropami owocowymi. Wielkość porcji oraz sposób podania podobnie jak w deserach mącznych.

**Desery z owoców** produkowane są w szerokim asortymencie, zestalane i niezestalane.

Do deserów niezestalanych z owoców należą:

- surówki owocowe – z owoców w całości oraz rozdrobnionych,
- kompoty – gotowane i surówkowe,
- owoce pieczone,
- owoce w sosach,
- owoce w bitej śmietance.

Surówki owocowe i kompoty zostały omówione w części 1 podręcznika, rozdział 7.

**Owoce pieczone** przyrządza się najczęściej z jabłek o masie ok. 150 g. Po umyciu z owoców usuwa się gniazda nasienne, napełnia marmoladą lub konfiturą i piecze w temperaturze ok. 180°C do miękkości. Ułożone w żaroodpornym naczyniu jabłka można przed pieczeniem skropić wodą, aby nie wysychały i nie pękały. Jabłka można również piec w folii aluminiowej, co zapobiega utracie wody, pękaniu owoców i rumienieniu powierzchni.

Jabłka pieczone podaje się na szklanych talerzykach posypane cukrem pudrem lub zapieczone z pianą z białek. Potrawa ma duże zastosowanie w żywieniu dietetycznym.

Jabłko pieczone

Gruszka w winie podana z lodami

**Owoce w sosach** to najczęściej jabłka lub gruszki, które gotuje się w połówkach w syropie, a po ostudzenia zalewa słodkim sosem, np. waniliowym, z wina czy czekoladowym. Ostudzone w syropie owoce układa się w kompotier-

kach. Do wgłębienia po wydrążonym gnieździe nasiennym można włożyć marmoladę, konfiturę, dżem lub masę, np. orzechową.

Porcja deseru wynosi 150 g, w tym owoców 100 g.

**Owoce w bitej śmietance** to deser, który przyrządza się ze świeżych, aromatycznych i barwnych owoców oraz bitej śmietanki. Po obróbce wstępnej układa się owoce w kompotierkach i dekoruje bitą śmietanką oraz owocami wchodzącymi w skład deseru. Porcja deseru wynosi 100 g, w tym owoców powinno być 50 g.

ćwiczenia

**GRUSZKI W SOSIE WANILIOWYM**

Normatyw surowcowy na 5 porcji

gruszki 750 g,
woda 650 ml,
cukier 160 g,
kwasek cytrynowy do smaku,
sos waniliowy 250 g

**Sposób wykonania**

- Opłukać gruszki, obierać partiami, wydrążać gniazda nasienne, wkładać do zimnej zakwaszonej wody, aby nie ściemniały.
- Zagotować wodę z cukrem, wkładać do syropu po jednej warstwie gruszek, ugotować partiami do miękkości.
- Przyrządzić sos waniliowy z połowy normatywu surowcowego przewidzianego w ćwiczeniu do pkt 3.1.
- Ułożyć ostudzone gruszki w kompotierkach, polać zimnym sosem waniliowym.

| JABŁKA W CIEŚCIE | Sposób wykonania |
|---|---|
| Normatyw surowcowy na 5 porcji | |
| mąka 100 g,<br>mleko 100 ml,<br>jaja 1 szt.,<br>olej (do ciasta) 20 g,<br>jabłka 300 g,<br>olej 90 ml,<br>cukier puder 70 g | • Przyrządzić ciasto:<br>– mąkę przesiać,<br>– dodać olej i jajo,<br>– wymieszać na jednolitą masę,<br>– wlać mleko i dobrze wyrobić.<br>• Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w krążki o grubości 0,5 cm.<br>• Krążki jabłek zanurzać w cieście i wkładać na rozgrzany tłuszcz.<br>• Smażyć na złoty kolor z obu stron.<br>• Podawać bezpośrednio po usmażeniu, posypane cukrem pudrem.<br>• Porcja potrawy powinna ważyć 100 g. |

## 9.2.1. DESERY FLAMBIROWANE

Desery flambirowane, czyli płonące, przygotowuje się z dodatkiem niewielkich ilości mocnego alkoholu, który się podpala. Alkohol nadaje aromat i uszlachetnia smak potrawy.

Desery oraz inne potrawy płonące przygotowuje się tuż przy stole gościa na wózku do flambirowania.

Do najpopularniejszych deserów płonących należą:

- owoce – banany, brzoskwinie, ananasy, wiśnie, gruszki,
- naleśniki,
- omlety.

Na przygotowanie deserów płonących składają się następujące czynności:

- przygotowanie karmelu (z masła i cukru);
- połączenie karmelu ze składnikami sosu, np. sokiem, likierem;
- włożenie owoców, naleśników, omletów;
- flambirowanie – wlanie i podpalenie alkoholu;
- przełożenie deseru na talerze;
- dekoracja, serwowanie.

Na jedną porcję potrawy używa się 20–40 ml alkoholu. Do flambirowania nie powinno się stosować czystego spirytusu, ponieważ obniża smak potraw.

Nie należy wlewać alkoholu bezpośrednio z butelki na patelnię ze względu na możliwość wybuchu.

Do owoców można stosować wódki wytrawne z owoców będących składnikami deseru. Rum dobrze harmonizuje z ananasami i bananami, ale można

wykorzystać także likier pomarańczowy. Do naleśników również stosuje się likier pomarańczowy, brzoskwiniowy, bananowy. Do przygotowania deserów płonących używa się też brandy, koniaku, whisky.

Pytania i ćwiczenia

**BANANY FLAMBIROWANE***

Składniki na 2 porcje

banany 4 połówki,
cukier 20 g,
masło 20 g,
sok pomarańczowy 40 ml,
sok cytrynowy 20 ml,
dżem truskawkowy 1 łyżka,
likier Grand Marnier 20 ml,
likier Cointreau 20 ml,
koniak 20 ml,
lody waniliowe 50–100 g,
wiórki migdałowe 1 łyżka

**Sposób wykonania**

- Cukier rozpuścić na patelni, dodać masło i skarmelizować.
- Dodać sok cytrynowy i pomarańczowy.
- Dodać dżem truskawkowy.
- Włożyć banany i polać przygotowanym sosem.
- Owoce polać Grand Marnier i Cointreau, podgrzewać ok. 3 minut.
- Dodać koniak i flambirować.
- Ułożyć na talerzu lody i dwie połówki banana.
- Polać deser przygotowanym sosem i posypać migdałami.

* H. Leitner, *Poradnik dla kelnera*, WSiP, Warszawa 1993

**NALEŚNIKI FLAMBIROWANE**

Składniki na 2 porcje

naleśniki 4 szt.,
cukier 20 g,
masło 20 g,
sok pomarańczowy 90 ml,
sok cytrynowy 20 ml,
likier Grand Marnier 20 ml,
likier Cointreau 20 ml,
koniak 20 ml,
wiórki migdałowe 1 łyżka

- Cukier rozpuścić na patelni, dodać masło i skarmelizować.
- Dodać sok cytrynowy i pomarańczowy, odczekać, aby się wymieszały.
- Dodać Grand Marnier i Cointreau.
- „Chwycić" naleśnik między ząbki widelca i zwinąć, następnie rozwinąć na patelni, polać sosem, złożyć w trójkąt i odłożyć na talerzyk pomocniczy.
- Potem ułożyć na patelni wszystkie naleśniki, wlać koniak i flambirować.
- Przełożyć naleśniki na talerze, polać sosem, dekorować wiórkami migdałowymi.

* H. Leitner, *Poradnik dla kelnera*, WSiP, Warszawa 1993

pytania i zadania

1. Jaki rodzaj potraw nazywa się deserami?
2. Według jakich kryteriów klasyfikuje się desery?
3. Scharakteryzuj asortyment deserów niezestalanych z mąki, kasz i owoców według technik obróbki cieplnej.
4. Scharakteryzuj desery flambirowane.
5. Korzystając ze zdobytych wiadomości, scharakteryzuj wartość odżywczą deserów z mąki, kasz i owoców.
6. Przedstaw na schemacie blokowym technikę wykonania sosów, w których wykorzystuje się właściwości zagęszczające jaj.
7. Przedstaw podział deserów ze względu na surowiec główny, podaj przykłady.

# 9.3. DESERY ZESTALANE NA ZIMNO

Asortyment deserów zestalanych na zimno tworzą galaretki owocowe i mleczne, owoce w galaretce, musy, kremy oraz kisiele mleczne i owocowe. Do zestalania tych deserów (oprócz kisieli) wykorzystuje się najczęściej żelatynę.

Do zestalania można również stosować agar.

**Zasady produkcji galaretek i kisieli owocowych zostały omówione w części 1 podręcznika, rozdział 7, zaś kisieli mlecznych w rozdziale 8.**

## Agar

Jest to wielocukier otrzymywany z alg morskich. Dostępny najczęściej w postaci proszku. Agar należy namoczyć w zimnej wodzie i pozostawić do zwiększenia objętości. Następnie dodać ciepłej wody i kilka minut podgrzewać. Przed dodaniem do wyrobu należy go przecedzić. Agar jest stosowany m.in. w produkcji deserów dla wegetarian.

## Żelatyna

Żelatynę otrzymuje się z kolagenu w postaci proszku lub listków. W zimnej wodzie żelatyna pęcznieje, a ogrzewana rozpuszcza się i tworzy roztwór koloidalny nazywany zolem. Podczas zestalania roztwór żelatyny przechodzi w żel, cząsteczki wody są wiązane między cząsteczkami żelatyny, tworzącej rodzaj siateczki.

Zalanie zimną wodą żelatyny w proszku

Pęcznienie żelatyny

Rozpuszczanie żelatyny w kąpieli wodnej

Żelatynę poddaje się napęcznieniu w niewielkiej ilości wody, a następnie dolewa wody gorącej i rozpuszcza. Aby ułatwić rozpuszczanie, naczynie z żelatyną umieszcza się w gorącej kąpieli wodnej, mieszając roztwór. Aby nie wprowadzać zbyt dużo płynu do potrawy i uzyskać przy tym esencjonalny smak, żelatynę rozpuszcza się czasami wyłącznie w wodzie, w której się moczyła.

**Kisiele owocowe i mleczne** zagęszcza się mąką ziemniaczaną. Technika produkcji tych deserów może sugerować, że są zestalane na ciepło. Skrobia ogrzewana w środowisku wodnym tworzy kleik będący roztworem koloidalnym. Podczas studzenia powstaje żel, w którym cząsteczki wody są wiązane między cząsteczkami skrobi tworzącej rodzaj siateczki, co powoduje zagęszczenie potrawy.

Kisiel mleczny

## Charakterystyka musów i kremów

**Musy** to desery, których podstawę stanowią przetarte lub zmiksowane owoce, spulchnione pianą z białek i utrwalone żelatyną. Poziomki i truskawki dodaje się do musu po zmiksowaniu, maliny należy przetrzeć przez gęste sito. Jabłka piecze się w skórkach i przeciera. Do przecieru można dodać składniki aromatyczne, takie jak np. wanilia, skórka cytrynowa lub pomarańczowa.

Produkcja musów obejmuje następujące etapy:

- przygotowanie przecieru z owoców,
- namoczenie żelatyny,
- doprawienie przecieru do smaku,
- ubicie piany z białek,
- upłynnienie żelatyny,
- wymieszanie przecieru z żelatyną,
- wymieszanie piany z białek z gęstniejącym przecierem,
- porcjowanie, studzenie i dekorowanie musu.

Przykłady podawania musów

Przykłady podania musów

Musy dobrej jakości powinny mieć jednolitą konsystencję, bez grudek piany i żelatyny, nie mogą podpływać płynem powstałym z piany. Są to desery lekkie i puszyste, z wyczuwalnym smakiem użytych owoców, ewentualnie dodatków smakowych.

O konsystencji musu decydują:

- temperatura żelatyny łączonej z przecierem – powinna być zbliżona do temperatury przecieru, co ułatwia dokładne wymieszanie się składników;
- gęstość przecieru w chwili dodawania ubitej piany z białek – powinna przypominać gęstość śmietany.

Musy należy produkować partiami, gdyż ich zestalenie następuje dość szybko. Porcje nakładane z zestalonego musu nie wyglądają estetycznie.

Masa porcji musu wynosi 80–100 g.

**Kremy** są deserem zbliżonym strukturą do musów, ale różnią się tym, że zawierają żółtka utarte z cukrem. W skład kremów wchodzą także: piana ubita z białek, ewentualnie bita śmietanka, żelatyna, niekiedy zaparzone żółtka oraz rozklejona mąka ziemniaczana. Składnikami aromatyczno-smakowymi mogą być: miazga lub sok owocowy, napar z kawy, karmel, wanilia, zrumienione orzechy.

Produkcja kremów obejmuje następujące etapy:

- namoczenie żelatyny,
- przygotowanie składników aromatyczno-smakowych,

- ubicie śmietanki lub rozklejenie mąki ziemniaczanej,
- utarcie żółtek z cukrem,
- połączenie żółtek ze składnikami aromatyczno-smakowymi i żelatyną,
- ubicie piany z białek,
- upłynnienie żelatyny,
- połączenie masy z żółtek z żelatyną,
- dodanie piany i śmietanki, wymieszanie,
- porcjowanie, studzenie i dekorowanie kremu.

Podobnie jak przy produkcji musów jakość kremów zależy od właściwej temperatury żelatyny oraz od odpowiedniej gęstości masy w chwili łączenia z pianą i śmietanką.

Masa porcji kremu wynosi 80–100 g.

**Sposób podania musów i kremów**. Musy i kremy dekoruje się bitą śmietanką, owocami stanowiącymi składnik smakowy deseru. Można je podawać ze słodkimi sosami, syropem owocowym, z dodatkiem drobnych ciasteczek.

Kremy i musy podaje się w szklanych pucharkach lub kompotierkach, ustawionych na talerzykach wyłożonych serwetkami. Mogą być też serwowane na płaskich talerzach.



| **KISIEL MALINOWY** | **Sposób wykonania** |
|---|---|
| Normatyw surowcowy na 5 porcji | |
| maliny 200 g,<br>woda 500 ml,<br>cukier 140 g,<br>mąka ziemniaczana 50 g,<br>kwasek cytrynowy 0,5 g | • Przeprowadzić obróbkę wstępną owoców.<br>• Zagotować 350 ml wody, włożyć owoce do wrzącej wody, gotować 5 minut.<br>• Przetrzeć maliny przez sito, przelewając wywarem.<br>• Do wywaru dodać cukier i przecier, zagotować.<br>• Sporządzić zawiesinę ze 150 ml wody i mąki ziemniaczanej.<br>• Wlewać powoli zawiesinę do gorącego wywaru, mieszając, zagotować.<br>• Kisiel wyporcjować, wystudzić.<br>• Porcja potrawy powinna ważyć 150 g. |
| **MUS TRUSKAWKOWY** | |
| Normatyw surowcowy na 5 porcji | |
| truskawki 170 g,<br>cukier puder 70 g,<br>białka 2 szt.,<br>żelatyna 7 g,<br>woda zimna przegotowana 40 ml,<br>śmietanka 30% 80 g | • Żelatynę namoczyć w 40 ml wody.<br>• Przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek, zmiksować.<br>• Ubić śmietankę, odstawić w chłodne miejsce.<br>• Ubić pianę z białek, utrwalić, dodając stopniowo cukier.<br>• Upłynnić w kąpieli wodnej żelatynę.<br>• Połączyć zmiksowane truskawki z rozpuszczoną żelatyną.<br>• Dodać pianę z białek i ubitą śmietankę.<br>• Porcja potrawy powinna ważyć 80 g. |

## KREM BAWARSKI

Normatyw surowcowy na 4 porcje

mleko 400 $cm^3$,
śmietanka 30% 125 $cm^3$,
cukier 30 g,
żółtka 3 szt.
wanilia 1/4 laski,
żelatyna 8 g

### Sposób wykonania

- Namoczyć żelatynę w niewielkiej ilości przegotowanej zimnej wody.
- Żółtka utrzeć z cukrem na puszystą masę.
- Zagotować mleko z dodatkiem laski wanilii.
- Rozpuścić żelatynę w gorącym mleku.
- Wlewać gorące mleko do masy z żółtek, ciągle ubijając.
- Ochłodzić masę do lekkiego stężenia.
- Ubić schłodzoną śmietankę.
- Do tężejącej masy dodać ubitą śmietankę, lekko mieszając.
- Wyporcjować deser do pucharków.

1. Gotowanie mleka z wanilią

2. Ucieranie żółtek z cukrem

3. Dodawanie żelatyny do mleka

4. Łączenie mleka z masą jajeczną

5. Ubijanie śmietanki

6. Łączenie masy z ubitą śmietanką

## KREM TRUSKAWKOWY

Normatyw surowcowy na 5 porcji

żółtka 1 1/2 szt.,
białka 2 szt.,
truskawki 120 g,
cukier 80 g,
kwasek cytrynowy 0,3 g,
żelatyna 6 g,
śmietanka 30% 80 g,
woda zimna przegotowana 30 ml

- Żelatynę namoczyć w wodzie.
- Przeprowadzić obróbkę wstępną truskawek, owoce zmiksować.
- Ubić śmietankę oraz pianę z białek, odstawić w chłodne miejsce.
- Upłynnić w kąpieli wodnej żelatynę.
- Żółtka utrzeć z cukrem, dodać zmiksowane truskawki i płynną żelatynę, ciągle mieszając.
- Gdy konsystencja masy osiągnie gęstość śmietany, dodać pianę z białek i ubitą śmietankę, lekko wymieszać.
- Krem natychmiast porcjować do pucharków.
- Porcja potrawy powinna ważyć 80 g.

**GALARETKA MALINOWA**

Normatyw surowcowy na 5 porcji

maliny (świeże lub mrożone) 200 g,
woda 325 ml,
cukier 110 g,
żelatyna 15 g,
kwasek cytrynowy 1 g,
śmietanka 30% 250 ml,
cukier puder 50 g

**Sposób wykonania**

- Namoczyć żelatynę w zimnej wodzie.
- Przeprowadzić obróbkę wstępną owoców, wybrać ok. 50 g do dekoracji.
- Zagotować wodę z cukrem, włożyć owoce, chwilę gotować.
- Dodać kwasek cytrynowy, przecedzić wywar przez gęste sito.
- W gorącym wywarze rozpuścić namoczoną żelatynę, ostudzić.
- Wyporcjować do kompotierek lub pucharków.
- Ubić śmietankę, dodając pod koniec cukier puder.
- Udekorować galaretkę bitą śmietaną i owocami.
- Porcja potrawy powinna ważyć 100 g.

pytania i zadania

1. Wymień asortyment deserów zestalanych na zimno.
2. Jakie zmiany zachodzą w żelatynie podczas produkcji galaretki?
3. Dlaczego kisiel zaliczany jest do deserów zestalanych na zimno?
4. Jakie zastosowanie w produkcji deserów mają musy?
5. Jak spulchniane są musy i kremy?
6. Oblicz w zeszycie zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do produkcji 100 porcji następujących deserów: musu jabłkowego, kremu truskawkowego, galaretki malinowej, kisielu żurawinowego. Zaproponuj elementy dekoracyjne, umieść je w zapotrzebowaniu. Do sporządzenia zapotrzebowania możesz wykorzystać tabelę:

| Lp. | Nazwa surowca/półproduktu | Jednostka masy/objętości | Ilość na 5 porcji | Ilość na 100 porcji |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

7. Sporządź w zeszycie wykaz metod i technik obróbki surowców i półproduktów stosowanych w produkcji deserów z zadania 6. Do sporządzenia wykazu możesz wykorzystać tabelę:

| Nazwa potrawy | Surowce/półprodukty | Nazwa metody/techniki obróbki |
|---|---|---|
| | | |

8. Sporządź w formie schematu blokowego wykaz kolejnych czynności obejmujących wykonanie musu jabłkowego, kremu truskawkowego, galaretki malinowej, kisielu żurawinowego, od pobrania surowców z magazynu do ekspedycji potraw.
9. Wypełnij tabelkę w zeszycie, wpisując wiadomości o deserach zestalanych na zimno:

| Nazwa deseru | Czynnik zestalający | Wielkość porcji | Elementy dekoracyjne, dodatki | Sposób podania |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

# 9.4. DESERY ZESTALANE NA GORĄCO

Do deserów zestalanych na gorąco należą:
- budynie,
- suflety,
- mleczka.

**Budynie zostały omówione w części 1 podręcznika, rozdział 9.**

**Budynie** słodkie to potrawy gotowane, spulchnione pianą z ubitych białek, które przygotowuje się na bazie maku, orzechów, białego sera, bakalii i ciasta ptysiowego.

Budynie można podzielić na dwie grupy, zależnie od ich składników:
- I grupa – budyń orzechowy i makowy, żółtka utarte z cukrem łączy się z dodatkiem sypkim, przyprawami smakowymi i spulchnia pianą;
- II grupa – budyń z sera i bakaliowy, zawiera emulsję z utartego masła i żółtek, składnik skrobiowy (bułkę namoczoną w mleku lub mąkę), bakalie lub ser, składniki smakowe oraz czynnik spulchniający – pianę z białek.

**Sposób podania**. Desery te podaje się najczęściej gorące ze słodkimi sosami, syropem owocowym. Niektóre budynie mogą być serwowane na zimno, np. z sera, maku, orzechów. Porcja budyniu waży 100 g.

**Suflety** słodkie sporządza się na podstawie przecierów lub soków owocowych, spulchnia pianą ubitą z białek i piecze w temperaturze 180–200°C.

Suflety podaje się natychmiast po wyjęciu z piekarnika, gdyż stygnąc, opadają. Dlatego przygotowuje się je zawsze porcjami. Porcja sufletu waży 80 g.

**Sposób podania**. Naczynie z sufletem polanym słodkim sosem ustawia się na talerzu lub tacy.

**Mleczka** sporządza się z mieszaniny mleka, całych jaj, cukru i dodatku smakowego. Jako składnik smakowy stosuje się wanilię, karmel, napar z kawy, kakao. Foremki napełnione masą wstawia się do kąpieli wodnej i ogrzewa do zestalenia mleczka. Temperatura wewnątrz masy nie powinna przekroczyć 85°C, woda kąpieli powinna delikatnie wrzeć. Czas ogrzewania wynosi ok. 40 minut. Podczas ogrzewania następuje koagulacja białek jaj, ich przechodzenie z zolu w żel i związanie płynu z białkiem. Mleczko zbyt krótko ogrzewane jest częściowo płynne. Mleczko gotowane zbyt długo jest twarde, zbite, a po naruszeniu z masy wydziela się płyn, który powstaje podczas ścięcia się białek jaj. Potrawa powinna mieć galaretowatą konsystencję i jednolity wygląd w przekroju. Porcja mleczka powinna ważyć 100 g.

**Sposób podania**. Ostudzone mleczko wykłada się z foremki na talerzyk lub talerz, polewa syropem owocowym lub śmietanką.

ćwiczenia

## BUDYŃ BAKALIOWY

Normatyw surowcowy na 10 porcji

bułka czerstwa 140 g,
mleko 450 ml,
masło 60 g,
jaja 6 szt.,
cukier 180 g,
rodzynki 30 g,
migdały 30 g,
skórka pomarańczowa 80 g,
skórka cytrynowa 20 g,
masło do formy 20 g,
bułka tarta 5 g

### Sposób wykonania

- Namoczyć w mleku bułkę czerstwą, odcisnąć, rozetrzeć lub zemleć.
- Migdały sparzyć, obrać ze skórki, opłukać.
  Rodzynki opłukać. Bakalie osączyć.
- Pokroić w drobną kostkę skórkę pomarańczową i cytrynową.
- Utrzeć masło, dodawać stopniowo żółtka, roztartą bułkę i cukier.
- Na końcu wymieszać masę z bakaliami i pianą z białek.
- Wyłożyć masę do przygotowanej formy, gotować 45 minut.
- Podawać z sosami: szodonowym, waniliowym.
  Porcja budyniu powinna ważyć 100 g, sosu 50 g.

## MLECZKO KARMELOWE

Normatyw surowcowy na 5 porcji

cukier na karmel 25 g,
woda 100 ml,
mleko 330 ml,
cukier 55 g,
jaja 2 szt.,
cukier wanilinowy 5 g

- Przyrządzić karmel:
  – cukier zrumienić na ciemnozłoty kolor,
  – ostrożnie wlać 100 ml wody, mieszając, zagotować,
  – rozpuścić karmel, odparować do 60 ml.
- Do zimnego mleka dodać cukier, jaja, karmel i cukier wanilinowy.
- Składniki rozmieszać rózgą na jednolitą masę.
- Wyporcjować masę do filiżanek lub miseczek, przykryć każdą folią aluminiową.
- Do brytfanny wlać gorącą wodę do połowy wysokości naczyń, powoli ogrzewać ok. 30–40 minut.
- Skrzepnięte mleczko podawać po wystudzeniu.
- Porcja deseru powinna ważyć 100 g.

## SUFLET JABŁKOWY

Normatyw surowcowy na 5 porcji

jabłka kwaśne 220 g,
cukier puder 100 g,
sok z cytryny 10 g,
skórka otarta z cytryny 5 g,
białka 3 szt.,
masło 5 g

- Upiec jabłka w piekarniku, przetrzeć przez sito.
- Dodać do przecieru połowę cukru, wymieszać i ogrzewać do częściowego odparowania wody.
- Wysmarować masłem foremki do pieczenia.
- Ubić pianę z białek, utrwalić pozostałym cukrem.
- Połączyć z przecierem, dodać sok i skórkę z cytryny, lekko ubić.
- Przełożyć masę do foremek, po 60 g na porcję.
- Piec w nagrzanym do temperatury 180–200°C piekarniku.
- Podawać gorący, nie wyjmować z foremek.

pytania i zadania

1. Scharakteryzuj techniki przyrządzania budyniów.
2. Jakie zmiany zachodzą w mleczku podczas ogrzewania?
3. Sporządź, w formie schematu blokowego, wykaz kolejnych czynności obejmujących wykonanie sufletu jabłkowego, mleczka karmelowego lub kremu waniliowego od pobrania surowców z magazynu do ekspedycji potraw.
4. Omów sposoby podawania budyniów, mleczek i sufletów.

## 9.5. DESERY MROŻONE

Do deserów mrożonych należą lody, sorbety i parfait (czyt. parfe).
Produkcja lodów wymaga zachowania właściwych warunków sanitarno-higienicznych, stąd w gastronomii nie produkuje się lodów. W zakładach gastronomicznych przygotowuje się desery z lodów produkowanych przemysłowo. Podaje się je z własnymi dodatkami, układając w estetyczne kompozycje.

Sposoby podania lodów

**Desery lodowe** mogą zawierać – oprócz lodów:
- kawałki owoców,
- sosy: owocowe, czekoladowy, waniliowy,
- syropy owocowe,
- krem bitą śmietanę,

- likiery,
- rurki waflowe,
- elementy dekoracyjne z ciasta ptysiowego,
- bakalie.

Znanym deserem lodowym jest **melba**. Melbę sporządza się z lodów waniliowych, na których jest ułożona połówka brzoskwini. Deser udekorowany jest bitą śmietanką i przecierem lub syropem z malin.

**Parfait** to odmiana lodów, które składają się z masy mleczno-jajecznej, wymieszanej z bitą śmietaną oraz dodatkami aromatycznymi, takimi jak kawa, czekolada, przecier owocowy.

**Sposób podania**. Lody podaje się w pucharkach szklanych lub metalowych, w kieliszkach koktajlowych oraz w wydrążonych łupinach egzotycznych owoców: połówkach ananasa, orzecha kokosowego, granatu. Naczynia z lodami stawia się na dopasowanych wielkością, wyłożonych serwetką szklanych talerzykach. Lody serwuje się również na płaskich talerzach o średnicy 20–28 cm, a nawet 30 cm.

Strudel jabłkowy z lodami

Lody podaje się obecnie nie tylko jako składnik deserów lodowych. Serwuje się zestawienia zimnych lodów z ciepłym deserem, na przykład waniliowe z pieczonym jabłkiem i sosem waniliowym lub tartą jabłkową, szarlotką. Inne zestawienie to banan obsmażany w cieście z lodami czekoladowymi.

**Sorbety** to odmiana lodów owocowych, które stają się coraz popularniejsze, gdyż są mniej kaloryczne od lodów tradycyjnych.

Sorbety produkuje się z syropu z wody i cukru z dodatkiem:

- przecieru z owoców świeżych lub konserwowych,
- soku owocowego lub likierów,
- soku z cytryny,
- szampana lub wina,
- niewielkiej ilości białek – w celu zwiększenia lepkości.

Sorbet

Popularne smaki sorbetów to: pomarańczowy, cytrynowy, grejpfrutowy i szampański (z wina musującego i syropu połączonego w proporcjach 1:1 oraz cytryny).

**Sposób podania**. Sorbety, udekorowane np. listkami mięty, podaje się w naczyniu z delikatnego szkła, np. w kieliszku koktajlowym albo do porto. Kieliszek z sorbetem stawia się na talerzu wyłożonym serwetką. Sorbety mogą być serwowane w postaci kulek lub zeskrobanych wiórków.

Sorbety podawane są nie tylko jako deser, ale i dla zaostrzenia oraz zmiany smaku między zakąską a daniem głównym. Smak tak podanego sorbetu musi harmonizować z oferowanymi daniami. Do tego typu sorbetów dodaje się warzywa.

ćwiczenia

**MELBA** — **Sposób wykonania**

Normatyw surowcowy na 1 porcję

lody waniliowe 80 g,
brzoskwinia z konserwy 1/2 szt.,
bita śmietanka 40 g,
syrop malinowy 10 g

- Ułożyć kulki lodów w pucharku szklanym.
- Przykryć lody połową brzoskwini, udekorować bitą śmietanką i syropem.
- Porcja deseru waży ok. 200 g.

**SORBET TRUSKAWKOWO-POMARAŃCZOWY**

Normatyw surowcowy na 4 porcje

truskawki 500 g,
sok z pomarańczy 100 $cm^3$,
cukier 100 g,
woda 250 $cm^3$,
skórka otarta z pomarańczy 5 g

- Przyrządzić syrop z cukru i wody, ostudzić.
- Zmiksować na gładką masę truskawki, sok i skórkę.
- Dodawać porcjami syrop, cały czas miksując.
- Przełożyć masę do szklanego naczynia.
- Zamrażać masę 3 godziny, mieszając co 30 minut.

pytania i zadania

1. Jakie składniki mogą zawierać desery lodowe?
2. Jak podaje się lody?
3. Jak otrzymuje się sorbety?
4. Jakie zastosowanie mają sorbety?
5. Co to jest melba?
6. Zaplanuj i przygotuj desery lodowe złożone z lodów i dodatków, dobierz sposób podania potrawy.

# ŹRÓDŁA ILUSTRACJI I FOTGRAFII

s. 11 (tort z owocami) Małgorzata Konarzewska, (tort ozdobiony wiórkami czekoladowymi i figurką czekoladową) Małgorzata Konarzewska; s. 24 (zawijanie prostokątnych paszteczików – nadzienie na surowym cieście) Małgorzata Konarzewska, (zawijanie paszteczików – nadzienie na surowym cieście, częściowo złożonym) Małgorzata Konarzewska, (gotowy pasztecik trójkątny – nadzienie na surowym cieście) Małgorzata Konarzewska, (złożony surowy trójkącik) Małgorzata Konarzewska, (wypieczony trójkącik) Małgorzata Konarzewska; s. 25 (okrągłe paszteciki – surowe ciasto, nadzienie na cieście) Małgorzata Konarzewska, (surowy pasztecik) Małgorzata Konarzewska, (wypieczony pasztecik) Małgorzata Konarzewska, (surowy wałeczek pasztecika z nadzieniem) Małgorzata Konarzewska, (zamknięty wałeczek) Małgorzata Konarzewska, (pocięty wałeczek) Małgorzata Konarzewska, (upieczony wałeczek) Małgorzata Konarzewska, (kawałek ciasta pocięty na trójkąciki) Małgorzata Konarzewska, (trójkącik z nadzieniem) Małgorzata Konarzewska, (wypieczony zwinięty w rulon trójkącik) Małgorzata Konarzewska; s. 26 (foremki do tartaletek) Małgorzata Konarzewska, (forma do tarty) Małgorzata Konarzewska, (foremki do babeczek) Małgorzata Konarzewska; s. 27 (babeczki z kremem i owocami) Małgorzata Konarzewska; s. 28 (taratletki z truskawkami) Coffeemill/Shutterstock.com, (surowe rozwałkowywane ciasto na babeczki) Małgorzata Konarzewska, (surowe babeczki z kremem) Małgorzata Konarzewska, (zamykane babeczki pędzlem) Małgorzata Konarzewska, (surowa babeczka gotowa do wypieku) Małgorzata Konarzewska, (wypieczone babeczki posypane cukrem pudrem) Małgorzata Konarzewska; s. 29 (sernik) Małgorzata Konarzewska; s. 33 (pierniczki zdobione lukrem świąteczne) Krzysztof Slusarczyk/Shutterstock.com; s. 38 (keks) MaraZe/Shutterstock.com; s. 42 (babka piaskowa marmurek) Dar1930/Shutterstock.com; s. 45 (korpusy na ptysie surowe na blasze) Małgorzata Konarzewska, (przecinanie korpusów na eklery) ninikas/Shutterstock.com, (ekler gotowy) Finomax/Shutterstock.com; s. 52 (pączki) margouillat photo/Shutterstock.com; s. 53 (babka) pryzmat/Shutterstock.com (strucla z makiem) Patryk Kosmider/Shutterstock.com; s. 57 (wałkowanie ciasta) Miron Miroński; s. 58 (wałkowanie ciasta) Miron Miroński; s. 61 (rurka z bita śmietaną z ciasta francuskiego) bestv/Shutterstock.com, (croissant) Albert Fedchenko/Shutterstock.com, (vol-au-vent z ciasta francuskiego z nadzieniem) photo-oasis/Shutterstock.com, (pasztecik z ciasta francuskiego) Moving Moment/Shutterstock.com; s. 66 (faworki) Dar1930/Shutterstock.com; s. 73 (5 tortów) Małgorzata Konarzewska; s. 77 (folia rantowa w paskach) Małgorzata Konarzewska, (wkładanie pasków folii rantowej do foremek) Małgorzata Konarzewska, (wycinanie podstaw ciasteczek za pomocą foremki) Małgorzata Konarzewska, (foremki z gotowymi ciasteczkami do wypełniania kremem) Małgorzata Konarzewska, (napełnianie foremek kremem) Małgorzata Konarzewska; s. 78 (wygładzanie powierzchni ciasteczek) Małgorzata Konarzewska, (wygładzone foremki) Małgorzata Konarzewska, (wyjmowanie ciasteczek z foremek) Małgorzata Konarzewska, (owinięte folią ciasteczka) Małgorzata Konarzewska, (gotowe bankietówki – 3 rodzaje) Małgorzata Konarzewska, (mazurek) Małgorzata Konarzewska; s. 81 (zupa) Małgorzata Konarzewska, (sos) Małgorzata Konarzewska; s. 89 (bulionówka z zupą) Elena M. Tarasova/Shutterstock.com, (filiżanka z zupą) AnjelikaGr/Shutterstock.com; s. 90 (barszcz czysty z krokietem na talerzyku obok) Małgorzata Konarzewska, (barszcz z uszkami) Małgorzata Konarzewska; s. 91 (pomidorowa czysta z pasztecikami na talerzyku) Małgorzata Konarzewska, (barszcz czerwony z jajkiem) CCat82/Shutterstock.com; s. 92 (barszcz ukraiński) Peredniankina/Shutterstock.com; s. 93 (krupnik z kaszy jęczmiennej) Małgorzata Konarzewska; s. 94 (krem z zielonego groszku) dny3d/Shutterstock.com; s. 95 (krem z pieczarek) sergo1972/Shutterstock.com; s. 99 (sosjerka) Małgorzata Konarzewska; s. 101 (sos holenderski – surowce – masło, żółtka, ocet winny, woda, sok z cytryny, pieprz biały) Małgorzata Konarzewska, (ubijanie w kąpieli wodnej) Małgorzata Konarzewska, (dodawanie sklarowanego masła lub sklarowane masło) Małgorzata Konarzewska, (sos holenderski w sosjerce) Małgorzata Konarzewska; s. 103 (różne wędliny) Małgorzata Konarzewska, (surowe mielone kotlety) Małgorzata Konarzewska; s. 105 (mięsień) Miron Miroński; s. 110 (skrzydło udźca wołowego) Małgorzata Konarzewska, (ligawa) Małgorzata Konarzewska, (krzyżowa) Małgorzata Konarzewska, (zrazowa zewnętrzna) Małgorzata Konarzewska, (zrazowa wewnętrzna) Małgorzata Konarzewska, (wieprzowina – szynka bez kości) Małgorzata Konarzewska, (wołowina – rozbratel) Małgorzata Konarzewska, (cielęcina – mostek) Małgorzata Konarzewska, (baranina – udziec) Małgorzata Konarzewska; s. 112 (półtusza wieprzowa) Krzysztof Gawrychowski; s. 113 (szynka surowa) Małgorzata Konarzewska, (schab) Małgorzata Konarzewska, (karkówka) Małgorzata Konarzewska; s. 114 (łopatka) Małgorzata Konarzewska, (boczek z żeberkami) Małgorzata Konarzewska, (golonka) Małgorzata Konarzewska, (półtusza cielęca) Krzysztof Gawrychowski; s. 115 (cielęca karkówka) Małgorzata Konarzewska, (cielęca górka) Małgorzata Konarzewska, (cielęca nerkówka) Małgorzata Konarzewska; s. 116 (cielęcy udziec) Małgorzata Konarzewska, (cielęcy mostek) Małgorzata Konarzewska, (cielęca łopatka) Małgorzata Konarzewska, (cielęca goleń) Małgorzata Konarzewska,

(cielęca łata) Małgorzata Konarzewska, (cielęce żebra) Małgorzata Konarzewska, (półtusza wołowa) Krzysztof Gawrychowski; s. 118 (wołowy mostek) Małgorzata Konarzewska, (wołowa łata) Małgorzata Konarzewska, (wołowa pręga) Małgorzata Konarzewska, (wołowy szponder) Małgorzata Konarzewska, (wołowa polędwica) Małgorzata Konarzewska, (wołowy rostbef) Małgorzata Konarzewska, (wołowy rozbratel) Małgorzata Konarzewska, (wołowy antrykot) Małgorzata Konarzewska, (wołowa karkówka) Małgorzata Konarzewska, (wołowa łopatka) Małgorzata Konarzewska, (wołowa łopatka bez kości) Małgorzata Konarzewska; s. 119 (półtusza barania) Krzysztof Gawrychowski; s. 120 (barani udziec) SeDmi/Shutterstock.com, (barani udziec) c.byatt-norman/Shutterstock.com, (baranie żeberka) Paul Cowan/Shutterstock.com; s. 124 (mięso w trakcie luzowania) Małgorzata Konarzewska; s. 127 (rozmieszczenie dań na talerzu) Miron Mirański, (udka) ex0rzist/Shutterstock.com; s. 128 (mięso w sosie żurawinowym) Shebeko/Shutterstock.com, (żeberka) vichie81/Shutterstock.com; s. 130 (rosół z makaronem) Małgorzata Konarzewska, (rosół z kostką z kaszy) Małgorzata Konarzewska; s. 133 (trybowanie kości) Małgorzata Konarzewska, (usuwanie powięzi) Małgorzata Konarzewska; s. 137 (formowanie masła do schłodzenia) Małgorzata Konarzewska, (masła smakowe) Małgorzata Konarzewska; s. 139 (befsztyk krwisty) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (befsztyk średniokrwisty) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (befsztyk średniowysmażony) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (befsztyk dobrze wysmażony) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 146 (boeuf strogonow) Joe Gough/Shutterstock.com; s. 147 (surowe zrazy wołowe zawijane) Małgorzata Konarzewska; s. 151 (etapy nadziewania schabu na schab pieczony) Małgorzata Konarzewska; s. 155 (etapy sporządzania pieczeni rzymskiej – sporządzanie masy mielonej, ) Małgorzata Konarzewska, (nadziewanie jajkami) Małgorzata Konarzewska, ( potrwa gotowa do pieczenia) Małgorzata Konarzewska, (gotowa potraw) Małgorzata Konarzewska; s. 156 (klopsiki w sosie pomidorowym – mięso mielone, bułka czerstwa, cebula, mąka ziemniaczana, koncentrat pomidorowy, śmietana, wywar z warzyw, przyprawy, tłuszcz – czyli surowce) Małgorzata Konarzewska, (ulepione klopsiki) Małgorzata Konarzewska, (klopsiki otoczone w mące, uformowane) Małgorzata Konarzewska, (klopsiki na patelni) Małgorzata Konarzewska, (klopsiki w garnku) Małgorzata Konarzewska, (klopsiki w sosie na talerzu) Małgorzata Konarzewska; s. 159 (wątroba wieprzowa) Lepas/Shutterstock.com, (nerki wieprzowe) pan demin/Shutterstock.com; (serce) de2marco/Shutterstock.com, s. 163 (wędzonki) Małgorzata Konarzewska; (kiełbasy) Małgorzata Konarzewska, s. 164 (wędliny podrobowe) Małgorzata Konarzewska; (produkty blokowe) Małgorzata Konarzewska; s. 167 (drób) Krzysztof Gawrychowski, s. 168 (kaczka) Krzysztof Gawrychowski, (mały indyk) Krzysztof Gawrychowski, (gęś) Krzysztof Gawrychowski, (kurczak) Krzysztof Gawrychowski, (kurczęta brojlery żywe) mattesimages/Shutterstock.com, (żywa kaczka) Lynn Whitt/Shutterstock.com; s. 169 (żywy indyk) tristan tan/Shutterstock.com, (żywa gęś) pzAxe/Shutterstock.com; s. 171 (drobiowy żołądek) Małgorzata Konarzewska, (drobiowa wątroba) Małgorzata Konarzewska, (drobiowe serce) Małgorzata Konarzewska; s. 173 (obcinanie skrzydeł w stawie barkowym) Małgorzata Konarzewska, (tuszka bez skrzydełek) Małgorzata Konarzewska, (tuszka po przecięciu skóry) Małgorzata Konarzewska, (oddzielenie mięśni od kości) Małgorzata Konarzewska, (odcięcie korpusu) Małgorzata Konarzewska, (tuszka po odcięciu korpusu) Małgorzata Konarzewska, (nacinanie skóry i ścięgien) Małgorzata Konarzewska, (przecięcie mięśni ud) Małgorzata Konarzewska, (tuszka po rozbiorze) Małgorzata Konarzewska; s. 174 (przednia pierś drobiowa) Małgorzata Konarzewska, (tylna pierś drobiowa) Małgorzata Konarzewska, (kurza noga) Kelvin Wong/Shutterstock.com, (kurze podudzie) HomeStudio/Shutterstock.com, (kurze skrzydło) Madlen/Shutterstock.com, (kurza pierś bez kości) Viktor1/Shutterstock.com, (kurze łapki) Jiang Zhongyan/Shutterstock.com; s. 175 (drób) Miron Mirański; s. 176 (wiązanie drobiu) Miron Mirański; s. 177 (wiązanie drobiu) Miron Mirański; s. 180 (drobiowy filet z kostką) Małgorzata Konarzewska, (drobiowy bryzol) Małgorzata Konarzewska, (drobiowe medaliony) Małgorzata Konarzewska, (filer z kury z polędwiczką) Małgorzata Konarzewska; s. 181 (rozbijanie fileta) Małgorzata Konarzewska, (porcja masła na rozbitym filecie) Małgorzata Konarzewska, (formowanie półproduktu) Małgorzata Konarzewska, (uformowany półprodukt) Małgorzata Konarzewska, (gotowy kotlet de volaille) Małgorzata Konarzewska; s. 184 (pieczone drobiowe udko) saragosa69/Shutterstock.com; s. 186 (kurczak pieczony na półmisku) sarsmis/Shutterstock.com.pl; s. 187 (dzielenie drobiu) Miron Mirański; s. 191 (dziczyzna) neil langan/Shutterstock.com; s. 194 (tusza zajęcza) Miron Mirański; s. 195 (półtusza dzika) Krzysztof Gawrychowski; s. 196 (półtusza jelenia) Krzysztof Gawrychowski; s. 199 (bażant pieczony) neil langan/Shutterstock.com, (przepiórki pieczone) foodiepics/Shutterstock.com; s. 201 (owoce morza) Małgorzata Konarzewska, s. 203 (karp) bajinda/Shutterstock.com, (łosoś) Olgysha/Shutterstock.com, (lin) Sergey Goruppa/Shutterstock.com, (szczupak) Nikitin Victor/Shutterstock.com, (węgorz) geniuscook_com/Shutterstock.com, (okoń) Nikitin Victor/Shutterstock.com, (sandacz) Vadym Zaitsev/Shutterstock.com, (sum) Sergey Goruppa/Shutterstock.com, (pstrąg tęczowy) Alexander Raths/Shuttestock.com, (węgorz morski) Krasowit/Shutterstock.com, (halibut) picturepartners/Shutterstock.com, (flądra) Andrei Nekrassov/Shutterstock.com, (sola) picturepartners/Shutterstock.com, (turbot) JIANG HONGYAN/Shuttesrtock.com,

(gładzica) HelleM/Shutterstock.com, (tuńczyk) holbox/Shutterstock.com, (sardynka) picturepartners/Shutterstock.com, (karmazyn) Evlakhov Valeriy/Shutterstock.com; s. 204 (dorsz) Krasowit/Shutterstock.com, (makrela) Iakov Filimonov/Shutterstock.com, (śledź) n7atal7i/Shutterstock.com, (morszczuk) Edward Westmacott/Shutterstock.com, (szprot) Evlakhov Valeriy/Shutterstock.com, (dorada) Roman Sigaev/Shutterstock.com; s. 209 (ogłuszanie ryby) Miron Miroński; s. 210 (skrobanie ryby) Miron Miroński, (skrobanie ryby tępą stroną noża) Małgorzata Konarzewska, (oskórowanie węgorza) Miron Miroński, (patroszenie) Miron Miroński; s. 211 (przecinanie rybiej jamy brzusznej) Małgorzata Konarzewska, (rozchylanie płatów piersiowych) Małgorzata Konarzewska, (usuwanie wnętrzności) Małgorzata Konarzewska, (mycie wypatroszonej ryby) Małgorzata Konarzewska, (dzwonko) AlexeiLogvinovich/Shutterstock.com, (podział tuszek na dzwonka) Kei Shooting/Shutterstock.com; s. 212 (obcięcie głowy ) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (nacięcie grzbietu wzdłuż płetwy grzbietowej) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (odcięcie górnego filetu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (nacięcie grzbietu wzdłuż płetwy grzbietowej) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 213 (odcięcie mięsa od kręgosłupa) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (usunięci osi z jamy brzusznej) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (obranie ze skóry fileta) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (filet ) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (nacięcie nad oczami) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (nacięcie skóry wzdłuż płetwy grzbietowej) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (prowadzenie noża po ościach) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (oddzielenie filetu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (wykrawani drugiego fieltu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (nacinanie brzusznej strony) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (wycinanie brzusznych filetów) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 218 (szczupak lub karp saute ładnie podany) Jacek Chabraszewski/Shutterstock.com; s. 220 (anchois) alisafarov/Shutterstock.com, (rolmopsy) LianeM/Shutterstock.com, (konserwa rybna) withGod/Shutterstock.com; s. 221 (kawior czerwony) Coffeemill/Shutterstock.com, (kawior czarny) Jiri Hera/Shutterstock.com, (ryby wędzone) Alex Zabusik/Shutterstock.com; s. 224 (owoce morza) Małgorzata Konarzewska; s. 225 (langusta) Foodpictures/Shutterstock.com; (homar) Alexander Raths/Shutterstock.com; s. 226 (krewetka świeża i gotowana) sunsetman/Shutterstock.com, (krewetka Black Tiger) Igor Lateci/Shutterstock.com; s. 227 (krab) KIM NGUYEN/Shutterstock.com; s. 228 (rak surowy) Nata-Lia/Shutterstock.com, (rak ugotowany) Zhukov Oleg/Shutterstock.com; s. 229 (kalmar) Volosina/Shutterstock.com, (mątwa) Rich Carey/Shutterstock.com, (ośmiornica) Isantilli/Shutterstock.com; s. 230 (omułki / mule) Peteri/Shutterstock.com, (małże) kazoka/Shutterstock.com; s. 231 (sposoby podawania ostryg – dwa przykłady) Małgorzata Konarzewska; s. 232 (ślimaki) Anukool Manoton/Shutterstock.com; s. 233 (surowe żabie udka) nelik/Shutterstock.com, (żabie udka smazone) nelik/Shutterstock.com; s. 234 (krewetki smazone) HLPhoto/Shutterstock.com; s. 235 (danie warzywne wegetariańskie) OlegD/Shutterstock.com; s. 238 (pierogi z mięsem przed gotowaniem) Małgorzata Konarzewska; s. 241 (gołąbki z mięsem i ryżem) FomaA/Shutterstock.com, (papryka nadziewana mięsem i ryżem) Lesya Dolyuk/Shutterstock.com; s. 242 (ziemniaki nadziewane mięsem) Małgorzata Konarzewska; s. 246 (tarta z warzywami) Kamil Macniak/Shutterstock.com; s. 247 (zakąski atrakcyjne) Małgorzata Konarzewska; s. 251 (zakąski na półmisku) sarsmis/Shutterstock.com, (koktajl z zakąsek w pucharku) Jelly/Shutterstock.com, (zakąski na talerzu) MO_SES Premium/Shutterstock.com; s. 252 (plasterki masła) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (przygotowanie maślanych wałeczków) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (maślane wałeczki) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (plasterki masła mocno rowkowane) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (maślane kulki wybierane z masła) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (forma kratki na schłodzonych masłowych kuleczkach) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (pobranie płatków masła łyżką) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (różyczki z masła) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (maślane dekoracje w miseczce) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 253 (masło sardelowe) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło curry) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (maslo chrzanowe) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło rakowe) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło z sardelami i przyprawami) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło czosnkowo-ziołowe) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło z koperkiem) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło łososiowe) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło cytrynowe) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło z musztardą i estragonem) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło szczypiorkowe) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (masło z roquefort) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 254 (półmisek z dodatkami marynowanymi) Małgorzata Konarzewska; s. 256 (potrawa wykończona sosem chaud-froid) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 262 (deska serów) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (deska serów wyszukana) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 263 (koreczki z sera żółtego) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (koreczki z rokpolu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (dużo koreczków nadzianych na coś) Małgorzata Konarzewska; s. 264 (kociołek do fondue z widelcami) Małgorzata Konarzewska; s. 266 (jaja nadziewane) Małgorzata Konarzewska, (jaja przepiórcze z kawiorem) HamsterMan/Shutterstock.com; s. 269 (befsztyk po tatarsku) Jelly/Shutterstock.

com, (carpaccio) images.etc/Shutterstock.com; s. 270 (galaretki mięsne) Małgorzata Konarzewska, (mięso pieczone jako zakąski) Małgorzata Konarzewska, (schab pieczony jako zakąski) Małgorzata Konarzewska, s. 271 (półmisek z pasztetami) Małgorzata Konarzewska, (pasztet pokryty galaretką) Małgorzata Konarzewska; s. 272 (półmisek wędlin) Vitaliy Netiaga/Shutterstock.com; s. 273 (drób pieczony w galarecie po tranżerowaniu) Małgorzata Konarzewska, (rolada z drobiu) Małgorzata Konarzewska; s. 274 (galantyna z kaczki) Małgorzata Konarzewska, (galantyna z kaczki) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 275 (galaretka z kurzaka) Małgorzata Konarzewska; s. 278 (ryba faszerowana) Małgorzata Konarzewska; s. 280 (ryba w majonezie) Małgorzata Konarzewska, (ryba w majonezie) Małgorzata Konarzewska; s. 281 (dorsz po grecku) Małgorzata Konarzewska, (dwa przykłady podania ryb wędzonych) Małgorzata Konarzewska; s. 282 (dwa przykłady podania kawioru) Voraorn Ratanakorn/Shutterstock.com; s. 283 (formy do terrin) Małgorzata Konarzewska; (terrina z warzyw) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 285 (terrina z łososiem w środku) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (terina z łososiem na zewnątrz) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (wypełnianie formy do terrin – ułożenie łososia) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (nałożenie masy) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (wypełnienie masą) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (przykrycie łososiem) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 287 (mus z brokułów – etapy produkcji, dodawanie żelatyny do musu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (łączenie musu z ubita śmietanką) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (napełnianie formy wyłożonej folią spożywczą) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (wygładzanie powierzchni musu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (przykrywanie musu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 289 (sałatka podana) Małgorzata Konarzewska, s. 290 (sałatka z karczochów i pomidorów) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 291 (koktajl z ostryg) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; (koktajl z krewetek) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (koktajl z drobiu i grejpfruta) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (koktajl drobiowy) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (koktajl z matiasa) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 294 (kanapeczki) Małgorzata Konarzewska; s. 295 (przykłady tartinek) Małgorzata Konarzewska; s. 297 (deser) Małgorzata Konarzewska, (deser) Małgorzata Konarzewska; s. 299 (ciasto elegancko podane) Univega/Shutterstock.com, (babeczki elegancko podane) marco mayer/Shutterstock.com; s. 301 (ładnie podane naleśniki) stockcreations/Shuttesrstock.com, (ładnie podane nalesniki) Dream79/Shutterstock.com; s. 302 (jabłko pieczone) Olha Afanasieva/Shutterstock.com, (gruszka w winie z lodami) Agfoto/Shutterstock.com; s. 303 (owoce w bitej śmietanie) etitarenko/Shutterstock.com, (owoce w bitej śmietanie) wacpan/Shutterstock.com; s. 306 (zalanie zimną wodą proszku żelatyny) Małgorzata Konarzewska, (pęcznienie żelatyny) Małgorzata Konarzewska, (rozpuszczanie żelatyny w kąpieli wodnej) Małgorzata Konarzewska; s. 307 (kisiel mleczny) Brent Hofacker/Shutterstock.com, (ładnie podany mus) Shulevskyy Volodymyr/Shutterstock.com, (ładnie podany mus) White78/Shutterstock.com; s. 308 (ładnie podany mus) Visionsi/Shutterstock.com; (ładnie podany mus) Piyato/Shutterstock.com, s. 310 (gotowanie mleka z wanilią) Małgorzata Konarzewska; (ucieranie żółtek z cukrem) Małgorzata Konarzewska, (dodawanie żelatyny do mleka) Małgorzata Konarzewska, (łączenie mleka z masą jajeczną) Małgorzata Konarzewska, (ubijanie śmietanki) Małgorzata Konarzewska, (łączenie masy z ubitą śmietanką) Małgorzata Konarzewska; s. 313 (mleczko karmelowe zestalone) maodoltee/Shutterstock.com; s. 314 (deser lodowy) M. Unal Ozmen/Shutterstock.com, (deser lodowy) Małgorzata Konarzewska; s. 315 (deser lodowy) WHITE RABBIT83/Shutterstock.com, (deser lodowy) Elena Shashkina/Shutterstock.com; s. 316 (melba) unpict/Shutterstock.com; s. 317 (napoje) Africa Studio/Shutterstock.com; s. 322 (zastawa stołowa do herbaty) Africa Studio/Shutterstock.com, (czajnik i filiżanka) Aleksandra Zaitseva/Shutterstock.com; s. 324 (samowar) Małgorzata Konarzewska; s. 325 (owoce na drzewie kawowym) saiko3p/Shutterstock.com, (kawa zielona) Viktoria Gavrilina/Shutterstock.com, (stopnie upalenia kawy – kawa mielona i ziarnista, cztery przykłady) stockcreations/Shutterstock.com; s. 328 (parzenie kawy) Miron Mirański; s. 329 (parzenie kawy) Miron Mirański; s. 330 (capuccino) Prajak Poonyawatpornkul/Shutterstock.com; s. 331 (latte) Beneda Miroslav/Shutterstock.com; s. 332 (espresso z dzbanuszkiem mleka) Skumer/Shutterstock.com, (tygiel do kawy po turecku) Małgorzata Konarzewska; s. 333 (kawa po irlandzku (531118121)) Shebeko/Shutterstock.com, (kawa mrożona) John Leung/Shutterstock.com, (kakakowiec – owoce na drzewie) Ammit Jack/Shutterstock.com; s. 334 (ziarna i proszek kakaowy) Africa Studio/Shutterstock.com; s. 336 (dzban dow ody) Michal Dzierzynski/Shutterstock.com, (kieliszek do wody) violetkaipa/Shutterstock.com, (szklanka) Luis Molinero/Shutterstock.com; s. 339 (dzbanek do wody, karafka do wody, duża i mała, kieliszek do wody) Michał Stokowski; s. 340 (różne koktajle) Africa Studio/Shutterstock.com, (szklanka z sokiem) victoriaKh/Shutterstock.com; s. 357 (kieliszek do czerwonego wina) Michał Stokowski, (kieliszek do białego wina) Michał Stokowski, (pucharek kotajlowy) Michał Stokowski, (kieliszek do szampana) Michał Stokowski, (kieliszek do margarity) Michał Stokowski, (kieliszek do martini) Michał Stokowski, (kieliszek koktajlowy) Michał Stokowski, (kieliszek do likierów) Michał Stokowski; s. 358 (dzbanek do wody, karafka do wody, duża i mała, kieliszek do wody) Michał Stokowski, (kieliszek do koniaku) Michał Stokowski, (kieliszek do brandy) Michał Stokowski, (kieliszek do

grappy) Michał Stokowski, ( kieliszek do wódki gatunkowej) Michał Stokowski, (kieliszek do wódki czystej) Michał Stokowski, (kieliszek do zimnych napojów') Michał Stokowski, (szklanka old-fashioned do whisky) Michał Stokowski, (szklaneczka do wody) Michał Stokowski, (tumbler / highhall) Michał Stokowski, (pokal do piwa) Michał Stokowski, (szklanica do piwa) Michał Stokowski, (drugi typ pokalu do piwa) Michał Stokowski, (szkło do irish coffee) Michał Stokowski, (szklanka do hot drinków) Michał Stokowski; s. 359 (naczynia do podawania piwa) Nitr/Shutterstock.com; s. 365 (przykładowe potrawy dietetyczne) Małgorzata Konarzewska; s. 373 (kabaczki faszerowane mięsem) gresei/Shutteerstock.com; s. 374 (zupa ziemniaczana z pomidorami) Yulia Davidovich/Shutterstock.com; s. 375 (sałata zielona z kefirem) MitarArt/Shutterstock.com; s. 379 (kluski z makiem) Teresa Kasprzycka/Shutterstock.com, (uszka) Małgorzata Konarzewska; s. 381 (żurek w chlebie) gpointstudio/Shutterstock.com, (kapusniak) Lilyana Vynogradova/Shutterstock.com; s. 382 (flaki) Teresa Kasprzycka/Shutterstock.com; s. 383 (kluski z makiem) Teresa Kasprzycka/Shutterstock.com, (zupa grzybowa) joannawnuk/Shutterstock.com; s. 385 (żur na kiełbasie z jajkiem) Małgorzata Konarzewska; s. 387 (łamańce z makiem) Małgorzata Konarzewska; s. 388 (strucla makowa) Małgorzata Konarzewska; s. 389 (mapa regionów kulinarnych Polski) WSiP/Adrian Bergel; s. 391 (pieczenie sękacza) Elzbieta Sekowska/Shutterstock.com, (sękacz) Diana Taliun/Shutterstock.com; s. 402 (chłodnik) Len44ik/Shutterstock.com; s. 403 (kebabczęta) neil langan/Shutterstock.com; s. 405 (camembert de Normandie) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ser munster) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ser roquefort) Stefan Ataman/Shutterstock.com; s. 406 (otwieranie ostryg nożem – dwa zdjęcia) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (otwieracz do ostryg) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (muszle św. Jakuba) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (jadalny ślimak – ucho morskie) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 407 (półmisek z ostrygami) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 408 (ser epoisses) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (nadziewane skorupki ślimaków) Małgorzata Konarzewska; s. 409 (zestawy świeżych przypraw) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 410 (smażenie tournedos) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 411 (Saint-Nectaire z Owernii) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (Tomme de Savoie) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (Pont-l'Eveque) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ser epi z doliny Loary) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ser charolais z mleka koziego) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ser madrigal) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (salers z mleka krowiego) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 413 (pasztet z drobiowych wątróbek) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 414 (zupa cebulowa) Elena Shashkina/Shutterstock.com; s. 415 (wołowina po burgundzku) Joe Gough/Shutterstock.com; s. 416 (żabie udka panierowane) Pawel Strykowski/Shutterstock.com; s. 418 (faszerowane liście winogron) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (zielone oliwki) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (czarne oliwki) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 419 (tzatziki) Małgorzata Konarzewska; s. 420 (gazpacho) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (puella) Nataliia Pyzhova/Shutterstock.com; s. 422 (szynka serrano) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (oliwki, krewetki i pieczona sardynka na jednym talerzu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (awokado z wędzoną rybą) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (dorsz z pomarańczami) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (terrina ze szpinaku) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (pomidor faszerowany pastą z tuńczyka) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 423 (szynka serrano) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 427 (pielmienie) Galina Mikhalishina/Shutterstock.com, (bliny) Edita Piu/Shutterstock.com; s. 431 (bogracz) Dar1930/Shutterstock.com; s. 432 (leczo) Piotr Kanthak/Shutterstock.com; s. 434 (zupa gulaszowa) manulito/Shutterstock.com; s. 436 (mascarpone) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ricotta kozia) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ricotta z krowiego) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 437 (ricotta pieczona) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ricotta z owczego mleka) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (mozarella w bloku) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (mozarella w kulkach) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (mozarella w dużych kulach) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (caciocavallo) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (provalone) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (provalone affumicata) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 439 (conchiglie) Małgorzata Konarzewska, (orecciette) Małgorzata Konarzewska, (trofie) Małgorzata Konarzewska, (calabresi) Małgorzata Konarzewska, (canneloni) Małgorzata Konarzewska, (fusili spaccati) Małgorzata Konarzewska; s. 440 (linguine) Małgorzata Konarzewska, (conchilgioni) Małgorzata Konarzewska, (tortellini) Małgorzata Konarzewska, (ravioli) Małgorzata Konarzewska, (fagottini) Małgorzata Konarzewska; s. 441 (panettone) Małgorzata Konarzewska; s. 442 (szynka parmeńska) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (szynka parmeńska z podpisem) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (papryka marynowana) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (suszone pomidory) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (grillowane karczochy) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 443 (peeperoni faszerowane serami) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (grillowane bakłażany) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (fasolka cannelini w sosie pomidorowym) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (ośmiornica z papryką) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (fasola jasiek w sosie pomidorowym) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (kalmary faszerowane krewetkami) Die kalte Küche/Europa

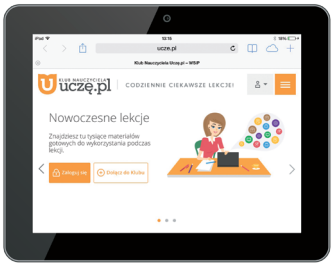
Lehrmittel, (ząbki czosnku z ziołami) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (suszone pomidory) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (pomidory faszerowane ricottą) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (marynowana mieszanka warzyw) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (cebulki aceto balsamico) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (krewetki z fasola w oliwie) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 444 (salami sycylijskie z pieprzem) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (salami z Neaopolu) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (Salami wloskie w bochenkach) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel; s. 445 (salami z parmy) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (salami mediolańskie) Die kalte Küche/Europa Lehrmittel, (panna cota) Smarina/Shutterstock.com; (pesto) Subbotina Anna/Shutterstock.com; s. 446 (canelloni) Elena Shashkina/Shutterstock.com; s. 447 (tiramisu) margouillat photo/Shutterstock.com; s. 448 (japońskie pałeczni) Małgorzata Konarzewska; s. 449 (makaron sojowy) Małgorzata Konarzewska; s. 457 (nakryty stół z nadbudówkami) Małgorzata Konarzewska, (potrawy na różnych wysokościach na stole) Małgorzata Konarzewska, (sztućce na półmisku) Małgorzata Konarzewska; s. 458 (bemary) Małgorzata Konarzewska, (zastawa herbatowo-kawowa na bankiecie) Małgorzata Konarzewska; s. 467 (stolik koktajlowy) Michał Stokowski; s. 468 (zakąski koktajlowe) Małgorzata Konarzewska, (zakąski koktajlowe) Małgorzata Konarzewska; s. 470 (dekoracyjnie podane owoce) Małgorzata Konarzewska, (dekoracyjnie podane owoce) Małgorzata Konarzewska, (dekoracyjnie podane owoce) Małgorzata Konarzewska, (dekoracyjnie podane ciasta) Małgorzata Konarzewska, (dekoracyjnie podane ciasta) Małgorzata Konarzewska; s. 471 (dekoracyjnie podane wędliny) Małgorzata Konarzewska, (dekoracyjnie podane wędliny) Małgorzata Konarzewska, (dekoracyjnie podane sałatki) Małgorzata Konarzewska, (dekoracyjnie podane sushi) Małgorzata Konarzewska; s. 478 (zastawa fajansowa – talerze, filiżanki) Africa Studio/Shutterstock.com; s. 481 (metalowe półmiski) Małgorzata Konarzewska, (kociołek do podgrzewania zupy) Nataliya Hora/Shutterstock.com, (waza do podawania zupy) Małgorzata Konarzewska, (sosjerka) Małgorzata Konarzewska; s. 483 (sztućce do homara) Krzysztof Gawrychowski, (sztućce do ślimaka) Krzysztof Gawrychowski, (sztućce do raków) Krzysztof Gawrychowski, (sztućce do kawioru) Krzysztof Gawrychowski, (widelec do ostryg) Krzysztof Gawrychowski, (widelec do fondue) Krzysztof Gawrychowski, (nóż do masła) Krzysztof Gawrychowski; s. 484 (klosz) doomu/Shutterstock.com;

Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne oświadczają, że podjęły starania mające na celu dotarcie do właścicieli i dysponentów praw autorskich wszystkich zamieszczonych utworów. Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne, przytaczając w celach dydaktycznych utwory lub fragmenty, postpują zgodnie z art. 29 o prawie autorskim. Jednocześnie Wydawnictwa Szkolne i Pedagogiczne oświadczają, że są jedynym podmiotem właściwym do kontaktu autorów tych utworów lub innych podmiotów uprawnionych w wypadkach, w których twórcy przysługuje prawo do wynagrodzenia.

# Klub Nauczyciela **uczę.pl** cenną pomocą dydaktyczną!

## Co można znaleźć w Klubie Nauczyciela?

- podstawy programowe
- programy nauczania
- materiały metodyczne: rozkłady materiału, plany nauczania, plany wynikowe, scenariusze przykładowych lekcji
- materiały dydaktyczne i ćwiczeniowe
- klucze odpowiedzi do zeszytów ćwiczeń




KLUB NAUCZYCIELA uczę.pl

# Kształcimy zawodowo!

**Największa oferta publikacji zawodowych w Polsce**

- podręczniki z **aprobatą MEN**
- **repetytoria i testy** przygotowujące do egzaminów
- nowy cykl **„Pracownia”** do praktycznej nauki zawodu
- ćwiczenia do nauki **języków obcych zawodowych**
- dodatkowe materiały dla nauczycieli na **Uczę.pl**
- wszystkie treści zgodne z **nową podstawą programową**

---

**Skuteczne przygotowanie do nowych egzaminów potwierdzających kwalifikacje w zawodzie**

WSiP WYDAWNICTWA SZKOLNE i PEDAGOGICZNE | wsip.pl | infolinia: 801 220 555