

**DREJTIMI MËSIMOR
“HOTELERI TURIZËM”**

KLASA
10

KUZHINË

Material mësimor për modulin
e praktikës profesionale të detyruar





NIVELI I

KLASA 10

DREJTIMI MËSIMOR
“HOTELERI TURIZËM”

Moduli
KUZHINË

**Material mësimor për modulin
e praktikës profesionale të detyruar**

M-13-1348-17
108 orë mësimore

TIRANË, 2019

Drejtimi mësimor: “Hoteleri Turizëm”

Moduli: Kuzhinë

Material mësimor për modulin e praktikës profesionale të detyruar

M-13-1348-17 | 108 orë mësimore

Përgatiti: **Marlen Kazani**

Trajnoi dhe moderoi procesin e hartimit të materialeve mësimore: **Dr. Mirela Andoni**

Redaktore letrare: **Tea Sadiku**

Paraqitja grafike dhe faqosja: **Fatbardha Rama**

Printimi i botimit: **Optima Communication**

Botimi i parë: **Gusht, 2019**

Literatura:

<http://www.asl2.liguria.it/pdf/>

www.google.com- images photo për fotot e pajisjeve.

<https://www.alberghiera.it/page.asp?idc=335&Attrezzature-di-cucina>

Hapat e punës me foto të numëruara janë marr në <https://www.giallozafferano.it/>

Fotot e nxënësve dhe të disa pjatave janë rezultat i orëve mësimore zhvilluar nga instruktur M. Kazani në laboratorë të shkollës Hoteleri-Turizëm Tiranë.

Ky material është bazuar mbi përshkruesin e modulit “Kuzhine” M-13-1348-17

Copyright: KulturKontakt Austria

Ky material është hartuar në kuadër të projektit ALTOUR: MBËSHTETJA PËR AKSES DHE CILËSI NË ARSIMIN DHE FORMIMIN PROFESIONAL PËR SEKTORIN E TURIZMIT, i financuar nga: Austrian Development Cooperation (ADC), me bashkëfinancim nga KulturKontakt Austria (KKA) dhe i zbatuar nga KulturKontakt Austria në bashkëpunim me Ministrinë e Financave dhe Ekonomisë (MFE) dhe partner lokal: Partnerë për fëmijët (PPF).

Në përputhje me synimet e projektit të implementuar nga KulturKontakt Austria, materialet e këtij botimi mund të përdoren vetëm në mësim dhe për qëllime jokomerciale.

Adresa: KulturKontakt Austria, Regional Project Office Tirana, Rruga Naim Frashëri, 37, Tirana

Të dashur mësues, nxënës dhe lexues,

Këtë vit, KulturKontakt Austria feston përvjetorin e saj të 30-të dhe vitin e 25-të të bashkëpunimit me sektorët e arsimit profesional dhe arsimit të përgjithshëm në Shqipëri!

Turizmi ka qenë një nga fushat e përbashkëta të bashkëpunimit që në fillim. Në Shqipëri dhe Austri, trashëgimia e pasur kulturore dhe peizazhet e bukura e të larmishme janë themeli për zhvillimin e suksesshëm të sektorëve tanë të turizmit. Megjithatë, një faktor po aq i rëndësishëm suksesi janë edhe njerëzit e mirëtrajnuar, të orientuar drejt shërbimit dhe sipërmarrjes, që punojnë në sektorin e turizmit, të cilët i bëjnë turistët të ndihen të mirëpritur dhe sigurojnë produkte dhe shërbime cilësore e të qëndrueshme.

Për sektorin e AF-së në fushën e turizmit, mikpritjes dhe furnizimit me ushqim, kjo nënkupton përditësimin e vazhdueshëm të programeve mësimore, për të reflektuar njohuritë dhe aftësitë që nevojiten me të vërtetë në tregun e punës. Përmes zhvillimit profesional, mësimdhënësit duhet të mbështeten për organizimin e procesit mësimor të orientuar drejt praktikës, i cili i ndihmon nxënësit për përfitim të kompetencave të nevojshme profesionale. Duhet krijuar dhe duhet zhvilluar formate të reja për bashkëpunimin me sektorin privat. E fundit, por jo më pak e rëndësishme, procesi mësimor duhet të mbështetet nga materialet e duhura mësimore.

Projekti Al-Tour: “Mbështetja e cilësisë dhe qasja tek arsimi dhe formimi në fushën e turizmit në Shqipëri” po mbështet reformën në sektorin e arsimit dhe formimit në fushën e turizmit në këtë vend. Edhe materiali mësimor në dispozicion është përgatitur në kuadër të këtij projekti.

Materiali ju ofron udhëzime dhe ide se si të fitoni njohuritë, aftësitë dhe kompetencat e nevojshme për të nisur një karrierë të suksesshme në sektorin e turizmit, mikpritjes dhe furnizimit me ushqim në profesionin që keni zgjedhur.

Dëshiroj t’u uroj suksese të gjithë përdoruesve të këtij materiali në realizimin e detyrës së tyre shumë të rëndësishme: krijimi i mundësive për sektorin e turizmit dhe mikpritjes në Shqipëri për të zhvilluar potencialin e tij të plotë dhe për shumë të rinj për gjetjen e shtigjeve sa më interesante në karrierën e tyre.

Dua ta shfrytëzoj këtë mundësi për të falënderuar partnerët tanë të projektit, Ministrinë Shqiptare të Financave dhe Ekonomisë, Agjencinë e Arsimit dhe Formimit Profesional dhe Kualifikimeve, bashkitë dhe konviktet në Korçë, Sarandë dhe Tiranë, shkollat tona partnere dhe organizatën partnere lokale “Partnerë për Fëmijët” (PPF) për bashkëpunimin e tyre të shkëlqyer. Falënderimet e mia të veçanta shkojnë për Agjencinë Austriake për Zhvillim, nga e cila financohet ky projekt.

Jakob Calice

Drejtor i KulturKontakt Austria

PËRMBAJTJA

RM1 Nxënësi/ja përdor mjetet dhe pajisjet kryesore në kuzhinë	6
1.1 Higjiena në vendin e punës dhe uniforma e personelit në kuzhinë	7
1.1.1 Uniforma e personelit në kuzhinë	9
1.1.2 Përgatitja e vendit të punës në kuzhinë	11
1.1.3 Organizimi i vendit të punës në kuzhinën e biznesit	12
1.1.4 Higjiena e vendit të punës	13
1.2 Pajisjet dhe mjetet e kuzhinës	16
1.2.1 Mjetet e kuzhinës	16
1.2.2 Thikat bazë që duhet të ketë çdo kuzhinier	21
1.2.3 Pajisjet dhe makineritë e kuzhinës	30
1.3 Mprehja e thikave	51
1.4 Rregullat e mbrojtjes në punë, të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të mjeteve të punës dhe pajisjeve të kuzhinës	53
1.4.1 Higjiena e vendit të punës	53
1.4.2 Pastrimi dhe dezinfektimi	53
1.5 Pastrimi, sistemimi, mirëmbajtja dhe dezinfektimi i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës	53
1.5.1 Higjiena e ambienteve të kuzhinës	54
1.5.2 Higjiena e pajisjeve	55
 RM2 Nxënësi/ja parapërgatit frutat dhe perimet për gatim	 57
2.1 Përgatitja e vendit të punës, pozicionimi i trupit për prerjen ose coptimin e perimeve dhe frutave	58
2.2 Pozicionimi i trupit	58
2.3 Përzgjedhja e perimeve, larja, peshimi dhe copëtimi i tyre sipas recetës	59
2.4 Sistemimi i vendit të punës dhe larja e kuzhinës	71
 RM3 Nxënësi/ja përgatit vezë të ziera	 73
3.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e vezës së zier	74
3.2 Kontrolli i freskisë së vezëve	74
3.3 Kontrolli i freskisë duke thyer vezën	75
3.4 Kontrolli i freskisë nëpërmjet dritës	76
3.5 Përgatitja e vezës së zier	76
3.6 Përgatitja e vezës surbull	78
 RM4 Nxënësi/ja përgatit vezë “poshe”	 79
4.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e vezës poshe	80

4.2 Përgatitja e vezës poshe	81
4.3 Përgatitja e vezës poshe me qese kuzhine (pelicola)	82
4.4 Përgatitja e vezës poshe në mikrovalë	82
RM5 Nxënësi/ja përgatit vezën “syze”	83
5.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e vezës “syze”	84
5.2 Përgatitja e vezës syze	85
5.3 Përgatitja e vezës syze në furrë	86
RM6 Nxënësi/ja përgatit omletë	87
6.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e omletës	88
6.2 Përgatitja e omletës	89
RM7 Nxënësi/ja përgatit bulion të zakonshëm	91
7.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e bulionit të zakonshëm	92
7.2 Përgatitja e bulionit të zakonshëm	92
7.3 Përgatitja e bulionit të zakonshëm me versionin e kohës	94
RM8 Nxënësi/ja përgatit bulion me perime	96
8.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e bulionit me perime	97
8.2 Përgatitja e bulionit me perime	97
RM9 Nxënësi/ja përgatit bulion me pulë	100
9.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e bulionit me pulë	101
9.2 Përgatitja e bulionit me pulë	103
RM10 Nxënësi/ja përgatit supë me perime	104
10.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e supës me perime	105
10.2 Përgatitja e supës me perime	105
10.3 Përgatitja e supës minestrone	107
RM11 Nxënësi/ja përgatit supë krem	112
11.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e supës krem	113
11.2 Përgatitja e supës krem	113

REZULTATI MËSIMOR NR.1

NXËNËSI/JA PËRDOR MJETET DHE PAJISJET KRYESORE NË KUZHINË



1.1 Higjiena në vendin e punës dhe uniforma e personelit në kuzhinë

Një nga burimet kryesore të ndotjes së ushqimit janë njerëzit, të cilët ndërhyjnë dhe i modifikojnë ato. Bakteret e pranishme në trup mund të ndotin ushqimin ose sipërfaqet e tyre në shumë raste dhe në shumë mënyra si p.sh. mënyra feko-orale nga ajri dhe lëkura. Prandaj, nevojitet higjiena e kujdesshme e personit dhe pastrimi i kujdesshëm i rrobave.

Higjiena Personale

Udhëzues:

- Mbani thonjtë tuaj gjithmonë të shkurtër, të pastër dhe pa manikyrin e thonjve.
- Mbani flokët tuaj gjithmonë të pastër, të shkurtër dhe të mbledhura plotësisht brenda në kapele.
- Mos i vini unazat, byzylykë dhe orët gjatë punës, të cilat mund të jenë- një mbajtës të papastërtive dhe baktereve dhe gjithashtu mund të bien pa dashje dhe të gjejnë veten në ushqim si organe të huaja.
- Mbuloni plagët, ekzemat ose lëndime të tjera në dorë ose krah me nikoplaste të shndritshëm ose me ngjyrë dhe të papërshkueshme nga uji, për t'i parandaluar ata, që të mos bien pa dashje në ushqim dhe vishni mbi to doreza një përdorimshe.
- Mos e prekni hundën, gojën dhe veshët gjatë punës, ose lajini duart menjëherë pas prekjës.
- Shmangni teshtitjen, kollitjen ose bashkëbisedimin mbi ushqimin sepse nëse keni ndonjë infeksion të lehta të rrugëve të frymëmarrjes një numër i madh i mikroorganizmave mund të transferoheshin në ushqim.
- Shmangni ngrënien ose pirjen e duhanit në vendin e punës ku po gatواني.
- Mos i prekni flokët gjatë kohës që punoni ne kuzhinë.



Kujdesi higjienik personal duhet të jetë një zakon i përditshëm dhe është e domosdoshme në çdo lloj aktiviteti dhe në çdo fazë të përpunimit.

Higjiena e duarve

Duart e operatorëve janë mjeti kryesor për bartjen e baktereve në ushqim (p.sh. Salmonella dhe Staphylococcus). Prandaj është e këshillueshme që të përdorni kapëse kur duhet të shisni ose shpërndani ushqim të gatshëm: por kjo nuk është gjithmonë e mundur dhe me të vërtetë ka shumë raste kur duhet të prekni ushqimin direkt me duart tuaja, të cilat duhet të jenë gjithmonë të pastra.

Udhëzues

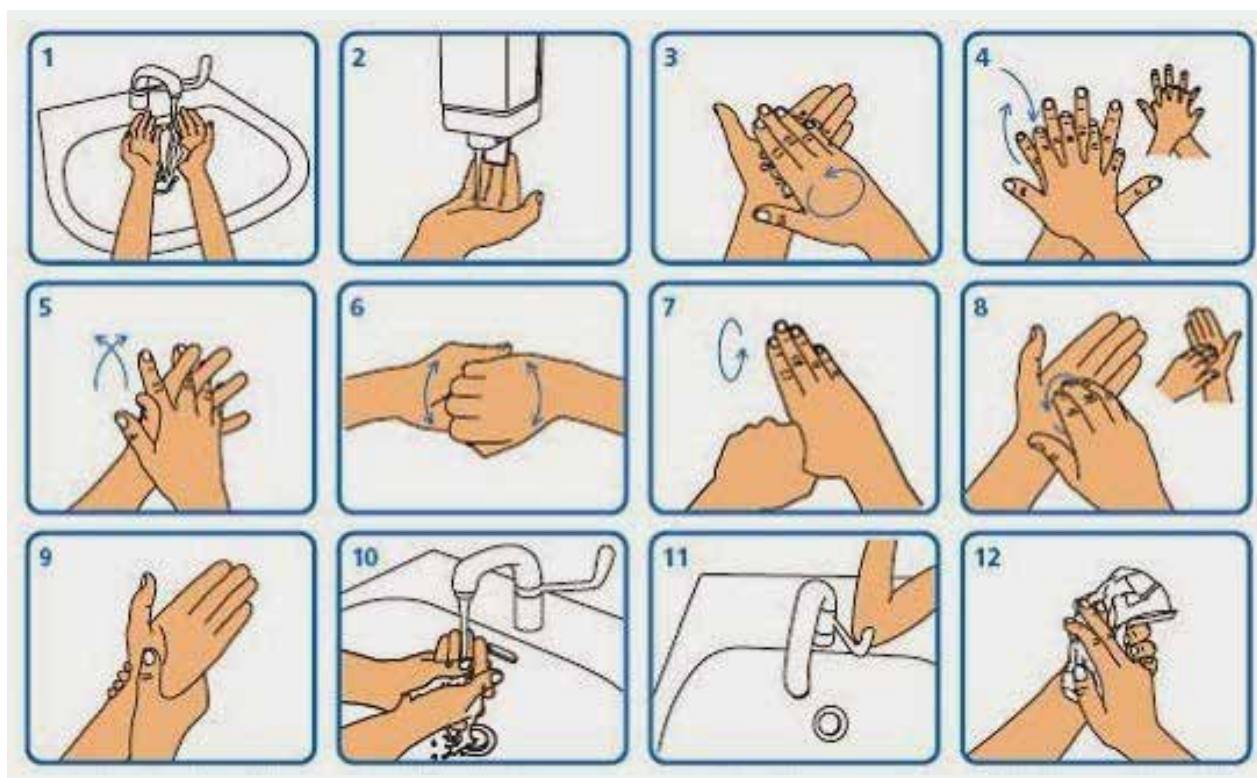
Kur duhet të lahen duart:

- kur filloni të punoni;
- para se të prekni ushqime me rrezik;
- ndër përpunimet e ushqimeve të ndryshme veçanërisht kur kalojmë nga përpunimi i ushqimit krudo në përpunimin e gatuar sepse transferohen sasi të mëdha të baktereve të cilat do të vriten gjatë procesit të gatimit. Për një ushqim për të cilin gatim ka ndodhur tashmë dhe në të cilën mikroorganizmat mund të shumohen deri në momentin e konsumit;
- pas trajtimit të lëndëve të para potencialisht të ndotura (si veza dhe produkte krudo);
- pas përdorimit të tualeteve;
- sa herë që jeni të detyruar për çfarëdo arsye, të ndaloni përpunimin dhe të prekni diçka tjetër;
- pas përdorimit të shamisë çdo herë që të keni çuar dorën tuaj në gojë, pasi prekni fytyrën ose flokët, pas teshtitjes ose kollitjes;
- pas prekjes së mbetjeve dhe mbeturina, detergjente, insekticideve etj.;
- pas pastrimit;
- pas ngrënies, pirjes ose tymosjes së duhanit, sepse gjatë këtyre operacioneve shumë baktere të pranishëm në gojë, transferohen në cigare dhe në duar.

Udhëzues

Si lahen duart:

- Përdorni gjithmonë lavamanin për këtë qëllim.
- Përdorni ujë të ngrohtë dhe sapun të lëngët ose pluhur.
- Lani në mënyrë energjike dhe të gjatë, duke larë jo vetëm duart por dhe kyçet e parakrahët, duke i kushtuar vëmendje atyre pjesëve të dorës që zakonisht nuk i jepni rëndësi.
- Lajini thonjtë tuaj tërësisht me një furçë të përshtatshme.
- Shpëlani mirë duart.
- Thajini mirë duart sidomos në mes të gishtërinjve, me peshqir një përdorimsh ose me ajër të nxehtë (të gjithë peshqirët që kanë lagështi janë një vend i mirë për zhvillimin e baktereve).
- Është e këshillueshme përdorimi i lavamanëve të disponojnë rubinete jo manual.
- Nëse përdoren doreza një përdorimsh ato duhet të zëvendësohen çdo herë që duhet të lani duart.



1.1.1 Uniforma e personelit në kuzhinë

Gjatë punës duhet të vishni veshje të përshtatshme mbrojtëse, për të parandaluar që lëkura dhe veshjet tuaja personale, të pasur me mikrobe të bien në kontakt të drejtpërdrejtë me ushqimet ose mjetet e punës.



Veshja e uniformës së punës:

- të vishet para fillimit të punës dhe të ndryshohen nëse është e nevojshme gjatë punës;
- gjithmonë të jetë e pastër dhe e rregullt;
- të jenë të ndryshme nga rrobat e përdorura nga jashtë dhe duhet të mbahen të ndara, mundësisht në dollapë të posaçëm e të veçantë, me ndarje dyshe;
- të hiqet çdo herë që puna mbaron ose përkohësisht (për të shkuar në banjë, për pastrim, për shkarkim mallrash, për transportin e mbeturinave);
- të jetë me ngjyrë të hapur në mënyrë që të kontrollohet lehtë për praninë e papastërtisë;
- të jetë e pajisur me kopsa automatike, për të kufizuar rrezikun e trupave të huaj;
- të lahet lehtësisht në temperaturë të lartë.

Uniforma e kuzhinierit:

- xhaketë e bardhë kuzhinieri me butonat që hiqen, 100% pambuk;
- pantallona kuzhinieri elastike dhe me lidhëse në mes, 100% pambuk;
- kapele kuzhinieri e bardhë, 100% pambuk;
- shall i bardhë;
- përparëse gjysmë mesi ose deri në gjoks e bardhë, 100% pambuk;
- shapka kundër rrëshqitjes, të mbyllura dhe të bardha;
- çorape të bardha me qafë të gjatë;
- pacetë e bardhë 100% pambuk.





1.1.2 Përgatitja e vendit të punës në kuzhinë

Për sa i përket përgatitjes së vendit të punës në kuzhinën e shkollës është më e thjeshtë sesa në një ambient real pune, këtë do ta shohim dhe më poshtë.

Udhëzues për mjetet bazë të nevojshme për organizimin e vendit të punës për fillimin e një procesi pune:

1. Dërrasa e punës, së cilës poshtë i keni vendosur një copë të lagur që mos të lëvizë. Ngjyra e dërrasës do ndryshojë sipas produktit që ne do presim (mbasi instruktori/a ka kryer demonstrimin do jeni më të qartë se çfarë do prisni mbi të pasi demonstrimi i tij do ju lejoj të mësoni rreth produktit që do gatuani).
2. Përpara dërrasës vendosni thikën universale (të copëtimit) e pozicionuar me teh nga brenda që sheh dërrasën në mënyrë që gjatë pastrimit mos të dëmtoheni.
3. Mbi thikën universale vendosni thikën e xhepit.
4. Mbi thikën e xhepit vendosni qëruesen e perimeve.
5. Në të djathtë ose në të majtë të qërueses vendosni një enë për të hedhur mbeturinat e vogla.
6. Në të majtë ose të djathtë të dërrasës së punës



vendosni një copë të pastër për të pastruar thikat dhe dërrasën e punës nga papastërtitë që do krijohen dhe lëngjet e produkteve që do prisni.

7. Këto mjete që u përmendën më sipër nevojiten për të filluar një proces pune në kuzhinë, kur keni produkte për të pastruar, qëruar ose për të prerë, mund të ndryshojë ngjyra e dërrasës nga e bardhë në blu.

Për procese të tjera do shikoni me vëmendje dhe mënyrën si instruktori/ja organizon vendin e punës, mënyrën si lëviz, pozicionimin e pajisjeve në pozicione të caktuara përpara tij që të thjeshtësojnë përdorimin e tyre, dhe hapat e punës që ai ndjek për realizimin e një recete.

Më poshtë keni të shpjeguar me hapa si funksionon organizimi i vendit të punës dhe puna përgatitore për realizimin e një vakti në restorant, qoftë ai drekë apo darkë.

1.1.3 Organizimi i vendit të punës në kuzhinën e biznesit

Procedura për organizimin e vendit të punës:

Hapi i parë i punës që merret në kuzhinë për organizimin e punës në një restorant:

- ndahen detyrat midis bashkëpunëtorëve;
- përcaktohet organizimi i vendeve të punës (pajisje dhe mjete);
- jepen udhëzime për punonjësit për përgatitjen e vendeve të punës përkatëse në kuzhinë.

Hapi i dytë për përgatitjen e lëndës së parë:

- merren lëndët e para të nevojshme për përgatitjen e pjatave të planifikuara;
- larje, qërim, prerje perimesh sipas recetës;
- pastrohen dhe sistemohen produktet e peshkut sipas recetës;
- pastrohet, ndahet mishin nga kockat, grihet mishi sipas recetës.

Hapi i tretë është përgatitja e produkteve gjysmë të gatshme:

- përgatiten produktet dhe bashkohen përbërësit për të bërë salca të ndryshme, marinime dhe kremra;
- përpunohen përbërësit për tu përdorur si lidhëse ose mbushëse në produkte (si bukë e grirë/ e aromatizuar);
- shihen kushtet për ruajtjen e produkteve gjysmë të punuar sipas parametrave HCCP.

Hapi i katërt është realizimi i produktit gastronomik:

- përgatitja e pjatave (aperitivët, antipastat, pjatat e para, pjatat e dyta/kryesore, shoqëruesit) dhe mesoret që përmbajnë ushqime të llojeve të ndryshme të produkteve gastronomik) bazuar në llojin e recetës që duhet bërë dhe duke filluar nga produktet gjysmë të gatshme duke aplikuar teknikat më të përshtatshme të gatimit dhe kombinimet e tyre.

Hapi i pestë është sistemimi dhe dekorimi i produktit në pjatë:

- përgatitja në porcione bazuar mbi gramatura të parapërcaktuara, vlerat ushqyese të pjatës dhe çmimin e shitjes, në mënyrë që pjesët individuale të çdo produkti në pjatë të ndryshme të jenë të balancuara dhe harmonike në kuptim të sasisë, formës dhe ngjyrës, duke rritur sasinë aty ku është e përshtatshme.

Hapi i gjashtë është koordinimi dhe bashkëpunim ndërmjet kuzhinierit dhe ndihmësit për sistemim dhe dekorim e pjatave gjatë shërbimit:

- caktimi i detyrave për ndihmësit, bazuar në aftësitë dhe rolet individuale, duke treguar kohën dhe metodat e gatimit;
- vëzhgohet puna, duke verifikuar ekzekutimin e saktë të detyrave të caktuara dhe verifikimin e cilësisë së përgatitjes;
- monitorohet ecuria e përgatitjes së pjatave gjatë fazave të ndryshme të gatimit, sistemimit, dekorimit dhe deri te nxjerrja, më pas për tu marrë nga shërbimi i sallës;
- ndryshon rendin e fazave të përgatitjes së pjatës, bazuar në ndonjë vonesë.

Hapi i shtatë është mbikëqyrja e pastrimit për ambientet e kuzhinës dhe pajisjeve të përdorura për gatim.

- organizimi i punës që lidhet me pastrimin dhe dezinfektimin e zonës së punës (tavolina e punës dhe pajisjet), në përputhje me rregulloren aktuale të shëndetit dhe higjienës;
- monitorimi i larjes së zonës së punës të pajisjes në mënyrë që të verifikohet përdorimi i saktë i detergjentit dhe detergjenteve të veçantë;
- kontrollimi i pozicionimit të saktë të pajisjeve dhe mjeteve në vendet e duhura.

1.1.4 Higjiena e vendit të punës

Higjienë në vendin e punës është po aq e rëndësishme sa higjiena personale. Karakteristikat dhe kërkesat e përcaktuara nga rregulloret në fuqi për mjedisin ku përpunohen ushqimet në fakt janë diktuar nga shkaqe të sakta higjienike.

Udhëzues për menaxhimin e mjedisit të punës:

- Në gjendje të mirë strukturore: muret dhe dyshemetë duhet të kenë sipërfaqe të lëmuara dhe të lehta për t'u pastruar dhe dezinfektuar, për të lejuar mënyrë korrekte të pastrimit, sipërfaqet të dëmtuar ose të parregullta favorizojnë akumulimin e papastërtive.
- Duhet pastërti dhe rregull: rendi dhe pastërtia parandalojnë ndotjen me baktere.
- Mjedisi duhet i ventiluar mirë: ventilim i mirë pengon grumbullimin e lagështisë dhe pengon në zhvillimin e mykut dhe baktereve. Për këtë arsye ne duhet të kujdesemi për mirëmbajtjen e tym-thithëses dhe sistemet e ajrimit alternative ose shtesë me ato natyrore.
- Mjedisi duhet i ndriçuar mirë: ndriçimi i mirë ju lejon të punoni më mirë dhe të mbani nën kontroll kushtet higjienike të ambienteve dhe pajisjeve.

Pastrimi dhe dezinfektimi janë thelbësore për të parandaluar helmimin e ushqimit, të cilat kanë për qëllim të parandalojnë që sipërfaqet dhe mjetet (sipërfaqet e punës, pajisjet, veglat, etj.) mund të ndotin ushqimet.

Hapat për sigurimin e higjienës së vendit të punës:

- **Pastrimi (pastrimi me larje):** largon papastërtitë e trasha nga sipërfaqet, në një mënyrë për t'i bërë ato të pastra dhe për të zvogëluar përqendrimin e baktereve. Duhet përdorur ujë i nxehtë me ilaç enësh, një shpëlarje me ujë të pastër dhe leckat të shpëlarura mirë dhe në fund tharje e tyre .
- **Dezinfektimi:** zvogëlon numrin e baktereve patogjene përmes përdorimit të produkteve specifike (dezinfektues) ose dhe uthullën në raste kur nuk keni produkte të tjera që nuk sterilizohen.
- **Dezinfektimi nga insektet:** synon të eliminojë insektet e këqija të pranishme në ambientet e restoranteve. Insekte të tilla si mizat, buburrecat, minjtë, zogjtë, etj., mund të eliminohen duke instaluar kurthe, karrema, helme ose pajisje të tjera nga persona të specializuar. Ka raste kur dezinfektimi bëhet dhe me një pajisje me tym, ku ambientet nuk mund të jenë funksionale për një periudhë të caktuar.

Për të garantuar higjienën e lokaleve është e nevojshme:

- Të mbani ambientet, zonat dhe pajisjet në gjendje të mirë, të pastër dhe mirëmbajtja e pajisjeve.
- Gjatë kryerjes së operacioneve të pastrimit dhe dezinfektimit, vëmendje të veçantë duhet pasur në faktin që pranë të mos ketë ushqime që përpunohen ose thjesht ekspozohen, gjithashtu kur duhet të pastroni dollapë, frigoriferë, dhoma frigoriferike, etj. Para se të filloni pastrimin ju duhet t'i zbrazni ato nga të gjitha produktet ushqimore.
- Përdorni detergjentë dhe dezinfektues sipas udhëzimeve në fletët teknike të pajisjeve individuale.
- Përcillni me radhë hapat e procedurës së duhur të pastrimit, e cila përfshin:
 - a) paralarja: me ujë për të hequr papastërtinë e madhe;
 - b) larja (pastrimin e duhur): me ujë të ngrohtë dhe ilaç enësh ose dhe ilaçe të posaçme;
 - c) shpëlarja: me ujë të rrjedhshëm ose me ndihmën e një cope të pastër dhe shpëlarje e shpeshtë;
 - ç) dezinfektimi: duhet të përdoret uji i ngrohtë në 80° C ose një kimik;
 - d) dezinfektimi: duke u kujdesur ta linin dezinfektuesin në kontakt për aq kohë sa është e nevojshme;
 - e) shpëlarja përfundimtare: me ujë të ngrohtë dhe të pastër, për të eliminuar gjurmët e dezinfektuesve;
 - f) tharja: mund të thahen nëpërmjet përdorimit të copave të pastra ose të disponueshme.

Mund të përdoret dhe uthulla si dezinfektues final në kuzhinë, pasi është jo vetëm një dezinfektues me përbërës natyral, por ka edhe funksion “shkëlqyes” për inoksin.

Disa rregulla që duhen pasur parasysh:

- Kryeni gjithmonë operacione pastrimi para operacioneve të dezinfektimit sepse në një sipërfaqe të pistë veprimi i një dezinfektuesi është pothuajse asgjë, sepse bakteret gjejnë mbrojtje në grimcat e papastërtisë.
- Raportoni personin përgjegjës për ndonjë mosfunksionim të pajisjeve, të mungesa e sapunit, peshqir, letër higjienike etj.

- Menjëherë, raportoni çdo shenjë të infektimit tek shefi (prania e insekteve ose kafshëve të tjera, jashtëqitje, shenja të gërryerjes, etj.).
- Mbajeni materialin e pastrimit (fshesa, peshqir, dorashka gome, detergjentet, dezinfektuesit) larg ushqimit, në një dhomë të veçantë ose të paktën në një dollap të veçantë të mbyllur, i cili nuk mund të jetë në zonat ku ushqimi trajtohet.
- Ruani detergjentët, dezinfektuesit dhe insekticidet në kontejnerët e tyre origjinal ose, nëse është e nevojshme për t'i transferuar ato, në kontejnerë të identifikuar qartë. Duhet të shmangni absolutisht transferimin e këtyre substancave në shishe ose kanoçe të zakonshme pa etiket, të cilat mund të ngatërrohen me kontejnerët e ushqimeve ose pijeve.

Higjiena e pajisjeve

Pajisjet për përgatitjen e ushqimit duhet të jenë në gjendje të mirë, të pastruara dhe të dezinfektuara.

Operacionet duhet të kryhen në mënyrë korrekte:

Si?

- çmontoni pjesët e ndryshme;
- hiqni mbetjet e ushqimit;
- lani me ujë të nxehtë dhe detergjent;
- shpëlani me ujë të nxehtë dhe të pastër;
- dezinfektoni;
- rishpëlani përsëri.

Kur?

- në fund të ditës;
- kur mbarojmë punë me një produkt dhe duhet ta përdorim për një herë tjetër.

Nëse është e mundur, ju duhet të përdorni pajisje dhe mjete të ndryshme për përgatitjen e ushqimit të papërpunuar (p.sh. mishi i kuq dhe shpendët) dhe ushqime të tjera.

1.2 Pajisjet dhe mjetet e kuzhinës

Së bashku me përbërësit më të mirë, veglat e duhura për përgatitjen dhe gatimin e ushqimit janë thelbësore për rezultate të suksesshme. Megjithatë disa kuzhinier e bëjnë atë me disa vegla shumë përdorimshe, pajisjet speciale mund ta bëjnë më të lehtë kryerjen e shumë teknikave dhe mund të jenë të domosdoshme për një prezantim origjinal të pjatave.

1.2.1 Mjetet e kuzhinës

Gjëja e parë për një sukses gastronomik është përdorimi i përbërësve në sasi të duhura. Kur recetat tregojnë sasinë e ushqimeve të thata në luge gjelle, luge çaji ose në lug kafeje, këto duhet të jenë të sheshuar. Për matësit e lëngshëm, karafatet transparente ju lejojnë të shikoni me sy te lirë nivelin e dëshiruar. Ka në treg lugë dhe matës që tregojnë sasi si në sistemin metrik ashtu edhe në atë britanik.

- **Lugët e matjes** - sasi të vogla të përbërësve të thatë maten në lugë, lugë çaji ose në fraksione të tyre. Disa kanë një fund të dyfishtë me matje metrike dhe perandorake.
- **Karafate** të vizuara - për të matur vëllimin e lëngjeve. Karafat më të mira kanë vizime si ato metrike dhe perandorake, përveç atyre në gota amerikane (oz).
- **Peshore** - ka lloje të ndryshme, duke filluar nga ato mekanike e deri në shumëllojshmëri elektronikesh, në varësi të përdorimeve dhe përmasave.
- **Matësi amerikan me gota** - vëllimi i përbërësve të lëngshëm dhe të thatë mund të matet në gota dhe fraksione: $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$ e filxhanit. Gotat shiten brenda njëra-tjetrës.



Mjete të përgjithshme

Kjo kategori përfshin të gjitha veglat bazë të nevojshme për përgatitjen dhe përpunimin e përbërësve të papërpunuar dhe të gatuar. Operacionet më të shpeshta janë; heqjen e farave , kullimi, dekorimi, thyerje të lëvozhgave, grirje me rende dhe kullim.



Matës kohor (timer) - duke filluar nga më të thjeshtët deri te pajisjet me bateri elektronike me zile, këto na ndihmojnë për të mbajtur nën kontroll kohën gjatë përgatitjeve të rëndësishme dhe në fazat e gatimit.



Termometri - ka tre lloje; për skuqje, për mish dhe për sheqer. Ato janë thelbësore për të garantuar që temperatura e brendshme e mishit dhe shpendëve.



Gërshërë kuzhine – duhet të zgjidhni gërshërë të forta me një mbajtëse të rehatshme. Që të pastrohen lehtë duhet të jenë prej inoksi që nuk ndryshket. Dhëmbëzimi në gërshërë është i përshtatshëm për prerjen e kockave të shpendëve me lehtësi.



Qëruese perimesh - ka lloje të ndryshme: ajo me brisqe të rrotullueshme është veçanërisht e mire; disa kanë një ekstremitet që pret me feta dhe një majë për të pastruar më në thellësi.



Lugë me vrima - e gjerë dhe e sheshtë me të çara në sipërfaqe dhe pak të theksuar. Përdoret për të hequr ushqimin nga lëngjet ose vajrat e nxehta dhe për heqje shkume.



Pincetë - mjet inoksi që nuk ndryshket në formë “V” duke filluar nga 15-30 cm i gjatë, përdoret për të marrë dhe për të lëvizur ushqime delikate.



Garuzhde - gjysmë sferike me kapacitete të ndryshme të ngjitur në një dorezë të gjatë. Përdoret për të shërbyer lëngje, disa kanë një dalje në njërin anë për të derdhur më saktë lëngun (luga e salcieres).



Dërrasë për prerje - në dru ose plastikë, që mos të dëmtoje tehun e thikës. Përdorni dërrasa pune të ndryshme sipas ngjyrave dhe funksionin përkatës për prerje të ndryshme. Mos përdorni të njëjtën dërrasë pune ku keni prerë mishin e pa përpunuar ose produkte me aromë të fortë si hurdha. Gjithmonë lajini mirë pasi ti keni përdorur.



Heqëse bërthamash - përdoret për të hequr bërthamat e qershive ose ullinjve. Material inoksi ose alumini, e përbërë nga dy krahë të bashkuar në qendër, njëri ka mbajtësen në formë gjysmë sfere me një vrimë në mes për frutin, tjetri krah një pjesë në formë gishti që shtyn jashtë bërthamën.



Thikë xhepi për të dekoruar perimet dhe fruta - ka një kokë të shkurtër, të rrumbullakët inoksi me një teh të vogël "V" që e depërton atë. Përdoret për të qëruar rripa të holla nga lëkura e frutave ose perimeve. Kur qërohen, frutat ose perimet kanë një shtresë të valëzuar.



Gërvishtës limoni - kreu drejtkëndor i çelikut ka 5 tehe përgjatë bordurës së sipërme, që përdoret për të hequr lëkuren e agrumeve në shtresa të holla pa hequr pjesën e bardhë.



Pinceta të vogla - me madhësi rreth 12 cm, shpesh herë përdoret për të hequr halat e peshkut ose pozicionimin e dekorime të vogla.



Shtypëse perimesh - enë kuzhine prej çeliku ose plastike për copëtimin e perimeve dhe frutave dhe zvogëlimin e tyre në pure. Është e pajisur me disqe me vrima të holla ose të trasha.



Lugë me vrima - ka formën e një garuzhde të sheshte me vrima të vogla e cila ndihmon në heqjen e shkumës ose yndyrave nga lëngjet (enën e gjeni në foton e garuzhdave mësipërme).



Shpatull inoksi - e disponueshme në madhësi të ndryshme, tehun e ka të hollë, të sheshtë dhe të qëndrueshëm, me majë të rrumbullakët. Përdoret për të kthyer dhe për të përhapur ushqime të sheshta, si filetot e peshkut ose biskotat, dhe për të hapur kremrat për dekorim.



Rende dore - lloji më i zakonshëm është në formën e një kutie të zbrazët me vrima të ndryshme me skaj të ngritur. Ka edhe grirëse dore të rrumbullakëta (për tavolinë) me vrima të ndryshme dhe grirëse të posaçme të njëanshme për lëkurën e agrume dhe djathin parmixhano.



Shkopinj të vegjël prej druri për koktej - të gjatë rreth 10 cm, shërbejnë për të mbajtur bashkë copëza të vogla ushqimesh dhe për të mbajtur hapur prerje të bëra te frutat e ndryshme.



Furçe - Shërben për të pastruar guaskën e frutave të detit dhe disa perime (ato që rriten nën tokë).



Heqëse e farave të perimeve dhe frutave

- shërben për të hequr farat e mollës, ananasit dhe frutave të tjera pa i copëtuar ato në dy pjesë.



Shtypëse patatesh - një disk me vrima e kapur në një dorezë e cila ndihmon në shtypjen e perimeve të ziera dhe kthimin e tyre në pure.



Thikë torte - ka formën e një spatule me majë të rrumbullakosur dhe të sheshtë. Njërin anë të tehut e ka të dhëmbëzuar për të prerë tortën, forma e thikës ka dhe masën e 1 porcioni gjë që ndihmon në prerjen sa me precize dhe të barabartë.



Lugë dekoruese dopio – ka formën e një sfere të prerë përgjysmë. Në njërin anë e ka gërryesen sferike më të vogël se tjetra, të cilat lidhen me një mbajtëse e cila nëpërmjet lëvizjes së dorës mund të realizojmë sfera perimesh si në foton e mësipërme.



Shtrydhëse agrumesh - në përdorim do ti gjejmë prej xhami ose inoksi, kanë një kon të valëzuar dhe majë të fortë për të shtrydhur lëngun e agrumeve pasi ti kemi prerë në mes.



Lugë akulloreje - shërben për të kapur akullore me forma sferike dhe me masa të barabartë. Nëpërmjet dorezës dhe mekanizmit që ajo vë në lëvizje bën të mundur shpëputjen e masës vnga luga pa problem.



Copëtues patatesh - e krijuar nga një gotë e vrimëzuar me dorezë ku futet produkti dhe një pjatë e sheshtë me dorezë e cila duke e shtypur krijon presion dhe bën të mundur nxjerrjen e produktit pothuajse në formë pureje.

1.2.2 Thikat bazë që duhet të ketë çdo kuzhinier

Të nevojshme për një numër të madh procesesh në kuzhinë, kuzhinieri ekspert duhet të ketë valixhen e tij personale me thikat bazë që do i nevojitet për të gatuar në situata dhe vende të ndryshme pune. Tipologjitë e thikave janë të pa fund ashtu si dhe markat që i prodhojnë, kuzhinierit i duhet vetëm të zgjedhë kush janë thikat që i duhen për sektorin që ai mbulon në kuzhinë. Ruajtja e tyre duhet të jetë shumë e rëndësishme pasi kosto e tyre është e lartë dhe dëmtimi i tehut përveç se hollohet në prerjen e radhës nuk lejon të bëni një punë të pastër dhe të shpejtë. Këshillohet mbështjellja e tyre me copë ose këllëfë të posaçëm.

Në shumë thika do të shikoni që dorezat do të kenë dhe ngjyra, siç kemi folur dhe mësipër (dërrasat e punës) që tregonin dhe përdorimin e tyre.

- doreza e kuqe - mish;
- doreza jeshile - perime;
- doreza blu - peshk;
- doreza e zezë/ e bardhë - neutrale.

Thikë për copëtim kockash, hanxhari – ka formë drejtkëndore, i sheshtë dhe me tehun e trashë bën të mundur thyerjen e kockave dhe copëtimin e mishit më me lehtësi. Përmasat e kësaj thike janë në varësi të përdorimit që kuzhinieri bën, në setin që kuzhinieri ka. Kjo ka një madhësi normale të tehut 20 cm.



Thika e shefit - e njohur edhe si “thika kuzhinier” ose “thika franceze”, stili i këtij thike rrjedh nga ai që përdoret nga kuzhinierët gjermanë. Është një thikë me një lakim të veçantë që lejon prerjeje më me saktësi. Tehu i saj është i gjerë dhe i rëndë, për më tepër lejon të copëtojë edhe kockat pa pasur nevojë të përdorë hanxharin. Pra, është një thikë shumë funksionale e cila përdoret për përgatitjen e shumë gatimeve. Zakonisht këto thika kanë dimensione ndërmjet 15 dhe 30 cm, edhe nëse madhësia më e zakonshme është 20 cm.

Thika e filetimit - ka një teh të gjatë dhe elastik rreth 20 cm të gjatë, ideale për filetimin e peshkut, perimeve dhe frutave.

Thikë për filetimin mishi ose pastrimin kockash - thika e filetimit të mishit ose pastrimit të tij nga kockat e ka tehun të gjatë dhe të fortë (9-15 cm) me një majë të lakuar dhe të fortë për të pastrua mirë mishin dhe shpendët nga kockat.

Thikë sharrë– kjo tip thike me gjatësi jo më të madhe se 13 cm përdoret për të prerë fruta dhe perime. Ndërsa me një gjatësi më të madhe është e përshtatshme për te prerë bukën dhe tortat.

Thikë xhepi/qëruese - mund të ketë formën e “thikës shef” po me një gjatësi nga 6-9 cm ose me teh të harkuar për qërime të imta.

Thikë gjysmë-hëne - është një thikë e harkuar ku në dy ekstremitetet e saj ka dy doreza dhe shërben për të copëtuat perimet, erëzat dhe frutat në copëza të vogla.

Piruni i rostos - shërben për të kapur mishrat e pjekur dhe për ti filetuar ato sa më mirë duke mbështetur tehun e thikës në të për një prerje sa më të drejtë, pasi kapja me dorë në këtë rast nuk është e mundur.

Mprehës thikash - një shkop inoksi i grimëzuar me një dorezë. Shërben për të mprehur ose rigjeneruar tehun e thikës para çdo fillim pune. Këndi që thika me tehun duhet të ketë për një mprehje të mirë është 45° C.

Tiganët dhe tenxheret, përbërja e tyre

Për të gatuar në sobë, tiganët duhet të kenë doreza të gjata dhe të rezistueshme ndaj zjarrit, një fund mjaft të rëndë për të qëndruar në zjarr për një kohë të gjatë por jo shumë i vështirë për t'u ngritur dhe duhet të shpërndajnë në mënyrë të barabartë ngrohtësinë.

Alumini

Tenxheret dhe tiganët e aluminit janë të lehtë dhe kanë një përçueshmëri të lartë termike. Ngrohja shpërndahet në mënyrë të barabartë në të gjithë sipërfaqen e tenxheres, si në fund ashtu edhe në mure. Kjo zvogëlon rrezikun e mbinxhjes lokale dhe djegieve. Tenxheret ose tiganët e aluminit antiaderent (jo ngjitës) me veshje PTFE (politetra fluoro-etilene) ose ndryshe Teflon nuk përmbajnë nikel, metale të rënda ose PFOA (perfluoroalkil polimeri).



Të metat: tenxheret e aluminit janë ndër më të përdorurat në kuzhinë, por në shtëpi ato mund të jenë të vështira për t'u pastruar. Larja në pjatlarëse ose me detergjentë shumë agresivë mund t'i dëmtojë ato. Ato nuk janë të përshtatshme për gatim të ushqimeve që përmbajnë aciditet, siç janë domatet, për shembull për përgatitjen e salcës, pasi grimcat e aluminit mund të transmetohen në ushqim. Alumini nuk është i përshtatshëm për gatim në pllaka induksioni, vetëm nëse është trajtuar në prodhim në mënyrë specifike.

Një përdorim të gjerë kanë zënë dhe tavat e aluminit një përdorimshe, kjo i ka ndihmuar kuzhinierët që ushqimet e tyre të mund të transportohen dhe të konsumohen edhe jashtë ambientit të restorantit.



Inoksi

Tiganët dhe tenxheret të përbëra nga ky material janë zakonisht prej çeliku inoks, një material shumë i qëndrueshëm që i bën ato të qëndrueshme gjatë kohës, të lehta për t'u larë dhe rezistente. Përçueshmëria e ulët e ngrohjes prej çeliku inoks e bën tenxheren të përshtatshme për gatim. Në rastin e çelikut të veshur, të gjitha veshjet jo-ngjitëse të PTFE-së nuk përmbajnë nikel, metale të rënda dhe PFOA.



Të metat: inoksi është i përbërë nga një lidhje mes nikelit dhe kromit, në të cilën mund të shtohen edhe metale të tjera, të tilla si titani, i cila është i nevojshëm për të rritur rezistencën e tij kundër gërryerjeve. Çeliku inoks përmban 18% krom dhe 8-10% nikel. Nga kjo rrjedh se përdorimi i enëve prej inoksi mund të jetë i papërshtatshëm për njerëzit që vuajnë nga alergjitë ose intolerancat ndaj metaleve si nikeli dhe kromi.

Bakri

Bakri është i përbërë nga një përçueshmëri shumë të lartë termike, gjë që e bën atë të përshtatshëm për të bërë tiganë, tenxhere dhe enë të tjera. Veshja e brendshme bëhet ende me metodën artizanale. Ata zgjasin përgjithmonë sepse mund të jenë të veshur brenda dhe të lëmuar në pjesën e jashtme. Në nivelin si produkt shtëpiak, bakrin mund ta shkëlqesh lehtë me lëng limoni.



Të metat: tenxheret e mëdha prej bakri mund të jenë të rënda dhe jo praktike në manovrim gjatë gatimit. Ato nuk janë të përshtatshme për larje në pjatlarëse sepse mund të dëmtohen. Bakri në vetvete nuk është i përshtatshëm për kontaktet me ushqimet, kështu që kërkohet një veshje të brendshme, ose kërkohet kombinimi i bakrit dhe çelikut.

Hekuri

Hekuri është një përçues i dobët termik. Për këtë arsye në kuzhinë përdoret vetëm për disa përgatitje, të tilla si mishi ose të skuqura. Prandaj ne rekomandojmë përdorimin e tij për të gjitha ato përgatitjet që kërkojnë arritjen e temperaturave të larta.



Të metat: nuk mund të lani enët prej hekuri në pjatlarëse, pasi ky material tenton të oksidohet lehtësisht kur është në kontakt me ujin dhe mund të ndryshket. Pas larjes me dorë, është e këshillueshme që menjëherë të thahen dhe me një copë me pak vaj të kalohet në të gjithë sipërfaqen. Disa shefa këshillojnë pastrimin me krip të trashë dhe të hollë (është anti bakterial).

Baltë e pjekur

Tavat ose tenxheret me baltë të pjekur janë një lloj i veçantë i qeramikës dhe një material jometalik. Enët e baltës së pjekur ngrohen dhe e lëshojnë nxehtësinë që kanë marrë në mënyrë shumë të ngadaltë. Prandaj, ato janë të përsosura për gatime në nxehtësi të ulët dhe pa ndryshime në temperaturë të lartë, si në rastin e bishtajoreve, supave dhe gatimeve tradicionale. Enët prej balte lahen lehtësisht me ujë të nxehtë.



Të metat: janë shumë delikate si enë dhe mund të dëmtohen për shkak të goditjeve termike. Rekomandohet të lihen në ujë të ftohtë për 12 orë. Për të shmangur thyerjen, sugjerohet të zhyten në ujë të ftohtë për disa minuta pas përdorimit, për të lejuar baltën e tharë nga nxehtësia, të rimarrë vëllimin.

Porcelani

Enët e gatimit prej porcelani kanë fortësi të lartë. Ato janë ideale për përgatitjen e supave dhe salcat. Ato mund të përdoren si në furrë tradicionale dhe në mikrovalë. Produkti i gatuar në të mund të shërbehet direkt në tavolinën e klientit.



Të metat: kini kujdes të mos ngatërroni veglat e vërteta prej porcelani me mjete të tjera çeliku që kanë vetëm një shtresë të jashtme të veshur prej porcelani. Ato nuk kanë të bëjnë me porcelanin, por vetëm marrin pamjen e tyre për shkak të ngjyrës së veshjes.

Giza

Giza (hekuri i lidhur me materiale të tjera), i marrë nga një lidhje hekur-karboni, është i përshtatshëm për gatim në pjatër, por edhe për përgatitjen e supave dhe gjellërave tradicionale, sepse lejon gatimin e gjatë në temperaturë të ulët, me ngrohje konstante. Është një nga materialet që ruan më mirë ngrohjen. Giza e riveshur gjithashtu ruan mirë dhe të ftohtin dhe mund të përdoret për të ruajtur ushqimin në frigorifer.



Të metat: pika e dobët e gizes është pastrimi. Para se të lani tenxheret prej gize, duhet të prisni që të ftohen për të shmangur thyerjen. Nëse ena ka një shtresë mbrojtëse kundër gërryerjes, ajo duhet të nxehtet periodikisht dhe të fshihet me vaj dhe kripë si enët me material hekur.

Enët prej guri

Enët prej guri përbëhen nga një material si magnezi, rezistente ndaj procesit termik dhe me aftësi të mëdha për grumbullimin e nxehtësisë. Përdoret për të bërë pllaka për gatim (në formën e pllakës së zgarës, por me përmasa më të vogla, për gatime në sy të klientit) dhe enë të ndryshme. Pllakat e gurit janë të përshtatshme për t'u vendosur në zgarë për piknik. Tenxhere prej guri janë të përshtatshme për gatime të gjata ku nevojitet kohë që mishi të zbutet gjatë zierjes. Gatim mund të bëhet pa shtuar yndyrë. Nuk kërkon detergjent për larje.



Të metat: kostoja është mjaft e lartë. Duhet bërë shumë kujdes me larjen, herën e parë duhet ta lani me ujë të kripur dhe ta thani me kujdes. Pastrimi duhet të jetë i saktë dhe mund të bëhet me ndihmën e një shpatull hekuri. Shpërndarja e pabarabartë e nxehtësisë në plitka mund të shkaktojë thyerje, prandaj kërkohet të vendoset një pllakë hekuri/gize për shpërndarjen uniforme të flakës.

Enët prej qelqi

Qelqi konsiderohet një material i përshtatshëm për përdorim me substanca ushqimore. Është shumë i qëndrueshëm ndaj nxehtësisë, një cilësi që e bën atë të përshtatshëm për prodhimin e enëve të kuzhinës.



Të metat: xhami Pirex është i brishtë dhe jo i qëndrueshëm ndaj ndryshimeve të temperaturës. Nuk është një përcjellës i mirë termik dhe kjo kufizon mundësitë e përdorimit të tij, të cilin e gjejmë si protagonist vetëm për gatime në furra tradicionale ose mikrovalë. Beni kujdes mos ta ngatërroni me materiale të tjera xhami që keni në kuzhinë, si: tasat që nuk mund ti përdorni për gatimet me nxehtësi.

Silikoni

Silikoni është i pajisur me karakteristika jo-ngjitëse që lejojnë pjekjen në furrë të ëmbëlsirave dhe gatime të tjera pa shtimin e yndyrave të tilla si vaji dhe gjalpi ose pa pasur nevojë për të vajosur tavën. Tavat me stampa silikonit palosen ose rrotullohen në vetvete për të marrë pak hapësirë. Ato mund të përdoren në furrë, në frigorifer ose në ngrirje.



Të metat: thuhet se stampat e silikonit mund të lëshojnë substanca potencialisht të dëmshme, sidomos gjatë përdorimit të parë. Për këtë arsye është e këshillueshme që gjithmonë t'i lani mirë mjetet e silikonit dhe t'i përdorni ato për herë të parë në gatim bosh, për shembull zini pak miell me ujë dhe piqeni te stampa pa e konsumuar pasi të jetë pjekur. Rekomandohet të zgjidhni silikon cilësor.

Të gjitha materialet e përshkruara në këtë udhëzues rregullohen nga ligjet dhe udhëzimet që bazohen nga EFSA (European Food Safety) dhe COE (Council of Europe).

Rrahëse, sitë dhe filtrues

Rrahëset e kuzhinës – përdoren për të përzier përbërësit e brumërave, kremrave dhe për të montuar transformimin e produktit të lëngshëm/kremoz në masë më homogjene si panën dhe të bardhën e vezëve, duke krijuar flluska shumë të vogla me ajër gjatë përzierjes me rrahësen. Rrahëset duhet të kenë përmasa të përshtatshme me enën në të cilën do të përdoren.

Llojet e rrahëseve:

- rrahëse për vezët;

Përshkrimi: e lehtë, elastike, në formën e pikës së uji.

Funksioni: të rrah të bardhat e vezëve, të përziej masa të lehta.

- rrahëse për salcat;

Përshkrimi: e ngurtë, e zgjatur, me fije të forta të lidhura në vend nga një unazë.

Funksioni: përzier kremra të dendura, salcë beshamel, brumin.



Si ti përdorni:

1. për të përzier ose për të lidhur përbërësit e lehtë, mbajeni frustrën sikur të ishte një stilolaps me dorezë të drejtuar rreth vetes;
2. për të përzier një përbërës të trashë, mbajeni pjesën e rrjetës të drejtuar nga vetja;
3. për të rrahur të bardhat e vezëve, përdorni një rrahëse më të gjatë se ena.

Kulesë konike “kapele kineze ose chinois”

Përshkrimi: formë konike me rrjetë çeliku e lidhur me një unazë inoksi me dorezë inoksi.

Funksioni: filtron imët dhe ngecet nëpërmjet grepit.

Ajo shërben për:

1. të filtruar kremrat e vezëve dhe salcat;
2. të kaluar puret e perimeve nëpërmjet një shpatulle pastičerie;
3. të filtruar lëngjet e ndryshme.



Kulesë me fund oval

Përshkrimi: rrjetë çeliku inoksi e lidhur me një unazë inoksi me doreze inoksi. Format e tyre variojnë sipas funksionit.

Funksioni: sit masat e lëngshme dhe kremoze.



Sitë mielli

Përshkrimi: ka formën e një dajre muzikore ku pjesa e rrjetës së inoksit ka thurje të gjera ose te imta në varësi të përdorimit.

Funksioni: të sitë produktin e grirë, në grimca fine dhe në grimca të trasha, gjen funksion më të gjerë në sitjen e miellit ose kur bëjmë skuqje të frutave të detit me miell, i kalojmë në sitë që të bëjmë heqjen e miellit të tepërt nga masa.



Tas

Përshkrimi: enë prej qelqi, çelik inoks, enë prej argjile, me ose pa dorezao.

Funksioni: në të mund të bëni:

1. përzierje ose rrahjen e produkteve si pana, vezët etj.;
2. kriposja e sallatave të ndryshme;
3. marinim i produkteve;
4. shërbimi i sallatave brenda tyre ose produkteve të tjera;
5. ruajtja e produktit brenda saj.

Përdorimi: për të rrahur panën dhe të bardhën e vezës duhet ruajtur dhe masa për një kohë të gjatë pa u prishur si masë. Enët prej balte mund të përdoren për të pjekur puding apo kremra në furrë, ose për të zënë masa të vogla brumi me maja.



Spatul plastike

Përshkrimi: teh të hollë, elastike, e rrumbullakosur dhe pa tela në përbërjen plastike. Doreza mund të përkulet deri në 90°C, ajo drejtohet lehtë dhe lirë.

Funksioni:

përhap produkte kremoze me lehtësi, përdoret në pastiçeri ku ndihmon dhe në marrjen e masës nga një enë në tjetrën;

1. përdoret për dekorim;
2. përdoret për kthimin e ushqimit;
3. përdoret për heqjen e ushqimit nga tigani dhe tava;
4. përdoret për kthimin e omëletës.



Spatul gome

Përshkrimi: tehu i butë prej gome bën të mundur pastrimin e bordurave në enët sferike dhe spostimin e produktit me lehtësi si pana e përpunuar në brumatriçe ose dhe kthimin e omletës në tigan me thjeshtësi pa e copëtuar atë.

Gjen funksion të gjerë në repartin e pastiçerisë.



1.2.3 Pajisjet dhe makineritë e kuzhinës

Fetatriçe

Përshkrimi: përbërja prej çeliku inoks, me thikë në formë disku e motuar vertikalisht ose të pjerrët.

Funksioni: prisni shpejt mishrat e tymosur ose në avull, në feta të rregullta të trashësisë së dëshiruar; modeli me tehir vertikal përdoret për çdo lloj ushqimi që duam të presim në feta.

Për përdorim të sigurt:

1. Mos e përdorni makinën pa qenë i trajnuar për t'u përdorur.
2. Kurrë mos e çoni dorën pranë tehut gjatë operacioneve të prerjes.
3. Vendosni rregullatorin e trashësisë në zero pas përdorimit.
4. Pastroni tehun vetëm kur makina është e fikur.



Makinë prerëse për perime

Përshkrim: pajisja disponon disqe në forma të ndryshme për një prerje të shpejtë të perimeve. Përdorimi i saj ndihmon kuzhinierët të kursejnë më shumë kohë.

Funksioni: pret perimet në formë kubike, fije shkrepe, rrethore, zhulien dhe mbi të gjitha në përmasa të ndryshme.



Makinë grirëse (Cutter)

Përshkrimi: motor elektrik dhe enë inoksi që thjeshtëson larjen në pjatararëse. Tehu i gjatë me dy nivele lartësie bën të mundur copëtimin e produkteve të thata dhe grirjen e perimeve dhe produkteve që nuk përmbajnë shumë masë të lëngshme.

Funksioni: përzierja, grirja, copëtimi, prerja e çdo produkti pa ndikuar në nxjerrjen e lëngjeve ose grimcimin e fibrave.



Makinë grirëse/blenderi dhe miksimi i masave të lëngshme fikse ose me zhytje

Përshkrimi : makinë që gjen përdorim të gjerë në bar po ashtu dhe në kuzhinë. Përbëhet nga një trup bazë ku është i montuar motori dhe dy butona për ndezjen dhe fikjen (on-off), në pjesën e sipërme gjejmë një gotë inoksi me kapak gome, me një hapësirë të vogël ku mund të shtojmë produkte të tjera. Në fund të gotës gjejmë 4 thika me diametër të vogël dhe shumë të mprehta, të cilat ndihmojnë në copëtimin dhe përzierjen e masës. Në kuzhinë kemi dhe një mjet tjetër që quhet blender me zhytje, i cili përdoret kur kemi masa më të mëdha për tu përpunuar sipas recetës.



Brumatriçe dhe planetaria

Përshkrimi: me një enë me fund sferik të fiksuar, me tre krahë të ndryshueshëm (rrahës ose montues, si ganxhe dhe spatul).

Funksioni: rrahës ose montues për pana apo të bardhë veze, zë brumin për buke, pastičeri ose piceri, përzien me shumë se një produkt. Këtu gjen funksion dhe spatula e gomës që kemi përmendur mësipër.



Makinë grirëse mishi, e kombinuar me grirëse djathi/buke

Përshkrimi:

Grirësja e mishit: ka strukturë alumini të lëmuar me dado trekëndore çelik inoxi, grupi përbërës i grirëses për çelik inoxi lahet lehtësisht edhe në lavastovilie, krejtësisht i çmontueshëm nga grupi i motorit qendror. Vrima vertikale e marrjes së mishit ka një gjerësi prej 56 mm ku mbështete dhe një pjatë inoxi për të ndihmuar në mbajtjen e produktit që do të grihet po ashtu dhe një shtytës ushqimi që ndihmon dhe na ruan nga dëmtime që mund të pësojmë nëse përdorim mjete të tjera shtytëse. Poshtë grykës gjejmë dhe një tave që ndihmon në grumbullimin e masës së grirë.

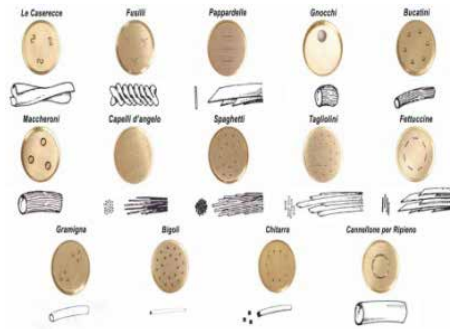
Grirësja e djathit/bukës: në anën e kundër të grirëses së mishit gjejmë të kombinuar dhe grirësen e djathit të fortë ose bukës së thatë. Një rrul i dhëmbëzuar i vënë në lëvizje nga motori qendror bën të mundur grirjen e produktit dhe nëpërmjet një doreze shtytëse vertikale bëjmë dhe shtytjen e produktit drejt rrulave. Ena në formë unaze me fund të mbyllur pret produktin e grirë.

Pajisjen mund ta gjejmë dhe vetëm për mish ose vetëm për djathë varet nga përdorimi që ka kuzhina.



Makineri për pasta të freskët dhe hapje petësh

Përshkrimi : makinë për përgatitjen dhe nxjerrjen e brumit me vezë në forma të ndryshme. Struktura e riveshur me bojë është kundër gërvishtjes ndërsa ena e brendshme është prej çeliku inoks kurse rrulli prej inoksi. Helika që shtyn masën drejt stampës është prej bronzi. Në kapak është një çelës i vogël për zonën e ftohjes, që produkti mos të jetë i ngrohtë gjatë daljes në formë.



Prerës temperature (abbattitor)

Prerësi i temperaturës (abbattitor) është një mjet që përdoret për ftohje të shpejtë. Përdoret për të ulur në një kohë të shkurtër (rreth 90 minuta) vlerën e temperaturës së ushqimit të nxehtë nga temperatura e gatimit në 3°C (e matur në qendër të ushqimit), me qëllim ruajtjen e produktit në frigorifer ose Ngrirës. Sipas normativave të EU prerësi i temperaturës është i detyrueshëm njësoj si makina e vakumit në sektorin e përgatitjes së ushqimeve, po ashtu dhe në ato të konservimit të ushqimeve gjysmë të përgatitur ose të përgatitura plotësisht. Avantazhet e prerësit të temperaturës: ky trajtim nxit zgjatjen e jetës mesatare të ushqimit duke parandaluar rritjen e baktereve brenda ushqimit, pasi bakteret shumëfishohen më shpejtësi në intervalin midis 8 dhe 68°C kur ai fillon të ftohet në mënyrë natyrale. Pra ftohja e menjëhershme parandalon këto baktere.

Ftohja mund të jetë:

1. zemra e produktit sillet në + 3 °, në këtë rast quhet shkrirje;
2. zemra e produktit sillet në -18 °, në këtë rast quhet ngrirje.

Ftohja ndodh duke e nënshtruar produktin në temperatura shumë të ulëta (*temperatura e brendshme e dhomës së prerësit të temperaturës arrin deri në -45°C*) dhe një ajrim i fortë që pengon molekulat e ujit të avullojnë lidhen dhe të formojnë makro-kristale akulli që mund të ndryshojnë karakteristikat fizike, aromën dhe shijen e produktit. Kjo do të thotë se, nëse ngrihet përmes një abbattitori ushqimi me kalimin e kohës mban karakteristikat e produktit të sapo prodhuar ose në rastin e peshkut sapo të dalë nga uji. Është e qartë se ruajtja e një produkti të ngrirë duhet të bëhet në një mjedis që mbetet në 18°-20°C.



Makina e vakumit

Përshkrimi: për restorante të vogla dhe të mesme këshillohet modeli “kambanë” (në formë kutie me një kapak të lëvizshëm dhe plastik në formë kambane në mes si në foto, brenda mund të shihet një pompë thithëse dhe një shirit termo-ngjitës, një mikroprocesor dhe sistemi për futjen e gazit për paketim në atmosferë të modifikuar).

Funksioni: paketon ushqimet duke i hequr ajrin brenda qeses.

Si ta përdorni:

1. Vendoseni ushqimin në një qese transparente.
2. Futeni atë në ndarjen e brendshme të makinës.

Avantazhet e paketimit vakum:

1. jetëgjatësi më të madhe të produkteve;
2. racionalizimi i kohës së punës;
3. higjiena perfekte në dhomat e ftohta;
4. gatimi në temperatura të ulëta dhe pa shtuar lëngje;
5. përdorimi i produktit në vakum me banjëmari, furrë me mikrovalë ose furrë me avull;
6. rritja e përmirësimit të shijes dhe vlerave ushqyese të ushqimeve.



Makinë për gatim me vakum (Ronter, Sous-Vide) në të ngrohtë

- Gatimi me vakum ose sous vide është një metodë gatim e zbuluar relativisht së fundi, që përfshin thithjen e ushqimit të mbyllur në qese plastike duke hequr ajrin (me anë të makinës së vakumit) në një enë plot me ujë, temperatura e të cilit mund të rregullohet.
- Veçori e gatimit me vakumi është që keni kohë shumë më të gjatë sesa normalja, zakonisht 6 ose 7 deri dhe në 48 orë.
- Qëllimi është të ruajë cilësitë organo-leptike dhe vlerat ushqyese të përbërësit në mënyrë më efektive sesa gatim tradicional, për ta bërë gatimin homogjen në çdo pjesë dhe veçanërisht në zemër të produktit, për të mos humbur peshën ndaj ushqimit dhe gjithashtu për të ngrohur ushqimin pa e prishur atë.
- ndryshimi i temperaturave në varësi të produktit:
 1. 100°C për perime dhe fruta;
 2. 80-90°C për peshk dhe ushqim deti;
 3. 75-80°C për mish të bardhë;
 4. 60-70°C për mish të kuq dhe disa peshq më të ndjeshëm.

Në 1974, një kuzhinier francez George Pralus vendosi të zbatojë këtë teknikë në restorantin e tij Troisgros, në Roanne dhe u bë krijuesi i vetëm i gatimit me vakum në mbarë botën.

Në veçanti, kuzhinier Pralus eksperimentoi me gatimin me vakum. Foie Gras, vuri re se duke e gatuar kështu ushqimi nuk humbi yndyrën dhe e ruajti konsistencën e saj të paprekur.



Pajisje të ventiluara dhe statike

Prodhim i ajrit të ftohtë: për të kaluar nga lëngu në gjendjen e gaztë, një substancë ka nevojë për ngrohje. Në pajisjet e ftohjes, një kompresor ngjesh një gaz (normalisht frenon) në mënyrë që ta lëngëzojë atë. Gazi pastaj përhapet në mënyrë të tillë që duke u kthyer në gjendje të gaztë thith ngrohjen nga brenda frigoriferit duke lejuar ftohjen e ushqimit të kontrolluar.

Brenda dhomave frigoriferike krijohet një lëvizje e natyrshme e ajrit, e ftohtë poshtë, e ngrohtë lart. Kjo lëvizje mund të ndihmohet nga helika të brendshme (ventilimi i detyruar).

Karakteristika të tjera: sot shumë nga këto pajisje janë të pajisura me mekanizëm sigurie. Nëse tejkalohen vlerat normale të funksionit, aktivizohet një alarm i ndriçuar ose akustik. Për më tepër, nëse ata kanë më shumë dhoma, është e mundur të rregullojnë temperaturën, shpesh edhe lagështinë, në lidhje me llojet e ndryshme të ushqimit.

Frigofer i gjatë vertikal

Përshkrimi: ngrirës ose i venteluar (freskues), me një ose më shumë ndarje.

Funksioni: ruan ushqimin në temperatura pozitive (mbi zero) ose në temperatura negative (nën zero).

Foto e paraqitur më lart ju ndihmon për të pasur një orientim viziv.

Frigofer banak

Përshkrimi: tavolina pune me dhoma frigoriferike poshtë, mund të jetë në funksion freskues ose ngrirës në varësi të repartit ku ndodhet. Është pajisje shumë e mirë për një kuzhinë, me pak hapësirë dhe ku ka nevojë për dhoma frigoriferike.

Funksioni: i lehtëson punën kuzhinierit duke mos i humbur kohë në kërkim të produktit apo të vendosjes së produktit të parapërgatitur për shërbim.



Dhoma frigoriferike

Përshkrimi: e venteluar ose statike, murale ose e parafabrikuar, me temperaturë dhe lagështi të ndryshme në varësi të llojit të mallrave.

Funksioni: për të ruajtur ushqimet që prishen në temperatura nën zero dhe nga 0 deri në +4 në varësi të produktit.



Pajisja banjëmari

Përshkrimi: pajisje me gaz ose elektricitet, me një ose dy vaska çeliku, duke e mbushur vaskën deri në masën e shënuar dhe duke e lënë deri sa të ngrohet do përfitojmë një dhomë me avull ku mbi të do vendosim ushqimet ose salcat e përgatitura, të cilat nevojiten të shërbehen të ngrohta. Këto gjejnë një përdorim të gjerë në shërbimet bufe.

Funksioni: mban të ngrohtë ushqimin pa e alternuar temperaturën dhe strukturën e gatimit (tharje, djegie etj.). Në kuzhinë e përdorin për të mbajtur salcat e ngrohta për kohën e shërbimit.



Makineri për skuqje (friggitrice)

Përshkrimi: makineri elektrike ose me gaz, me një ose dy vaska çelik inoxi. Vaska ka një rubinet poshtë saj e cila nevojitet kur ne duam të ndërrojmë vajin, poshtë ka një enë pritëse vaji. Shportat prej rrjete inoxi i kemi me madhësi dhe forma të ndryshme sipas funksionit që ne kemi.

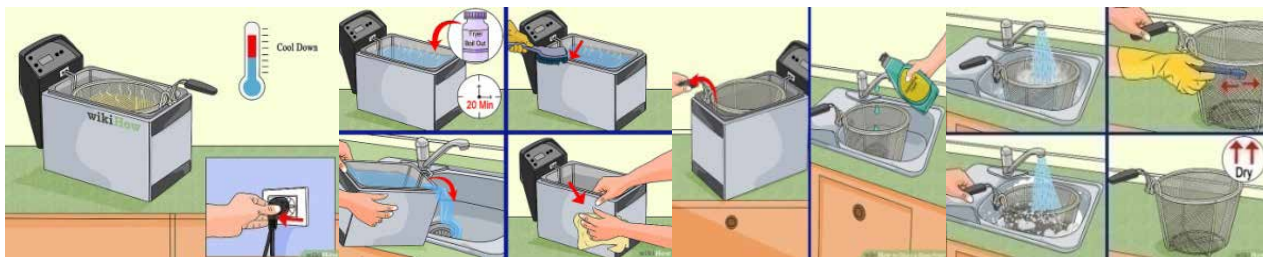


Makineri skuqeje me presion

Si të përdorni makinerinë për skuqje:

1. Mos e ndizni nëse vaska është pa vaj.
2. Mos lejoni që vaji (yndyra që përdorni) të bjerë nën nivelin minimal të shënuar brenda faqes së vaskës.
3. Ulni ngadalë shportën në vaskë për të parandaluar që vaji të krijojë shkumë dhe të derdhet duke krijuar rrezik nëse ai bie në kontakt me një burim zjarri ose shkëndije.
4. Zëvendësoni vajin menjëherë sapo fillon të prodhojë tym ose ka marrë ngjyrë të errët, sepse ka ndryshuar funksionin e tij dhe prodhuar substanca toksike të dëmshme për trupin e njeriut.
5. Dërdhni vajin vetëm pasi të jetë ftohur në fuçinë e posaçme (mos dërdhni vajin në lavamanë apo puseta pasi është rreptësisht e ndaluar si ndotës ambienti po edhe bllokon kanalizimet). Vaji i kuzhinës, i ricikluar ripërpunohet për produkte të tjera industriale.
6. Mos përdorni produkte pastrimi mbi vaskën e nxehtë dhe shpëlajeni me ujë të bollshëm pasi ta keni larë.





Kujdes! Nëse vaji ju merr flakë mos tentoni asnjëherë të hidhni ujë mbi të sepse nuk do e shuani siç ndodh me drurin po do ta shtoni atë (ju këshilloj të shihni dhe video në Youtube ku tregohet rreziku me zjarrin kur merr vaji flakë). Në kuzhinë keni mjete që ju ndihmojnë për ta shuar ose dhe sisteme si në foton e fundit.

Pajisje për zierjen e makaronave

Përshkrimi: pajisje elektrike ose me gaz. Është e përbërë nga çelik inoxi, me një ose më shumë kosha. Ka strukturën e pajisjes për skuqje që u shpjegua më lartë, vetëm se këtu ne ziejmë makaronat si produkt fillestar, por mund të përdoret dhe për zierje të primeve. Forma e koshave është në bazë të funksionit që ka si repart.



Pajisje për zierje me presion (tenxhere presioni)

Përshkrimi: pajisje në presion atmosferik ose nën presion, e montuar fikse ose lëkundëse rreth një aksi kur nuk ka grykë derdhëse si në foto.

Funksioni: gatuan ushqime të ndryshme me ujë dhe nën presion për zierje të shpejta ose për gatime më masa të mëdha. Përdoren nëpër mensa, vetëshërbime (self servis), aty ku ka fluks konsumatorësh.



Pajisja salamandra

Përshkrimi: pajisje elektrike ose gazi, e përbërë nga çelik inoxi, me dhomën e gatimit të hapur në një ose tre anët, zgarë për tabaka, tabaka për grumbullimin e yndyrës.

Funksioni: salamandra është një makinë që përdoret kryesisht në kuzhinat profesionale dhe përdoret për ta bërë ushqimin krokant nga jashtë, në mënyrë të shpejtë dhe precize, por është gjithashtu e dobishme për përfundimin e gatimit të veçantë ose thjesht mbajtjen e një pjatë në një temperaturë të caktuar. Duket më shumë si një furrë e vogël, me një skarë shumë të fuqishme, zakonisht ka anët e hapura për ta bërë më të lehtë për t'u përdorur.

Prejardhja e emrit: rrjedh nga besimet e lashta. Salamandra është një amfib që jeton në moçale dhe pellgje por që mund të jetojë dhe në zjarr.



Kuzhinë (sobë)

Disa përkufizime: një kuzhinë në kuptimin e ngushtë nënkupton një pajisje të përbërë përgjithësisht nga një sipërfaqe gatimi, me gaz ose elektrike dhe me një ose më shumë furra. Ishujt e kuzhinës integrojnë sipërfaqe gatimi me pajisje të tjera, në mënyrë që të garantojë rehatinë dhe efikasitetin për kuzhinierin.

Kuzhina ose ishujt që rrinë pezull në ajër dhe mbahen vetëm nga një strukturë qendrore kufizojnë sipërfaqen e mbështetjes në tokë. Sistemet e ujit, gazit dhe energjisë elektrike janë të shtruar dhe lidhjet kalojnë në strukturat mbështetëse. Dyshemeja është lehtësisht e arritshme për pastrim, duke siguruar një nivel të lartë të higjienës.



Kuzhinë (sobë) me induksion

Përshkrimi: ka sipërfaqe gatimi me pllakë xhami qeramik, të lëmuar dhe jo-ngjitëse, poshtë xhamit ka induktor magnetik. Këto pajisje përdoren në kuzhinat e hapura ose me xham ku rreziku i zjarrit është i ulët. Me rregulloren europiane çdo restorant me kuzhinë të hapur nuk mund të punojë me pajisje gazi pasi kanë rrezikshmëri zjarri të lartë dhe rrezikon jetën e klientëve.

Induksioni magnetik në kuzhinë përdoret në bazë të parimit fizik të induksionit magnetik për të prodhuar nxehtësi dhe për të gatuar ushqimin.

1. Një induktor krijon një fushë magnetike të drejtuar.
2. Fusha magnetike në takim me materiale hekuri transformon energjinë e saj në nxehtësi.
3. Tenxherja nxehet në një temperaturë pak a shumë të lartë, në varësi të intensitetit të fushës magnetike.

Funksioni: kërkon enë gatimi me materiale magnetizuese, të tilla si hekuri dhe çeliku.



Kuzhinë (sobë) elektrike

Përshkrimi: plitkat kanë forma të rrumbullakëta ose drejtkëndore, në brendësi kanë rezistenca përgjatë gjithë sipërfaqes, d.m.th. në sipërfaqe janë katër zona të nxehta të ngrohjes ose pllaka të ndryshueshme në numër, madhësi dhe fuqi. Po ashtu kemi dhe një furrë me korrent në pjesën ballore.

Si përdoret: kërkon enë gatimi me një fund përcjellës të mirë, të trashë dhe të sheshtë.



Kuzhinë (sobë) gazi

Përshkrimi: sipërfaqja e gatimit është me koka (aty ku del gazi), të cilat janë në numër, madhësi dhe fuqi të ndryshueshme. Ka gjithashtu çelësat për ndezjen e flakës, të cilat janë me termoelemente sigurie, ka zgarë mbështetëse (pllakat prej gize ose hekuri ku mbështeten enët) ose pllaka të lëvizshme.

Flaka pilot është e pranishme në të gjitha pajisjet e gatimit me gaz, është një flakë që mbetet e ndezur, për të lejuar ndezjen e shpejtë pa përdorur shkrepëse/çakmak ose mjete të tjera.

Termoçift është një pajisje sigurie që ndërpret rrymën e gazit në rast se flaka fiket nga një derdhje e padëshiruar.

Funksioni: lejon përdorim më të madh të hapësirës dhe shpejtësi në gatim. Këto soba nuk lejohet të përdoren në kuzhina të hapura pasi mund të krijojnë dëme të pa imagjinueshme dhe në sallën ku janë klientët.



Zgara

Përshkrimi: zgarat janë me gaz ose me gur vullkanik, elektrike ose druri/ qymyri, me grykë gize në formë (V), një kuti për mbledhjen e yndyrnave, lëngjeve, etj.

Funksioni: pjek perime, mish, peshk.



Makinë rrotulluese për pjekje mishi (hell)

Përshkrimi: këto makineri janë me dru/qymyr ose gaz, aksin qendror e kanë manual ose elektrik, horizontal ose vertikal, me një ose më shumë shtiza, për peshkun ka një shtizë të veçantë.

Funksioni: mish dhe produkte të tjera të tij, të pjekura.

Si të përdoret pjekësi i mishit: sigurohuni që shtizat (shufrat) të jenë të mbërthyera mirë në vendet e tyre përkatëse, në fund të gatimit ndaloni rrotullimin dhe hiqni shtizat (shufrat) me doreza izoluese.

boshatisni dhe pastroni mirë pjatën mbajtëse të yndyrës çdo herë që e përdorni. Verifikoni lidhjen e zinxhirit dhe funksionin e pjesëve frenuese. Mos spërkatni produktet e pastrimit në sipërfaqet e nxehta, pastroni me kujdes pas çdo përdorimi shufrat dhe pirunët (që përdoren kur pjekim pula).



Pjaster (Fry-top)

Përshkrimi: pajisje me gaz ose elektrike, materiali inoks, me pllaka të ndara në seksione, e sheshtë ose e dhëmbëzuar.

Funksioni: gatuan mish, peshk, molusqe, vezë, perime, feta bukë në kontakt të drejtpërdrejtë.

Historia e emrit: vjen nga anglishtja dhe fjalë për fjalë do të thotë “të gatuash në sipërfaqe”. Këto janë pajisje që duhet të vendosen në një bazë, një tryezë, etj.



Braseria me gaz ose elektrike

Përshkrimi: enë përgjithësisht e bërë prej hekuri, ka formën e një kuti drejtkëndore, ovale ose katrore, e pajisur me kapak, përdoret për të gatuar mish të kuq dhe të bardhë në zjarr të ngadaltë (funksionon si një tigan i madh dhe i thellë). Aktualisht ato mund të gjenden në kuzhina profesionale të mëdha, me diametër deri në 1 m të gjatë, të aftë për të akomoduar $\frac{1}{4}$ e viçit, gicave ose qengjave.

Funksioni: gatuan përgatitjet e mëdha të produkteve me lëng të cilat nuk mund të gatohen me tavë tradicional.



Furrat

Pjesët përbërëse të furrës:

1. një dhomë gatimi me një tavan (anën e sipërme), një dysHEME (baza më e ulët) dhe zgarë anësore për të vendosur tavat ose zgarat me ushqim për t'u gatuar;
2. poshtë dysHemes është një dhomë e vogël ku janë të vendosura shufrat me rrezistencë elektike ose gazi, të cilat lëshojnë nxehtësi dhe ngrohin furrën. Dera e furrës mund të jetë e mbyllur me inox ose me xham të temperuar që duron nxehtësinë;
3. furrat me dru nuk kanë portë si furrat e picës;
4. furrat, sot janë të pajisura me funksione dhe pajisje të tjera të shumta: ventilueset në furrat me korent, bulier për avujt, oxhaqet e gazrave, panelet e kontrollit të kompjuterizuara ose me ekran me prekje (touch screen) dhe termostatët me sondë.



Si të përdorni furrën:

1. Për ngarkimin dhe shkarkimin e tavave përdorin doreza të izoluar termikisht.
2. Mbajini furrat të pastra për të shmangur vetë-ndezjen dhe mos krijimin e aromave të tjera mish/ peshk/ perime.
3. Mos spërkasni produktet e pastrimit në sipërfaqe të nxehta nëse nuk e shplani me ujë të bollshëm.
4. Furrat me gaz/korent të prodhuara mbas vitit 2000, ku nuk përfshien ato ekonomike kanë një program me vetë-larje. Ose në të kundërt duhen përdorur produkte të posacme për këto soba

Furrë me avull

Përshkrimi: punon nën presion ose në presion atmosferik me anë të një sprucatori uji që është i drejtuar për nga ventilatori i brendshëm i furrës.

Funksioni: në thelb ekzistojnë dy lloje të furrave me avull: modelet tërësisht me avull (të cilat përfshijnë vetëm këtë tip gatimi) dhe modelet e kombinuara (të quajtura si funksione të shumëfishta) që kombinojnë metodën tradicionale termoventiluese (ajër të nxehtë) dhe metodën e avullit për ti transmetuar nxehtësi ushqimit. Në rastin e dytë, është e mundur të zgjidhni opsionin më të mirë të gatimit midis të dyjave ose një kombinim të të dyjave, në varësi të gjellës që do të gatuhet dhe rezultatit përfundimtar që do të merret.



Furrë me mikrovalë

Përshkrimi: paisje elektrike, me gjenerator të valëve elektromagnetike me frekuencë shumë të lartë (magnetron), që shpërndan valët në mënyrë uniforme, me bazë rrotulluese dhe me programim automatik.

Funksioni: për të gatuar, ngrohur, për të shkrirë shpejt sasi të vogla të disa ushqimeve.

Mënyra e veprimit: nxehtësia në mikrovalë depërton rreth 1-2 centimetra brenda ushqimit dhe nxist molekulat që e përbëjnë (ato të ujit duke i kthyer në avull). Këto fillojnë të vibrojnë dhe në kontakt me njëri-tjetrin krijojnë një fërkim që prodhon nxehtësi. Ushqimi nxehet shumë shpejt nga brenda në jashtë.



Kujdes: Jo të gjithë mikrovalat pranojnë aluminin si mbajtës ushqimi, vetëm ato që e kanë të shënuar mund ta përdorin. Lexoni mirë rregulloren e përdorimit para se ta përdorni ose pyesni.

Sonda termostatike

Përshkrimi: sonda është e montuar brenda në furrë/abatitor dhe jashtë ka një kabull kundra nxehtësisë.

Funksioni: kontrollon temperaturën brenda ushqimit, pas dhe gjat pjekjes si dhe temperaturën e vajit.



Paisje për larjen e mjeteve të kuzhines dhe shkrirjen e yndyrnave

Përshkrimi: është ideale për shkrirjen dhe zhdukjen e çdo lloj materiali që është ngjitur në çelik inox, bakër, polietileni, gize etj., duke përfshirë dhe alumin.

Funksioni: temperatura konstante e ujit në 85°C siguron që fuqia pastuese të jap rezultate të larta duke garantuar një vlerë të lartë disinfektimi dhe pa konsum të tepruar energjistik. Lan dhe shndërrin çdo enë në kuzhinë duke filluar nga filtrat e tymit thithës, zgarat e grillës, shportat e skuqjes e deri te tavat dhe stampat e bukës ose pasticerisë (si fotot e më sipërme).



Pastrimi sipërfaqësorë nuk është i mjaftueshëm dhe larja manuale e enëve dhe e sendeve mund të çojë në një rezultat të dobët të disinfektimit. Vlera optimale e treguar për higjienizimin dhe pastrimit është 3600 HUE (Heat Unit Equivalents) në sipërfaqen e enëve të lara me këtë paisje. Për të shmangur kontaminimin është e nevojshme të marrin në konsideratë çdo njollë, mbetje ose ngjitje në sipërfaqet e enëve si një shpërthim të mundshëm bakterial. Prandaj kjo paisje bën të mundur rrespektimin e rregullave të HACCP.



Makineri pjatlarëse (Lavastovilgie)

Përshkrimi: përbëhet nga materiale të padeformueshme, me dhomë ku në të ndodhen dy krahë rrotullues si në tavan dhe në dysheme; modele me shporta plastike të ndara apo të sheshta, me shporta me zvarritje automatike për mensa ose për vetëshërbim, me rrip si në foto. Modelet variojnë sipas përdorimit dhe fabrikës që i prodhon.

Funksioni: lan enët me avujt e ujit të nxehtë të përzier me detergjent, shpëlan enët me ujë të ngrohtë dhe i dezinfekton ato, i than duke qarkulluar ajër të ngrohtë ose duke lëshuar avull.



Makinë për larjen dhe tharjen e argjendarisë

Përshkrimi: makinat e tharjes janë bërë për të fshirë me shpejtësi enët e lagura, të sapo dala nga pjatararësja. Falë sinergjisë e vibrimit të vaskës së brendshme, argjendaria pastrohet në më pak se një minutë dhe ka shkëlqim, është gjithashtu pa shenja kalkare. Të gjitha makinat janë bërë prej çeliku inoks, të pajisur me një llambë UV që zvogëlon në mënyrë drastike ngarkesën bakteriale në argjendari që krijohet pas larjes. Vaska e brendshme është e veshur me një shtresë të veçantë rezistente ndaj goditjeve dhe e certifikuar për përdorim të ushqimit. Pastrimi dhe shkëlqimi kryhen duke përdorur grimcat e misrit (të verdhë), një produkt tërësisht bimor, jotoksik, i trajtuar me agjentë të veçantë antibakterial. Ndërsa makina fshin dhe pastron argjendarinë, llambat UV i sterilizojnë ato duke garantuar kështu higjienën e përsosur.



Lavamani

Lavamani është kontakti i parë me kuzhinierin kur fillon punën dhe i fundit kur ai e mbyll, pa të kuzhina nuk do kishte higjienë, gatim të pastër dhe të shëndetshëm.



Funksioni: garanton nivel të lartë përshtatshmërie për larjen, pastrimin e enëve dhe ushqimeve. Prania e lavamanëve është e detyrueshme me ligj.

Përshkrimi: i përbërë me çelik inoks, strukturë të hapur poshtë ose me mbajtës detergjentesh, ngritëse ballore për te pritur sprucimet, kullues i dallgëzuar, vend i sheshte për të punuar (kur pastrojmë perimet, peshkun etj.), një ose më shumë gropa/vaska, me thellësi dhe dimensione të ndryshme:

1. të ulëta dhe të gjera për peshq dhe molusqe;
2. të mëdha dhe shumë të thella për zbutjen dhe larjen e tavave, tiganëve, pjatave dhe enëve të tjera.

Rubineti i lavamanëve duhet të jetë:

- me sensor optik (F.1);
- me pedale (F.2);
- me dorezë (F.3).

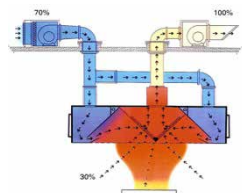
3. Sipas standardeve EU në ambientet e restoranteve, mensave, ku konsumohet dhe prodhohet ushqim, rubinetet nuk duhet të jenë të prekshme me dorë (për hapjen ose mbylljen e ujit) pasi do ishte e kot larja e duarve pasi kur të behej mbyllja e rubinetit do ndoteshin prap me baktere. Poshtë kemi disa tipa modelesh:



Sisteme aspirimi

Ata kanë funksion kapjen dhe nxjerrjen e tymit që vjen nga makinat e gatimit. Gjithashtu hedhin dhe ajër të pastër në kuzhinë.

- a. ventiluesi centrifugal me thithje të dyfishtë është ndërtuar me fletë të forta zingate. Helikat janë të balancuar në mënyrë statike dhe dinamike;
- b. fishekët e karbonit të aktivizuar si në foton B, të cilët eliminon aromat që krijohen nga gatimi i produktet duke mos ndotur ambientin e jashtëm me aroma (peshku, mishi etj);
- c. filtër për pluhurin e hollë;
- ç. filtër për pluhurat e trashë;
- d. dalja e tymrave nga motori.



Tym thithëse

Përshkrimi: materiali çelik inoks, me filtra të lëvizshëm dhe që lahen, kane kanale për grumbullimin e gazrave të furrave.

1. Tym thithëse e montuar në mur: sistemi i kapjes së aromave siguron mbajtjen dhe largimin, ndërsa rrjetëzat e shpuara fusin ajër të kondicionuar me shpejtësi të ulët mbi kuzhinierin duke krijuar kushte me ajër të pastër (foto1).
2. Mbulimi i plotë tip kubi: vihet re prania e seksionit të filtrimit për zvogëlimin e yndyrnave dhe në pjesën ballore një rrjetë që lejon futjen e ajrit të pastër (foto2).
3. Detajet e tubave të shuarjes së zjarrit të instaluar direkt në tym thithësen e një kuzhinë profesionale (foto 3).
4. Sistemi i integruar i tavanit në gjithë kuzhinën me shpërndarës ajri, thithës dhe elemente ndriçimi. Një sistem i mbrojtjes nga zjarri kapilar përgjatë zonave të gatimit është gjithashtu i pranishëm këtu (foto 4).
5. Një sistem ajrimi në 3D parë nga lart, pjesa mbi tavanin e kuzhinës (foto 5).



1



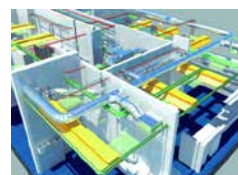
2



3



4



5

Gatimi i ushqimit gjithashtu shkakton formimin e sasive të mëdha të avujve të ujit të cilat, nëse nuk hiqen siç duhet, janë një nga shkaqet kryesore të rritjes së mykut.

Së fundmi, avujt organikë të formuar nga gatimi i ushqimit janë burim i erërave që përhapen nga kuzhina edhe në ambientet e afërta.

Për të shmangur përhapjen e erërave dhe avujve të ujit nga kuzhina është i domosdoshëm përdorimi i aspiratorëve të vendosur mbi tavolinën e punës.

Sistemet e ajrimit dhe të ventilimit janë të nevojshme në kuzhinat komerciale moderne për:

1. të siguruar largimin e aromave, ndotësve dhe të yndyrës;
2. të rritur kushtet e higjienës mjedisore dhe në përgjithësi të IAQ (cilësia e ajrit të brendshëm);
3. të hequr sasi të mëdha të nxehtësisë të grumbulluara nga plitkat e gatimit;
4. të lejuar kontrollin e ndryshimit të lagështisë që krijohet nga përgatitja e gatimit dhe larjes së enëve.

Tavolinë për rrahjen e mishit

Funksioni: preh, rreh, ndan mishin në racione.

Përshkrimi: tavolinë e vogël druri të staxhionuar ose teflon (polietileni për ushqim); këmbë ahue ose inoksi. Gjen përdorim të gjerë në thertore.

Druri që është përdorur nuk është dru normal po i përpunuar, nuk lejohet marrja e trungjeve të drurit të sapo prerë dhe vendosja e këmbëve me lidhje gozhdësh, pasi gjatë rrahjes ose copëtimit krijohen grimca druri që depërtojnë në mish dhe kalojnë te konsumatori si konsumator final (ashtu si dërrasat e punës që janë të ndaluara në kuzhinë sipas standardeve EU).

Mënyra e pastrimit: gërvishteni sipërfaqen me shpatullën e posaçme, lajeni dhe shpëlajeni tërësisht me ujë të bollshëm, thajeni mirë.



Tavolina pune me dollap dhe sirtarë

Funksioni: përmbajnë materiale të ndryshme si ato ushqimore dhe ndihmëse.

Përshkrimi: material çelik inoxi, me dyer rrëshqitëse dhe një numër të ndryshueshëm raftesh; model tavoline-dollap ose dhe të hapura por me mbajtëse.

Kujdes! Në kuzhinë dhe në çdo ambient ku prodhohet ushqim nuk duhen lënë gjëra në dyshe (tava, arka me perime, produkt i konservuar etj.), pasi çdo fund prodhimi dysheja duhet të lahet dhe shpëlahet me ujë të bollshëm. Bakteret zhvillohen aty ku ka papastërti dhe mbetje.



Dollape të varur mural ose ne këmbë

Funksioni: mban pjata, tenxhere/tasa gatimi, tava të ndryshme, produkte të përdorimit të shpeshtë.

Përshkrimi: i hapur ose me dyer, i montuar në mur, rafte prej çeliku inox.



Rafte të hapura

Funksioni: për të ruajtur ushqimin (madje edhe brenda magazinimit të ftohtë) dhe pajisje të ndryshme.

Përshkrim: rafte të lëmuara ose të rrjetave në varësi të mallrave, të paktën 20 cm ndërmjet raftit të parë dhe dyshemesë.



Pajisje për të ngrohur pjatat

Ngrohësi i pjatave ka një rol të rëndësishëm në kuzhinë pasi shumë pjata të gatuar me cilësi humbin shijen nëse ato nuk transportohen të ngrohta te klienti. Prandaj dhe në çdo kuzhinë ka një ngrohës pjatash si në sektorin e të parave (pastave, rizotove etj.) ashtu dhe në atë të dytave (mishit, peshkut etj.).



Kosh për mbeturinat

Për sa i përket higjienës në kuzhinë një rol të rëndësishëm luan dhe mënyra se si ne hedhim mbeturinat dhe ndarja e diferencuar që i bëhet atyre. Është e vështirë që në kuzhinat tona të gjejmë kosha për diferencimin e mbetjeve si; kartonët, plastiket, qelqurit, konservat metalike, të lëngshme (gatimet e përpunuara), të thata etj.

Kjo është veçanërisht e vërtetë për koshin e mbeturinave të lëngshme që ndodhen poshtë lavapjatës në kuzhinë, shpesh edhe brenda mobileve për zgjedhjet e dizajnit modern të projektuesve, ai bëhet mjedisi ideal për përhapjen e mikrobeve, baktereve, krimbave dhe viruseve.

Kolonitë e agentëve bakterialë “të rritur” në mjediset e ngrohta dhe të lagështa të plehrave, me pak fjalë, janë armiq të padukshëm, por potencialisht të rrezikshëm. Ky është rasti i krimbave të plehrave që ushqehen me mbeturina dhe shumëfishohen, duke u zhvendosur nga plehrat në enët dhe pjatat tona pa qenë në dijeni të tij, duke mbetur të padukshëm ndaj syve të njeriut.

Pa pasur nevojë t'i nënshtrohen protokollit të përditshëm strikt të HACCAP të imponuar në restorante, ka disa zakone të mira që të paktën mund të na ndihmojnë për të zvogëluar rrezikun e sëmundjeve të kontraktuara nga mbeturinat.

1. Lëreni koshat e mbeturinave dhe sidomos të plehrave të lëngshme jashtë nga kuzhina.
2. Boshatisni shpesh koshat dhe lajini e më pas spërkatni në pjesën e poshtme me kripë të trashë. Këto dy elemente mund të largojnë çdo mikrob.
3. Mos harroni të lani mirë dhe poshtë kontenitorit dhe këndet, pasi gjatë hedhjes së shpejtë të mbeturinave mund të kapërceje ndonjë copë ushqimi jashtë dhe do ishte element për krijimin e baktereve dhe insekteve të tjera.
4. Koshat e plehrave (të brendshëm) duhet të jenë të pajisur me pedale për hapjen e tyre, që mos të kenë kontakte me duart dhe me rrota për lëvizjen e tyre.



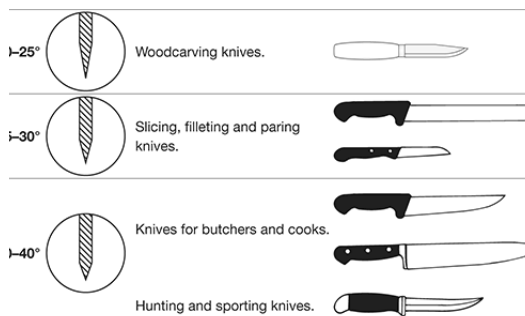


Kujdes! Çdo strukturë që prodhon ushqim duhet të ketë koshat e tij personal për mbeturinat dhe jo ti hedhë ato në kazanët e familjarëve pasi krijojnë ndotje nga ushqimet dhe nuk lahen shpesh here si ato të restoranteve, duke rritur kështu rrezikun për shtimin e sëmundjeve.

Për momentin në Shqipëri vetëm klinikat private si dentare dhe çdo shërbim shëndetësor që ofrohet kanë një kompani të veçantë për grumbullimin e mbeturinave, që nuk lejon hedhjen në kazanët për familjet. Kush hedh gjobitet. Po ashtu dhe vajrat vegjetal kanë fuçi të posaçme për grumbullim (ky vaj mblidhet nga kompani të veçanta, të cilat e përpunojnë këtë vaj).

1.3 Mprehja e thikave

1. Vendosni gurin lëmues mbi një copë të lagur ose një mbajtëse që nuk lejon që ajo të rrëshqasë në sipërfaqen e mbështetjes. Zakonisht gurët shiten me një mbajtëse gome të veçantë.



2. Zgjidhni këndin e mprehjes: për thikat e kuzhinës me përdorim të përbashkët mbani një kënd prej 15-20 gradë. Me kënde më të mëdha thika mbetet e mprehtë me gjatë, por pret më pak. Kënde më të mëdha përdoren për thika që duhet të presin produkte të forta si kockat e kafshëve. Për të mbajtur këndin e mprehjes, përdorni gishtat si në figurën mësipër.
3. Zbatoni një lëvizje të vazhdueshme, rrethore ose të alternuar me thikë mbi gur, duke u kujdesur që mbajtja e këndit të mprehjes të jetë e vazhdueshme dhe mbani gjithmonë tehu në kontakt me sipërfaqen e gurit.

Kontrolli i tehut

Tehu është i mprehtë kur ju mund ta ndjeni duke kaluar një gisht anash tehu, në drejtim tërthor (jo përgjatë tehut), duke kaluar nga njëra anë në tjetrën (bëni kujdes të mos prisni veten). Në njërën anë tehu do të duket më i ashpër se tjetri, heqja e ashpërsisë do të hiqet duke kaluar tehu në një gur të imët. Pasi të keni hequr grimcat, ju mund të kontrolloni nëse tehu juaj është një teh i mbrethtë, duke e provuar me letra.

Një teh i përsosur ka karakteristikat e mëposhtme:

- është krejtësisht i lëmuar (merrni një stilolaps me një kapak plastik dhe rrëshqisni kapakun në teh, nuk duhet të ndjeni asnjë shkallëzim ose pengesë);
- nuk pasqyron dritën (shihni tehun përpara jush, drita nuk duhet të reflektohet nga tehu në asnjë pikë të sajën).

Mos prisni që të merrni rezultate të mira që herën e parë, por nëse i ndiqni të gjitha udhëzimet me qetësi dhe saktësi do të përfitoni një teh të mprehur mirë. Me pak praktikë do të arrini të keni një thikë me teh të mprehur perfekt.



1.4 Rregullat e mbrojtjes në punë, të ruajtjes së mjedisit gjatë përdorimit të mjeteve të punës dhe pajisjeve të kuzhinës

1.4.1 Higjiena e vendit të punës

Higjiena në vendin e punës nuk është më pak e rëndësishme sesa higjiena personale. Karakteristikat dhe kërkesat e përcaktuara nga rregulloret në fuqi për mjedisin ku përpunohen ushqimet në fakt janë diktuar nga shkaqe të sakta higjienike.

Ambienti duhet të jetë:

- në gjendje të mirë strukturore: muret dhe dyshemetë duhet të kenë sipërfaqe të lëmuara dhe të lehta për t'u pastruar dhe dezinfektuar, për të lejuar në mënyrë korrekte pastrimin, sipërfaqet të dëmtuar ose të parregullta favorizojnë akumulimin e papastërtive;
- *i pastër dhe i mbajtur në rregull*: rendi dhe pastërtia parandalojnë ndotjen me baktere;
- *i venteluar mirë*: ventilim i mirë pengon grumbullimin e lagështisë dhe pengon në zhvillimin e mykut dhe baktereve. Për këtë arsye ne duhet të kujdesemi për mirëmbajtjen e tym thithëses dhe sistemet e ajrimit alternative ose shtesë me ato natyrore;
- *i ndriçuar mirë*: ndriçimi i mirë ju lejon të punoni më mirë dhe të mbani nën kontroll kushtet higjienike të ambienteve dhe pajisjeve.

1.4.2 Pastrimi dhe dezinfektimi

Rregullat e pastrimit dhe dezinfektimit janë thelbësore për të parandaluar helmimin e ushqimit, të cilat kanë për qëllim të parandalojnë që sipërfaqet dhe mjetet (sipërfaqet e punës, pajisjet, veglat, etj.) të mund të ndotin ushqimet.

Ato përfshijnë veprime të ndryshme:

- *Pastrimi (pastrimi me larje)*: largon papastërtinë e trashë nga sipërfaqet, në një mënyrë që t'i bëjë ato të pastra dhe të zvogëlojë përqendrimin e baktereve, përdorimi i ujit të nxehtë me ilaç enësh, një shpëlarje me ujë të pastër dhe leckë të shpëlarë mirë dhe në fund tharje e tyre.
- *Dezinfektimi*: zvogëlon numrin e baktereve patogjene përmes përdorimit të produkteve specifike (dezinfektues) ose dhe uthullën në raste kur nuk keni produkte të tjera por nuk sterilizohen.
- *Dezinfektimi nga insektet*: synon të eliminojë insektet e këqija të pranishme në ambientet e restoranteve. Insektet të tilla si miza, buburrecat, minjtë, zogjtë, etj., mund të eliminohen duke instaluar kurthe, karrem, helme ose pajisje të tjera nga persona të specializuar. Ka raste kur dezinfektimi bëhet dhe me një pajisje me tym ku ambientet nuk mund të jenë funksionale për një periudhë të caktuar.

1.5 Pastrimi, sistemimi, mirëmbajtja dhe dezinfektimi i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës

1.5.1 Higjiena e ambienteve të kuzhinës

Disa rregulla për higjienën e ambienteve të kuzhinës:

- Mbani ambientet, zonat dhe pajisjet në gjendje të mirë dhe të pastër.
- Gjatë kryerjes së operacioneve të pastrimit dhe dezinfektimit, duhet pasur kujdes që pranë të mos ketë ushqime që përpunohen ose thjesht ekspozohen, gjithashtu kur duhet të pastroni dollapët, frigoriferët, dhomat frigoriferike, etj. Para se të filloni pastrimin ju duhet t'i zbrazni ato nga të gjitha produktet ushqimore.
- Përdorni detergjentë dhe dezinfektues sipas udhëzimeve në fletët teknike të pajisjeve individuale.
- Përcillni me radhë hapat e procedurës së duhur të pastrimit, e cila përfshin:
 - a) paralarjen me ujë për të hequr papastërtinë e madhe;
 - b) larjen (pastrimin e duhur) me ujë të ngrohtë dhe ilaç enësh ose dhe ilaçe të posaçme;
 - c) shpëlarjen me ujë të rrjedhshëm ose me ndihmën e një cope të pastër dhe shpëlarje e shpeshtë;
 - d) dezinfektimin duke përdorur ujë të ngrohtë në 80°C ose një kimik dezinfektues, duke u kujdesur që të lihet në kontakt për aq kohë sa është e nevojshme;
 - e) shpëlarjen përfundimtare me ujë të ngrohtë dhe të pastër, për të eliminuar gjurmët e dezinfektues;

Mund të përdorim dhe uthullën si dezinfektues final, pasi është një dezinfektues me përbërës natyral dhe i përdorur shumë në kuzhinë.

- Kryeni gjithmonë operacione pastrimi para operacioneve të dezinfektimit sepse në një sipërfaqe të pistë veprimi i një dezinfektuesi është pothuajse asgjë, sepse bakteret gjejnë mbrojtje në grimcat e papastërtisë.
- Raportoni personin përgjegjës për ndonjë mosfunksionim të pajisjeve, të mungesa e sapunit, peshqir, letër higjienike etj.
- Menjëherë raportoni çdo shenjë të infektimit tek shefi (prania e insekteve ose kafshëve të tjera, jashtëqitje, shenja të gërryerjes, etj.).
- Mbajeni materialin e pastrimit (fshesa, peshqir, dorashka gome, detergjentet, dezinfektuesit) larg ushqimit, në një dhomë të veçantë ose të paktën në një dollap të veçantë të mbyllur, i cili megjithatë nuk mund të jetë në zonat ku ushqimi trajtohet.
- Ruani detergjentet, dezinfektuesit dhe insekticidet në kontejnerët e tyre origjinal ose, nëse është e nevojshme për t'i transferuar ato, në kontejnerë të identifikuar qartë. Duhet kështu të shmangni absolutisht transferimin e këtyre substancave në shishe ose kanoçe të zakonshme pa etiket, të cilat mund të ngatërrohen me kontejnerët e ushqimeve ose pijeve.

1.5.2 Higjiena e pajisjeve

Pajisjet për përgatitjen e ushqimit duhet të jenë në gjendje të mirë, të pastruar dhe dezinfektuar.

Operacionet duhet të kryhen në mënyrë korrekte:

Si?

- çmontoni pjesët e ndryshme;
- hiqni mbetjet e ushqimit;
- lani me ujë të nxehtë dhe detergjent;
- shpëlani me ujë të nxehtë dhe të pastër;
- dezinfektoni;
- rishplani përsëri.

Kur?

- në fund të ditës;
- kur mbarojmë punë me një produkte dhe duhet ta përdorim për një tjetër.

Nëse është e mundur, ju duhet të përdorni pajisje dhe mjete të ndryshme për përgatitjen e ushqimit të papërpunuar (p.sh. mishi i kuq dhe shpendët) dhe ushqime të tjera.

Këshilla për këtë RM:

- Për më shumë informacione të shkruara rreth mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës mund ti gjeni në motorët e kërkimit si: www.google.com, të prezantuara me foto në *Google Images* ose në rrjetet sociale të momentit si *Facebook* ose *Instagram* nëpërmjet fjalëve kyçe (mund të këshilloheni me mësuesin e informatikës në shkollën tuaj ose me mësuesin e lëndës). Tjetër mënyrë për të marrë më shumë informacion viziv keni dhe *YouTube-in*, i cili ju mundëson të kuptoni më qartë dhe në kënde të ndryshme filmimi të pajisjeve, lloje dhe versionet më të fundit që ofron tregu.
- Nëse do të bëhesh kuzhinier i zoti dhe i diferencuar nga të tjerët duhet të jesh gjithmonë i informuar se çfarë ofron tregu dhe risitë që propozojnë chef-at/kuzhinier-ët. Këtë mundësi jua jep teknologjia nëpërmjet rrjeteve të informimit të lartpërmendura.
- Nëse në gjuhën shqipe nuk do mund të gjeni informacionin që kërkoni mund të përdorni dhe *google translate* si formë përkthimi të termave ose fjalëve kyçe që pastaj do t'i kaloni në motorin e kërkimit google.com i cili do ju mundësojë më shumë informacion. Jua them këtë pasi çdo produkt lind nga dikush në një formë fillestare ku merr dhe emrin dhe transformohet nga chef-a/kuzhinier-ë të tjerë dhe humbet origjinën dhe historinë e saj. Që kjo të mos ndodhë ju nevojitet ky tip kërkimi.
- Beni kujdes kur mbaroni mësimin që uniformën t'ua lini prindërve për ta larë, pasi nevojiten disa ditë që procesi i larjes, tharjes dhe hekurosjes të kryhet.

- Kërkojini gjithmonë mësuesit se çfarë do mësoni dhe çfarë do të bëni orën në vijim, që të keni mundësi të vini të përgatitur si nga ana teorike, po ashtu dhe informacione shtesë që ju mund të keni gjetur gjatë kërkimit tuaj.
- Bëhuni pjesë e faqeve ose grupeve profesionale që postojnë foto ose video për gatime në mënyrë që të zhvilloni kreativitetin tuaj.
- Këshillohuni me shokët tuaj rreth asaj që ju morët gjatë RM1.
- Mbani gjithmonë një bllok gjatë orës së mësimi për të marrë shënime të cilat do ju duhen për t'i rikujtuar në një moment te dytë.

Çfarë mësuam nga RM1:

- U njoha me uniformën e kuzhinierit, higjienën personale dhe higjienën në vendin e punës.
- Mësova mënyrën e qëndrimit që duhet të kem në vendin ose pozicionin e punës që më caktohet dhe bashkëpunimin në grup.
- Pasi u njoha me mjetet dhe pajisjet e kuzhinës dhe funksionin që kanë ato në kuzhinë, arrita t'i përdor ato sipas funksionit, parametrave dhe teknikave përkatëse duke pasur kujdes në përdorimin, pastrimin, dezinfektimin dhe sistemimin e tyre në fund të procesit mësimor.
- Mësova që duhet të mbroj dhe të mbaj pastër ambientin ku punova duke hedhur mbeturinat në vendin e paracaktuar, pastrova dhe lava kuzhinën para se të largohesha nga ky ambient.

REZULTATI MËSIMOR NR.2

NXËNËSI/JA PARAPËRGATIT FRUTAT DHE PERIMET PËR GATIM



2.1 Përgatitja e vendit të punës, pozicionimi i trupit për prerjen ose coptimin e perimeve dhe frutave

Pasi u informuat në RM1 për rregullat e higjienës, uniformën, qëndrimin në vendin e punës, mbrojtjen e mjedisit gjatë përgatitjes së produkteve, njohjen me mjetet dhe pajisjet e kuzhinës, në këtë RM do ti aplikoni ashtu si dhe në RM-të e radhës.

Pasi të keni veshur me uniformën e kuzhinës dhe futur në ambientet ku do punoni duhet të keni parasysh disa hapa kryesore:

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale, sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.

Për sa i përket sistemit të vendit të punës do i referoheni shpjegimit që është dhënë në RM1 dhe do e përdorni në çdo orë praktike që do zhvillohet në kuzhinë deri sa t'ju bëhet shprehi gjatë proceseve të ndryshme.



2.2 Pozicionimi i trupit

Në shumë vende mund të hasni diskutime të ndryshme, për sa i përket pozicionimit të trupit që duhet të këtë kuzhinieri gjatë prerjeve të ndryshme. Mos harroni se kuzhina është një punë e vështirë dhe shumë e lodhshme për çdo gjini që punon në këtë sektor. Por ajo që e lehtëson këtë veprimtari është mënyra e pozicionit që merrni në procese të ndryshme dhe teknikat e ndryshme që lehtësojnë lodhjen fizike.

Duke filluar me hapat fillestare të pozicionimit të trupit me tavolinën, duhet të formohet një kënd 45°. Krahun duhet të pozicionohet në mënyrë të shtrirë dhe të drejtë. Faza tjetër është pozicionimi i thikës në mënyrën e duhur si në foto.

Mos harroni se ka dhe mënyra të gabuara në pozicionimin e trupit me tavolinën, mbajtjen e thikës për copëtim/prerje në mënyrë të gabuar çon dhe në dëmtime serioze me prerje si më poshtë.

Pra fotot që ilustrohen tregojnë pozicionim të gabuar. Mënyra e mbajtjes së thikës dhe si të prisni me të e keni të ilustruar me foto si më poshtë. Pasi keni mësuar si të sistemoni vendin e punës dhe si ta përdorni thikën mund të bëheni gati për përdorimin e tyre.

2.3 Përzgjedhja e perimeve, larja, peshimi dhe copëtimi i tyre sipas recetës

Faza tjetër në këtë RM2 është marrja e perimeve nga dhoma frigoriferike me një tas/vasketë duke bërë kujdes me kontrollin e perimeve që mos të jenë të dëmtuara dhe larja e tyre.

Hapat e punës për larjen e perimeve:

1. Lani duart mirë para se të filloni të trajtoni perimet (ose frutat).
2. Mos i lani perimet para se ti ruani ato në frigorifer sepse do të favorizonte zhvillimin e mikroorganizmave. Lajini ato vetëm para përdorimit.
3. Përdorni vetëm ujë të pijshëm për larjen, kjo shërben për të zvogëluar ngarkesën bakteriale, për të hequr papastërtitë dhe gjithashtu për të pakësuar çdo gjurmë të pesticideve.
4. Pastroni lehtë me furçë shtresa e jashtme (si karotat/patatet).
5. Mos përdorni kurrë detergjent ose sapun, ata mund të lënë mbetje në perime.
6. Hiqni pjesët e dëmtuara pasi ato përfaqësojnë pikat ku bakteret patogjene mund të zhvillohen.
7. Përdorni uthullën pasi ndihmon në eliminimin e baktereve, por kjo varet nga përqendrimi dhe kohëzgjatja e përdorimit. Në përgjithësi, nuk ia vlen të përdoret sepse ekziston rreziku që perimet të mbajnë shijen e saj.
8. Përdorin bikarbonat të tretura në ujë brenda një ene, pastaj zhysni perimet për disa minuta dhe pastaj shpëlajini tërësisht me ujë të rrjedhshëm për të hequr dheun, pluhurin dhe mbetjet e bikarbonatit.





Pasi të keni larë dhe pastruar frutat dhe perimet spostimi i tyre për tu përpunuar bëhet nëpërmjet kullësës ose brenda tasit me kullese të brendshme.

Kur perimet t'i keni vendosur në tavolinën e punës duhet të bëni kujdes që ato të jenë të kulluar (me pajisje centrifuge) ose të thara mirë nëpërmjet një cope të thatë dhe të pastër, e cila nuk është e përdorur më përpara.

Në varësi të produktit që keni në recepturë do bëni dhe prerjen ose copëtimin e tyre sipas teknikave përkatëse.



Teknika e përvëlimit (blansherimi)

Kjo teknikë është shumë e përdorur kur doni të prisni domatet, kur doni të ruani ngjyrën e perimeve të ziera dhe ndalimin e procesit të zierjes së mëtejshme të produktit. Përvëlimi është kalimi i produktit nga ena me ujë të nxehtë në enën me ujë të ftohtë me akull.



Prerja në formë rrethore

Prerja me feta zakonisht përdoret për të prerë perimet, që kanë një formë të ngushtë dhe të zgjatur (të tilla si kungull i njomë ose kastravec) dhe është ideale për gatimet në tigan sepse trashësia e kufizuar e fetave lejon një gatim më të shpejtë dhe të njëtrajtshëm.

Hapat e punës për prerjen e perimeve në formë rrethore

Lani dhe thani një kungullin dhe vendoseni në një dërrasë pune dhe hiqni skajet (1), pastaj vazhdoni duke e prerë në rondele të vogla ose të holla në varësi të recetës që ju duhet të përgatisni (2), pritini më të trasha nëse duhet t'i bëni ato në tigan (3), pritini më të holla nëse i përdorni për të përgatitur një omëletë.



Hapat e punës për prerjen e perimeve në feta të holla

Kjo prerje përdoret zakonisht kur duhet t'i piqni në skarë, fetat prihen në drejtim të fibrës së produktit ose nga pjesa ku lidhet deri në skajin e kundërt. Më poshtë janë hapat që duhet të ndiqni.

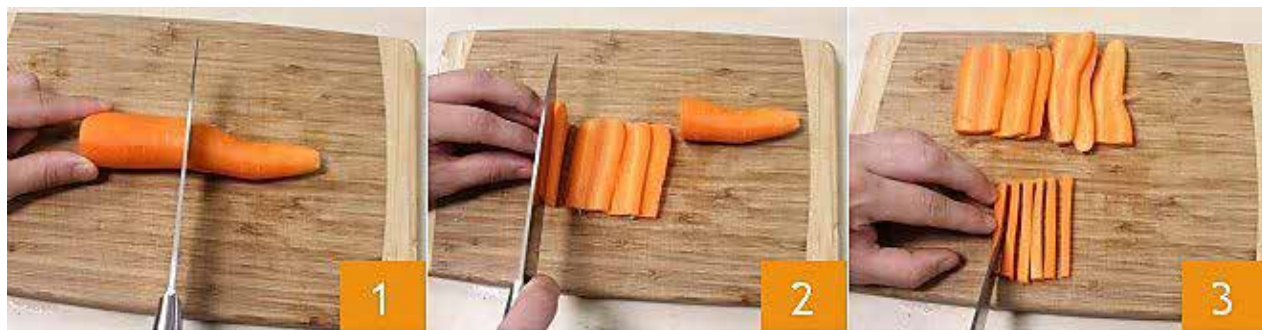
Lajini dhe thajini (p.sh. një kungull ose patëllxhan), vendosini në një dërrasë prerëse dhe hiqni skajet (1), pastaj me një thikë të mprehtë bëni prerjen në feta për së gjati (2-3), përfitoni feta të gjata e të holla.



Hapat e punës për prerjen e perimeve në formën e “fijes së shkrepëses”

Për të bërë këtë prerje filloni nga prerja në feta të holla.

Lani dhe qëroni një karotë, pastaj vendoseni në një dërrasë pune dhe ndajeni atë në gjysmë (1), prijeni atë në feta të holla për së gjati (2), pastaj prijini fetat në gjerësinë e përcaktuar rreth 5 mm të gjerë në varësi të përdorimit që do i bëni (3).



Hapat e punës për prerjen e perimeve në kubik të vegjël (brunoise)

Prerja konsiston në përfitimin e kubikëve të vegjël, rreth 2 mm në çdo anë, duke filluar me prerjen.

Filloni nga prerja (1), bëni disa fije (2) dhe pastaj riprisni në kube shumë të vogla prej rreth 2 mm për anë (3).



Hapat e punës për prerjen e perimeve (forma mirepoix)

Me këtë formë prerje do merret si shembull prerja në kubike e selinos, qepës dhe karotës. Një përzierje zakonisht e përdorur për të bërë baza për gatime me skuqje, salca etj. Kjo prerje merr emrin nga krijuesi i saj Duc de Lévis-Mirepoix. Për të përgatitur prerjen e mirepoix, prisni në katror selinon, karotën dhe qepën, duke marrë përzierjen klasike (1-2-3).



Hapat e punës për prerjen “concassea”

Kjo është një lloj prerjeje që përdoret për të prerë perimet e përvëlura, sidomos domatet. Merrni domatet dhe bëni një prerje kryq në fund të secilës (1), pastaj zhytni në ujë që valon, duke i lënë ato të zien për disa sekonda (2), kullojini dhe vendosini në ujë të ftohtë për të ndaluar procesin e zierjes. Pastaj hiqini dhe zhvishini nga lëkura me ndihmën e një thikë të vogël, për shkak të prerjes së mëparshme në formë kryqi do të jetë shumë më e lehtë për ti zhveshur (3).



Pritini domatet në gjysmë dhe pastaj në katërsh duke hequr të gjitha farat (4). Pritni secilën domate në shirita prej rreth gjysmë cm në çdo anë (5). Në këtë mënyrë ju mund të bëni kubikë (6) që do të jenë të dobishme për përgatitjen e salcave, brusetave ose dekorimeve.



Hapat e punës për prerjen e perimeve në formë “julienne”

Prerja në formë julienne konsiston në krijimin e fetave të holla rreth gjysmë centimetri, nga të cilat mund të merrni shirita të së njëjtës trashësi. Kjo prerje përdoret për të zbukuruar përgatitjen e sallatave me perime të freskëta.

Lani dhe thani një kungull dhe vendoseni në një dërrasë pune. Hiqni skajet pastaj priteni në feta të holla (2), zvogëloni çdo fetë në fije shumë të holla, me prerje katrore (3). Për të përshpejtuar prerjet ju mund të mbivendosni feta mbi njëra-tjetrën dhe të vazhdoni normalisht me prerjen.

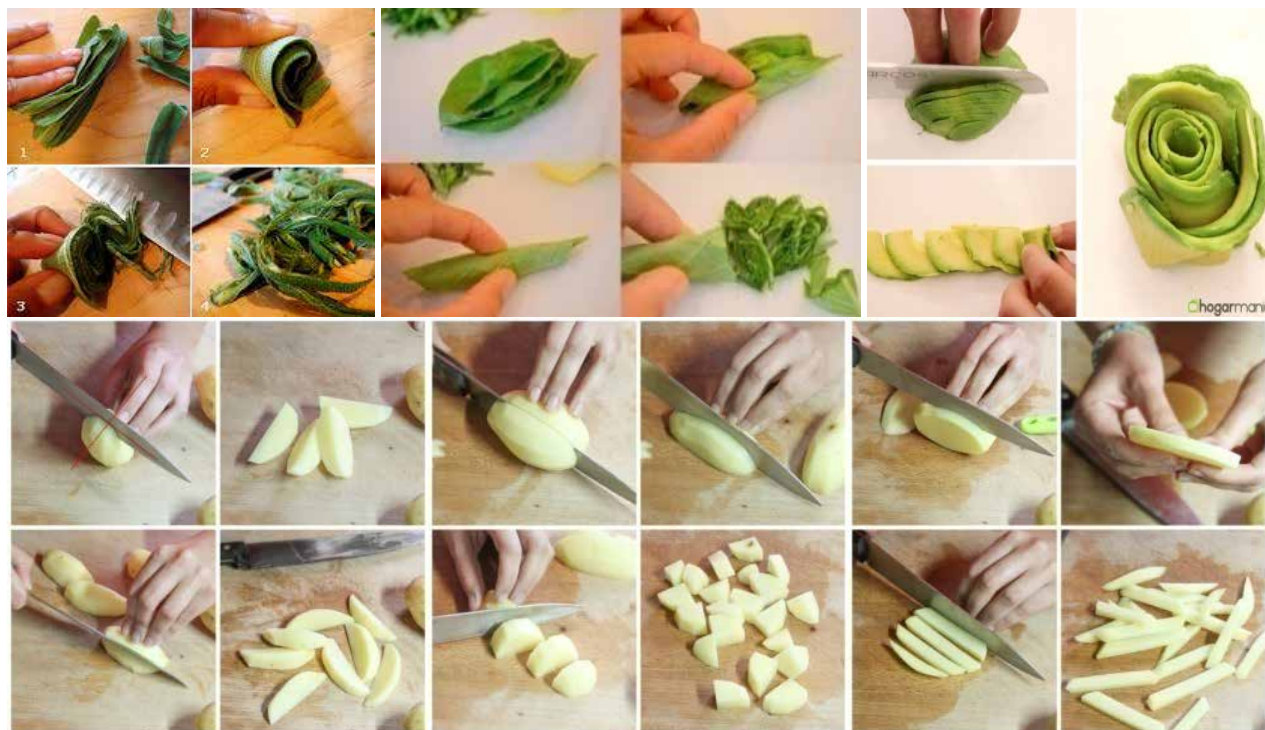


Hapat e punës për prerjen e perimeve në formë “unaze”

Prerja në formë unaze ju lejon të prisni perimet në shirita të përsosura, gjithashtu kjo prerje shërben për të prerë në mënyrë të përsosur dhe sallata të ndryshme. Prerja në shirita mund të përdoret për perime me gjethe të gjera, të tilla si sallatat e ndryshme dhe preshi. Në rastin e kësaj të fundit, hiqni skajet dhe priteni në mes për të përfituar gjethet (1), palosini në tre pjesë fletët e përfituara (2) dhe përfitoni shirita që do ju nevojitet për dekorime si në sallata ashtu dhe në tortat e kripura, supa, omletë etj.



Prerja e perimeve gjysmë hëne



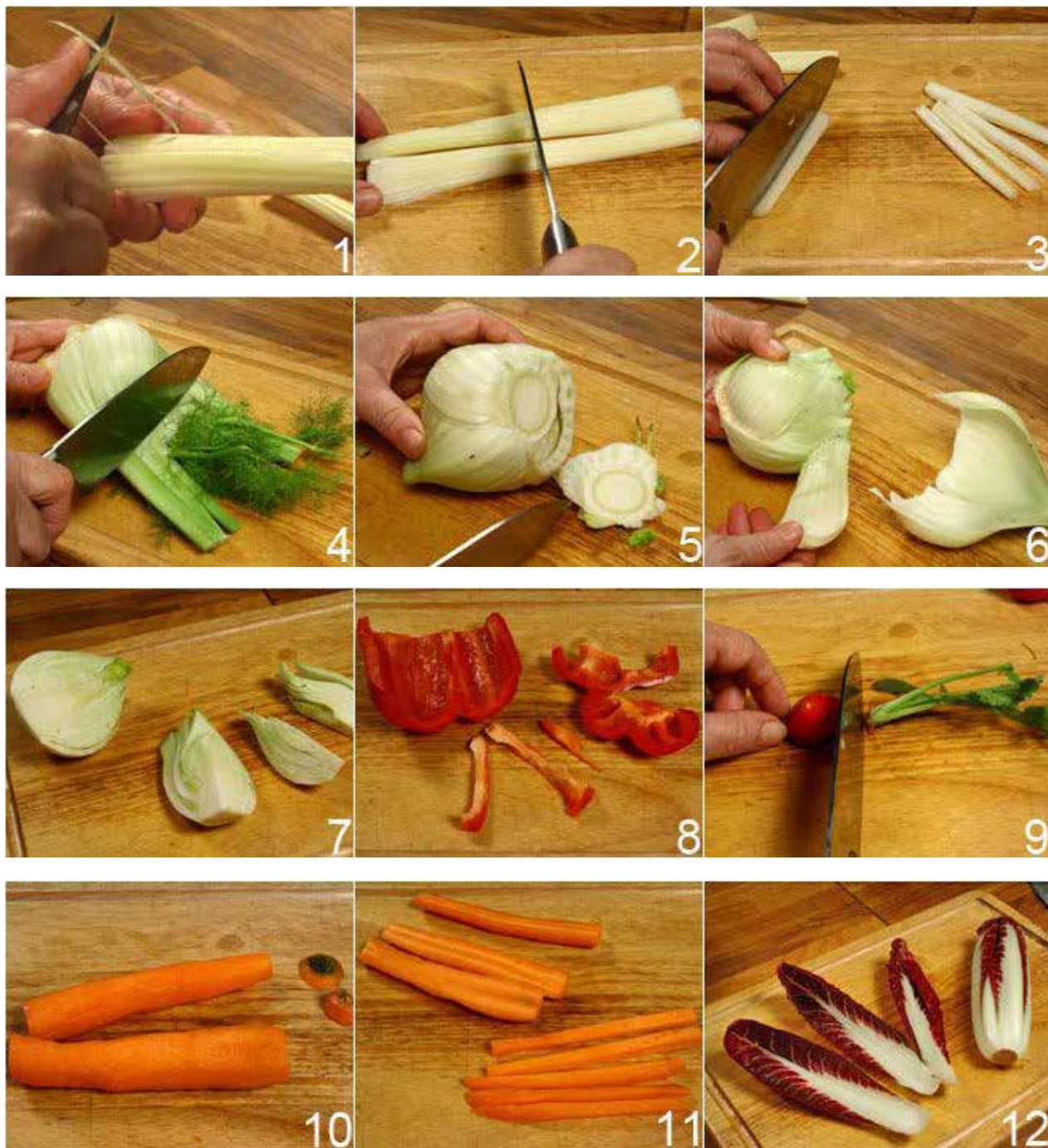
Prerja e qepës



Larja dhe prerja e majdanozit



Prerja e perimeve të ndryshme



Mënyra për të lanë dhe prerë patëllxhanin



Mënyra për të pastruar bishtajat



Mënyra të ndryshme prerjesh



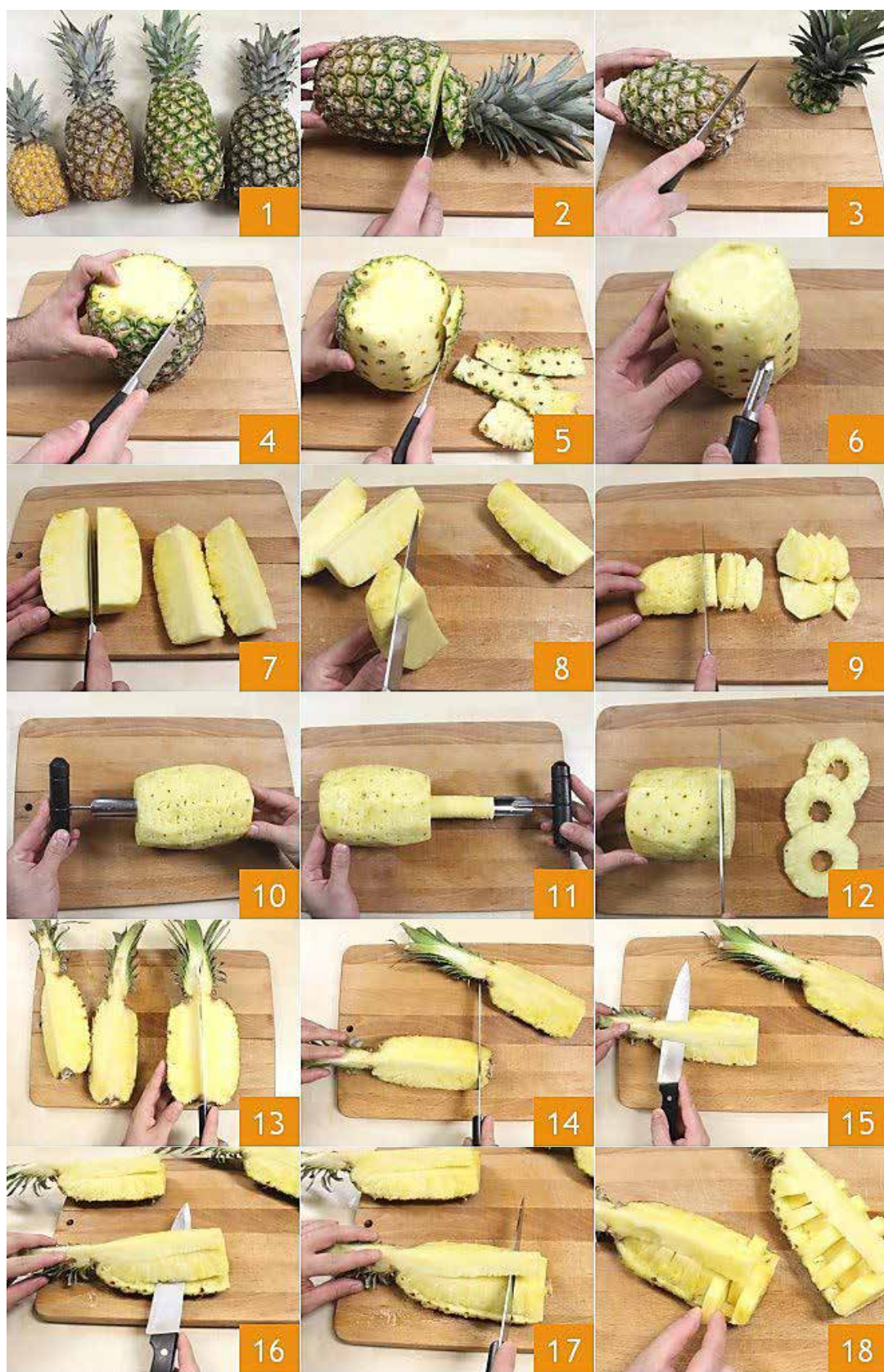
Përdorimi i rendes së dorës



Përdorimi i thikave dekoruese



Pastrimi dhe të prerja e ananasit



2.4 Sistemimi i vendit të punës dhe larja e kuzhinës

Pasi të keni kryer të gjitha proceset për larje, tharjen, qërimin, pastrimin dhe prerjen e frutave dhe perimeve si modelet e mësipërme duhet të bëni kujdes në sistemimin e frutave dhe perimeve për ruajtjen ose gatimin e tyre sipas udhëzimeve që instruktori/ja do t'ju japi.

Bëni kujdes se në çdo aktivitet që do kryeni në kuzhinë duhet që në fund të bëni larjen e ambienteve dhe zonave që keni punuar.



Çfarë mësuam nga RM2

Në këtë RM qëllimi ishte që nxënësi/ja të mësonte:

- sistemimi i vendit të punës;
- pozicionimin e trupit me tavolinën e punës;
- pozicionimi i krahut mbi dërrasën e punës;
- pozicionimi i dorës dhe gishtave me dërrasën e punës dhe mënyra si ti mbajmë ato kur presim;
- mënyrën e drejte si të mbajmë thikën dhe përdorimi i saj;
- mënyra e mprehjes së thikës;
- larja e frutave dhe perime;
- të qërojë dhe të heqë bisqet, farat të frutat dhe perimet;
- tipat e prerjes dhe copëtimi i frutave dhe perimeve në forma (kubik, katror, rrethore, fije shkrepe, rrumbullakët, feta, julienne, thellë portokalli etj.);
- të grijë erëza dhe perime me rende dore, pajisje grirëse, dhe me thikë.

Duhet të bëni kujdes kur punoni me thikën, të mos ktheheni menjëherë kur po prisni diçka se mund të lëndoni shokun që keni afër.

Sa herë që lëvizni me thikë në dorë në ambientet e kuzhinë (qoftë veprim për marrjen e thikës të pastër apo kur e çojmë për ta larë atë) duhet që tehun ta keni me kokë poshtë në mënyrë që mos të lëndohet njeri nëse padashje përplaseni me ndonjë koleg.



REZULTATI MËSIMOR NR.3

NXËNËSI/JA PËRGATIT VEZË TË ZIERA



3.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e vezës së zier

Në këtë RM do trajtohet si përgatitet gatimi i vezës së zier, teknikat si mund të shihni freskinë e vezëve, mjetet dhe pajisjet që do përdorni për gatimin e saj sipas recepturës duke ndjekur hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale, sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
- Hapi i tretë është sistemimi i vendit të punës, siç u prezantua dhe me foto në RM2.

Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do të duhen si fillim:

Lënda e parë

- vezë të freskëta;
- kripë;
- ujë;
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Mjetet e punës:

- tenxhere;
- luge për kapjen e vezëve;
- pjatë ku do vendoset veza.



3.2 Kontrolli i freskisë së vezëve

Sa duron një vezë?

Në teori që nga koha e depozitimit, veza ka një kohëzgjatje prej 28 ditësh. Në praktikë megjithatë është më mirë të konsumohet brenda 15-20 ditëve për të ruajtur vetitë organo-leptike maksimale. Në përgjithësi, sa më shumë kohë të kalojë aq më pak është e këshillueshme që ta përdorni atë.

Vezët kanë një lëvozhgë poroze dhe në bazën e secilës vezë, në pjesën fundore të saj ka një xhep ajri. Ky xhep ajri është një nga treguesit më të mirë për freskinë e vezëve.

Kur veza është e freskët, kjo hapësirë brenda vezës përmban shumë pak ajër, ndërsa kur veza është e ndenjur xhepi përmban shumë ajër.

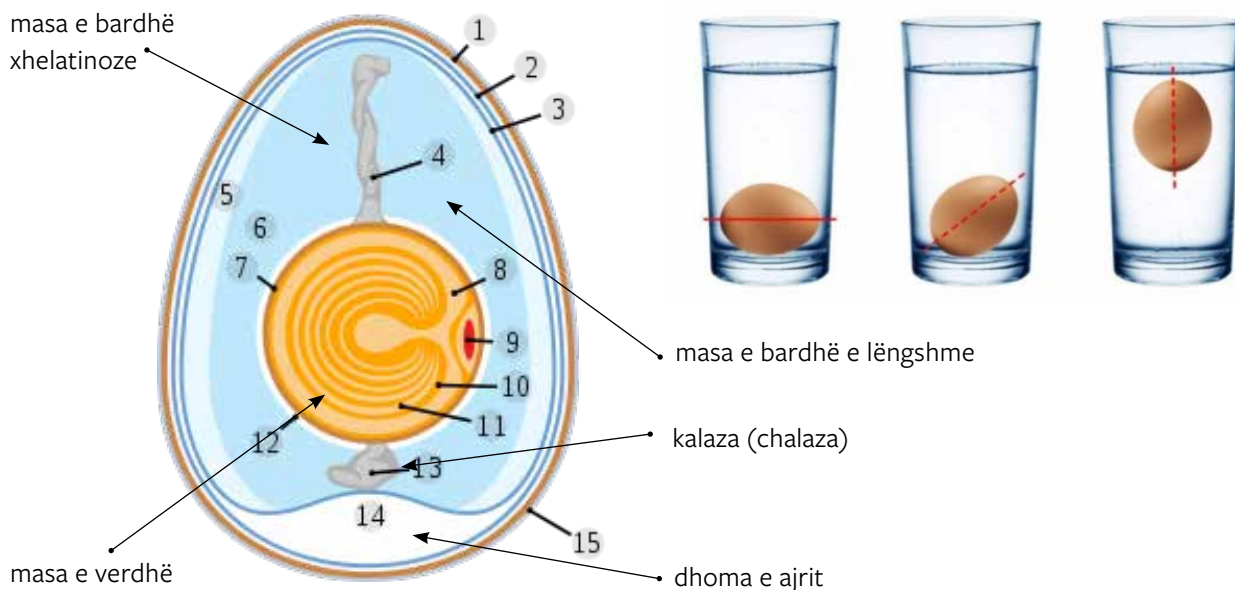
Për më shumë informacion mund të shkoni në faqen e web-it të AKU ose te linku <http://aku.gov.al/wp-content/uploads/2016/06/1-REGULLORET-E-VEZEVE-1.pdf>

Ka disa mënyra për të kuptuar freskinë e vezëve. Një nga këto është testi i zhytjes së vezëve në një gotë të mbushur me ujë. Nëse xhepi i vezës përmban pak ajër, atëherë veza do të zhytet plotësisht në fund të gotës dhe do të pozicionohet krejtësisht horizontalisht.

Kur përdoret kjo teknikë duhet që uji të përmbajë 10% kripë në mënyrë që të ndihmojë në tregimin sa më real të

freskisë. Kur veza është horizontale do të thotë që ka më pak se 5 ditë që është bërë. Kur veza fillon dhe ngrihet duke formuar kënd do të thotë që ka filluar ta humb freskinë dhe është ndërmjet 5 dhe 14 ditësh (e ngrënshme).

Kur veza ka mbërritur në sipërfaqe do të thotë që dhoma e ajrit është rritur dhe nevojitet që të thyhet si vezë për të parë nëse mund të përdoret e gatuar (duhet kontrolluar patjetër).



3.3 Kontrolli i freskisë duke thyer vezën

Thyeni vezën dhe hidhni masën në një pjatë. Kontrolloni që të jenë 3 përbërësit sipas kërkesës:

1. Veza është e freskët kur: e verdha e vezës është e shndritshme, e lëmuar, është e ngritur (krijon një kupolë të plotë), masa xhelatinoze është e trashë dhe ka pak masë të bardhë të lëngshme.
2. Veza nuk është e freskët kur: e verdha nuk është e shndritshme si më parë, është e lëshuar jo në formë kupole, ka filluar të krijoj rrudha, masa xhelatinoze ka filluar të barazohet si masë më të bardhën e lëngshme.
3. Veza nuk përdoret kur: në momentin që e hapim e kuqja e vezës çahet, mban erë të rëndë, ka pika myku në sipërfaqe.



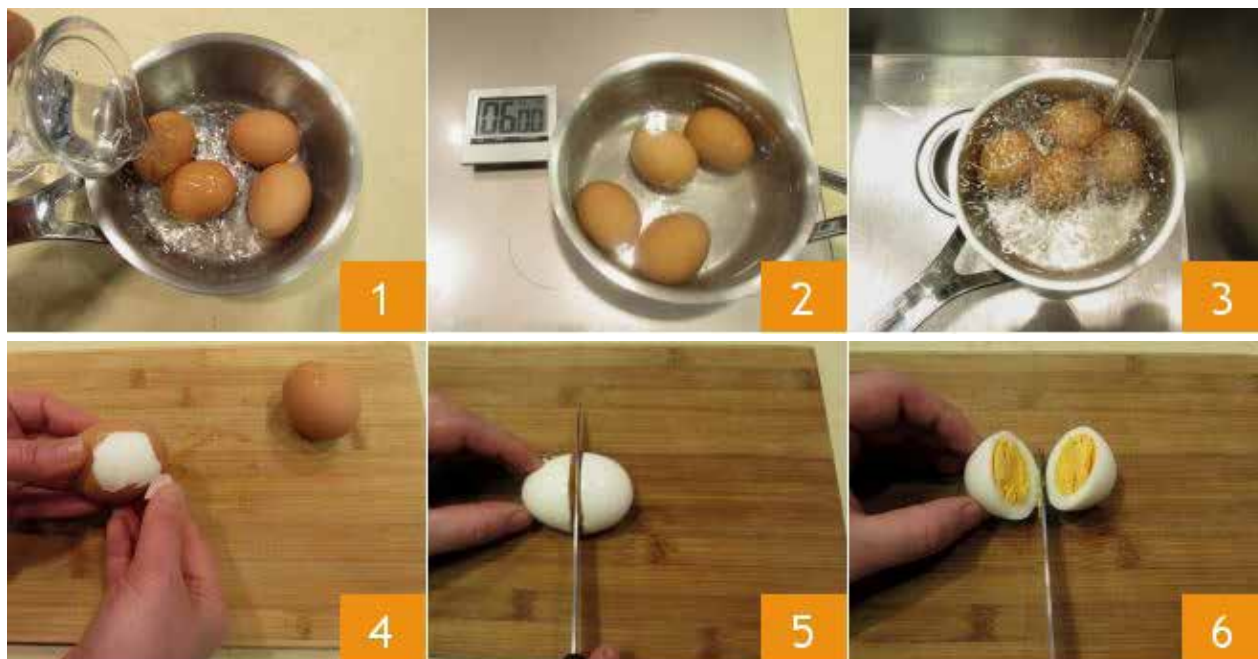
3.4 Kontrolli i freskisë nëpërmjet dritës

Kjo formë kontrolli bëhet më shpejt dhe në momentin kur doni të zgjidhni vezët te blerësi. Që të kuptoni si funksionon duhet të keni kuptuar si funksionon dhoma e ajrit, sa më e madhe të jetë ajo aq me pak e freskët është.

1. nëse dhoma e ajrit është 0-2 mm vertikalisht është shumë e freskët;
2. nëse dhoma e ajrit është 4-6 mm është e freskët;
3. nëse dhoma e ajrit është mbi 6 mm ka filluar ta humbë freskinë.

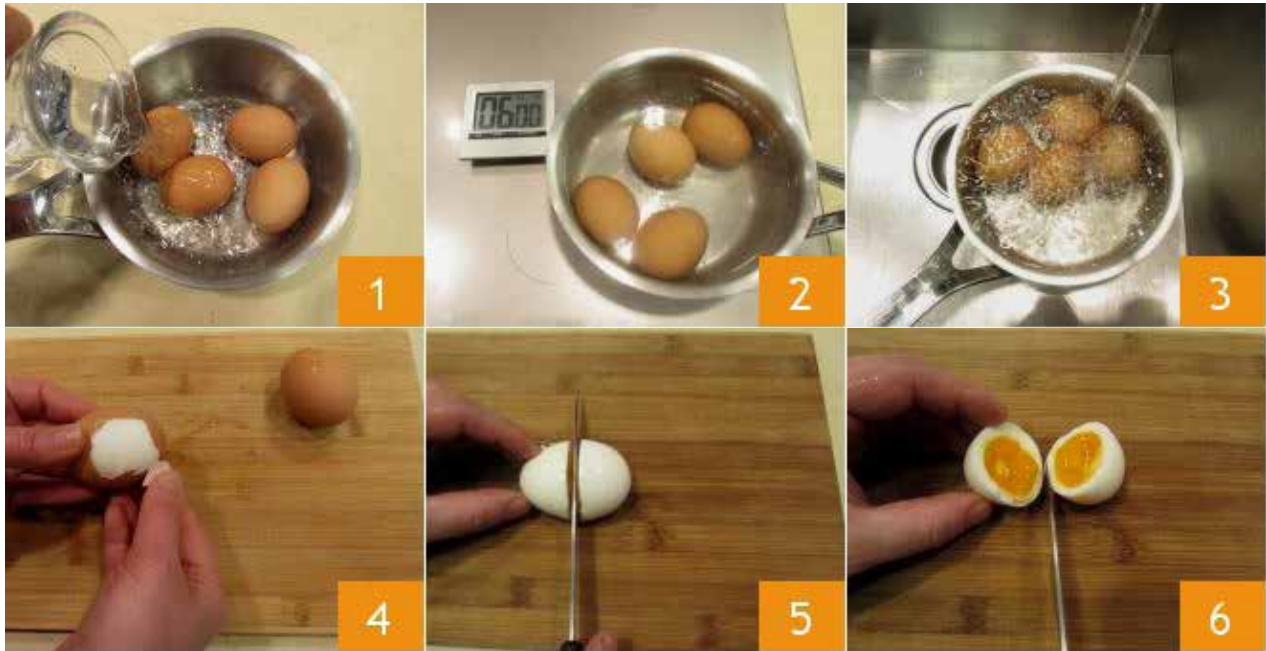
3.5 Përgatitja e vezës së zier

Për të përgatitur vezët e ziera filloni duke i vendosur vezët, në një tenxhere që i nxë të gjitha vezët, që do të zieni (sigurohuni që vezët të mos dëmtohen); mbusheni me ujë të ftohtë (1), uji duhet të mbulojë vezët dhe shtoni kripën (e cila do të ndihmojë në qërimin e thjeshtë të vezës). Pastaj vendoseni tenxheren në zjarr dhe e lini të valojë. Llogarisni 9 minuta kohë gatimi (2). Pas kohës së duhur, hiqni tiganin nga nxehtësia dhe kalojeni nën ujë të rrjedhshëm (mund ta futni në ujë të ftohtë me akull brenda) (3) në mënyrë që ti ndërprisni zierjen vezëve.



Kjo do t'ju lejojë që ti qëroni ato pa u djegur (4), hiqni me kujdes të gjitha gjurmët e lëvozhgës, pastaj ndani vezët në gjysmë (5) dhe do të shihni brendësinë e gatuar. Vezët e ziera, të forta janë gati për t'u konsumuar siç preferohet (6).

Për të përgatitur vezë gjysmë të zier (ku pjesa e të verdhës është pak kremoze në mes) filloni duke i vendosur vezët në një tenxhere që i nxë të gjitha vezët që do të zieni (sigurohuni që vezët të mos dëmtohen); mbusheni me ujë të ftohtë (1), uji duhet të mbulojë vezët dhe shtoni kripën (e cila do të ndihmojë në qërimin e thjeshtë të vezës). Pastaj vendosni tenxheren në zjarr dhe e lini të valojë. Llogaritni 6 minuta kohë gatimi (2). Pas kohës së duhur, hiqeni tiganin nga nxehtësia dhe e kaloni nën ujë të rrjedhshëm (mund ta futni në ujë të ftohtë me akull brenda) (3) në mënyrë që ti ndërprisni zierjen vezëve.



Këtë tip veze mund ta përdorni brenda një sallate me perime të freskëta ku pjesa kremoze ndikon dhe si formë salce duke i dhënë një shijë të veçantë sallatës tuaj.

Nëse do doni ti konservoni vezët ju këshillojmë të mos i hiqni lëvozhgën e cila e ndihmon të ruhet për 4-5 ditë në frigorifer ose të pastruara mund ti ruajmë brenda në enë me ujë për 24 ore.

Kujdes vezët e ziera nuk ruhen në ngrirje.

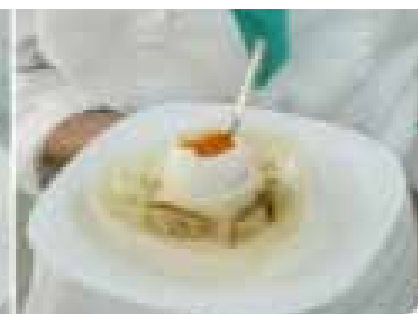
Këshillohet që vezët mos të vendosen kur uji është i nxehtë sepse do ju plasin.

Një teknikë që mbron vezët e platura të mos përhapet nëpër gjithë enën duke ndotur dhe vezët e tjera është shtimi i uthullës e cila nuk lejon depërtimin e masës së bardhë jashtë lëvozhgës.



3.6 Përgatitja e vezës surbull

Për të përgatitur vezën surbull, vendosni vezët në tenxhere (duke u siguruar që të përdorni vezë shumë të freskëta dhe të plota) (1); pastaj mbushni me ujë të ftohtë (2) vendosni tenxheren në nxehtësinë e moderuar (jo temp të lartë). Kur koha e vlimit ka arritur, vezët duhet të gatuhet për 3 minuta, ju mund të llogarisni kohën e saktë me një kohëmatës (3). Konsideroni se temperatura e vezës (ruajtja në frigorifer) dhe madhësia mund të ndikojnë në minutat e gatimit: llogaritet 3 minuta nga koha e vlimit për vezët e mesëm dhe të frigoriferit, 2 minuta maksimumi nga vlimi për vezë në temperaturën e ambientit.



Sapo të jetë gati, nxirrini nga uji me delikatesë dhe vendosini mbi filxhanin e vezës, pastaj butësisht trokiteni lehtë me një lugë çaji në majë të vezës nga ana sferike (nga ana më e gjerë e vezës) (4) në mënyrë që të thyhet lëvozhga. Hiqni mbetjet e lëvozhgës po ashtu dhe të bardhën aq sa të zbulohet e verdha kremoze (5). Pra, shërbejeni vezën me bukë të thekur (6).

Kujdes! Kjo vezë gjen përdorim të gjerë në mëngjeset angleze ku është klienti ai që e thyen vezën.

REZULTATI MËSIMOR NR.3

NXËNËSI/JA PËRGATIT VEZË “POSHE”



4.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e vezës poshe

Në këtë RM do trajtohet përgatitja e vezës “poshe”, mjetet dhe pajisjet që do përdorim për gatimin e saj sipas recetës duke ndjekur drejtë hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit përfundimtar.

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
- Hapi i dytë është sistemimi i vendit të punës.
- Hapi i tretë është sistemimi i vendit të punës si u prezantua dhe me foto në RM2.
- Kontrolli i freskisë së vezës me teknikën e hapur (mund ta rikujtoni nga RM3).
- Përgatitja e produktit sipas hapave dhe teknikave përkatëse.

Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do na duhen si fillim:

Lënda e parë:

- vezë të freskëta;
- kripë;
- ujë;
- uthull;
- erëza (gjethe dafine, piper, sherbelë, rozmarinë etj.);
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recepturës.

Mjetet e punës:

- tenxhere;
- lugë druri ose rrahëse vezësh;
- pjatë ku do vendoset veza;
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



4.2 Përgatitja e vezës poshe

Për të përgatitur vezë poshe, filloni duke përgatitur produktin shoqërues si në këtë rast feta buke të thekura mbi një tigan gize (1). Kur tigani është nxehur vendosni fetat e bukës (2) dhe thekuni nga të dyja anët (3). Ju mund t'i mbani mënjatë të ngrohta. Hidhni ujin në një tenxhere të madh, duke lënë 4-5 cm nga buza (4). Vendoseni në zjarr të mesëm dhe shtoni uthull të bardhë rreth 2-4 lug gjelle (uthulla ndihmon që veza të lidhet rreth të verdhës dhe mos të përhapet, kjo është një teknikë që përdoret dhe kur zihen patatet) (5), shtoni dhe kripën e trashë/hollë (6).



Kur kripa të jetë tretur dhe uji të fillojë të valojë pak (nuk duhet të vlojë me forcë), ulni zjarrin dhe me një rrahëse ose lugë druri filloni të krijoni një vorbull gjithmonë në të njëjtin drejtim (7), pastaj thyeni një vezë në një tas të vogël dhe hidhni atë në qendër të vorbullës (8-9). Lëreni të ziej vezë në këtë mënyrë për 2 minuta, jo më shumë. Ju mund të përdorni një kohëmatës. Nuk do të jetë e nevojshme të përzihet ose të lëvizni vezën.

Ky version është si veza e surbull po pa lëvizshgë. Kulloni vezën me ndihmën e një luge me vrima (10), pastaj vendoseni mbi bukën e thekur, shtoni piperin sipas recetës (11) dhe shërbejeni vezën të ngrohtë (12).

- Është e këshillueshme që vezët poshe të konsumohen vezët sapo gatuhet.
- Ruajtja në frigorifer dhe ngrirja nuk rekomandohen.

4.3 Përgatitja e vezës poshe me qese kuzhine (pelicola)

Me futjen e qeses së kuzhinës në kuzhinë do shihni që funksioni i saj merr forma të ndryshme dhe njëën nga këto funksion mund ta hasim te përgatitja e vezës poshe. Kjo teknikë ju ndihmon kur doni të bëni më shumë se 2 vezë njëkohësisht dhe në një kohë të shkurtër. Poshtë keni të ilustruar me foto si mund ta bëni dhe ju.



4.4 Përgatitja e vezës poshe në mikrovalë

Procedura

përgatitja: 1 minutë

kohë gatimi: 1 minutë

Për të përgatitur vezë të zier në mikrovalë, së pari merrni një tas dhe një pjatë që mund të përdoret në mënyrë të sigurt në mikrovalë. Pastaj thyeni vezën në qendër të tasit (1) dhe shtoni ujë të përzier më parë me uthull (2). Mbuloni tasin me pjatën dhe vendoseni në qendër të pjatës së mikrovalës (3).



Pastaj vendosni në fuqinë 560 W dhe gatuajeni për 1 minutë. Duke u kujdesur që të mos të digjni veten, hiqeni tasin nga mikrovalë dhe lëreni të pushojë për rreth 15 sekonda. Pastaj hiqeni pjatën dhe kontrolloni gatimin e vezës poshe (4), e verdha e vezës duhet të jetë akoma e verdhë dhe e bardha të jetë mpiksur. Kulloni vezën (5) dhe thajeni atë butësisht me një fletë letër kuzhine, pastaj vendoseni mbi një fetë buke të thekur. Përziejeni me kripë, piper dhe erëza (6).

Kujdes! Jo çdo mikrovalë funksionon me të njëjtën mënyrë kështu që dhe koha mund të ndikojë në pjekjen e vezës.

Në fund të kësaj RM-je nxënësi/ja duhet të përgatisë vetë vezën poshe duke ndjekur drejtë të gjitha hapat e procesit teknologjik dhe ta dekorojë atë.

REZULTATI MËSIMOR NR.5

NXËNËSI/JA PËRGATIT VEZËN “SYZE”



5.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e vezës “syze”

Në këtë RM do trajtohet përgatitja e vezës Syze, mjetet dhe pajisjet që do përdorni për gatimin e saj sipas recetës duke ndjekur hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar për punë.
- Hapi i tretë është sistemimi i vendit të punës si u prezantua dhe me foto në RM2.
- Përgatitja e produktit sipas hapave dhe teknikave përkatëse.

Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do na duhen si fillim:

Lënda e parë:

- vezë të freskëta;
- kripë;
- gjalpë;
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recepturës.

Mjetet e punës:

- tigan;
- spatul gome;
- pjatë ku do vendoset veza;
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



5.2 Përgatitja e vezës syze

Ka shumë mënyra për të përgatitur vezë të skuqura në tigan. Dikush e skuq me pak vaj, disa me gjalpë ose margarinë. Ka nga ata që e duan të verdhën e vezës të pjekur mirë, por dhe nga ata të cilët e vlerësojnë të verdhën e vezës kremoze si te veza e zierë. Ka edhe ata që i kthejnë vezët në tigan sikur të jetë një omëletë. Receta origjinale përfshin në skuqjen e vezës vetëm nga njëra anë dhe jo të rrahur në një tigan të lyer me yndyrë. Veza e skuqur është gati kur e bardha e vezës ka marrë një ngjyrë të bardhë, dhe e verdhë veze është mbuluar nga një fije të hollë si qesja e kuzhinës e shkëlqyeshme. Një vezë e skuqur e përsosur nuk do të paraqesë kore rreth saj dhe ngjyrë kafe në bordurat, dhe e bardha e vezës duhet të paraqitet e pastër pa filluska, e butë dhe uniforme.

Tani me globalizimin e recetave, teknikave të ndryshme dhe traditave do shihni që përpunimi i vezës merr forma të ndryshme si më poshtë.

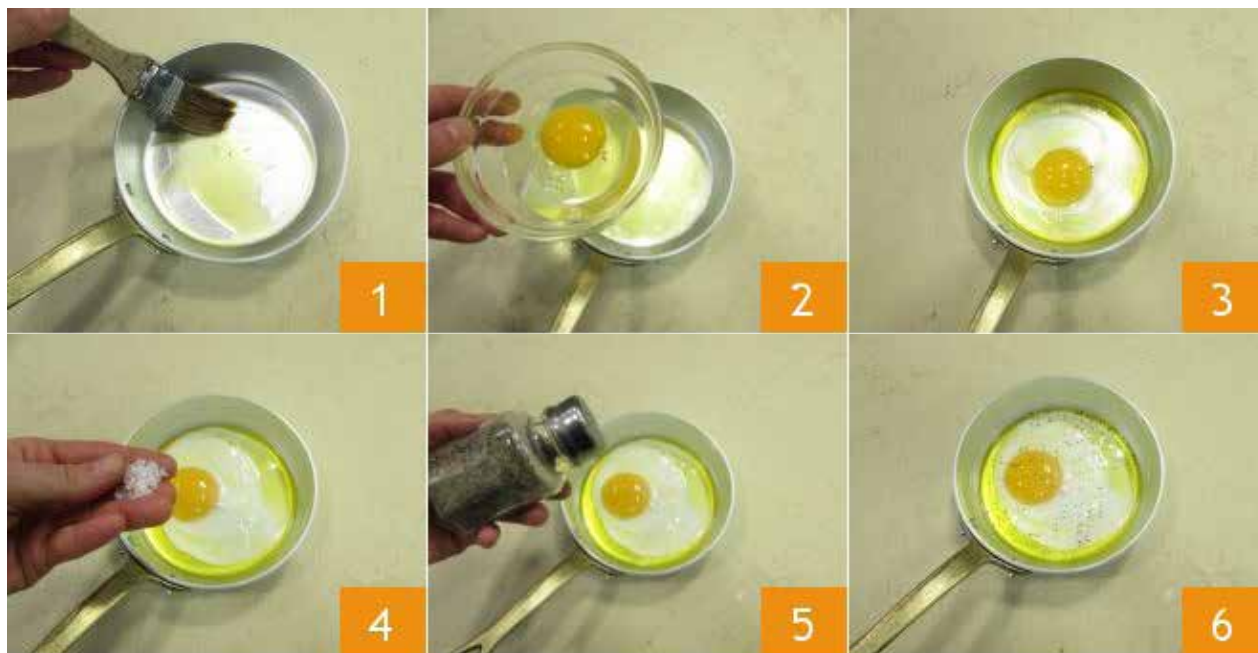


Disa njerëz preferojnë një gatim të gjatë të vezëve, kështu që e verdha e vezës nuk shfaqet tepër e lëngshme. Në këtë drejtim, ju mund ta mbuloni tiganin me një kapak ose me një tigan tjetër të kthyer.

5.3 Përgatitja e vezës syze në furrë

Për të përgatitur vezën në tigan, shtoni vajin/gjalpin (në varësi të recetës) në një tigan të vogël të përshtatshme për furrë dhe përhapeni yndyrën në të gjithë sipërfaqen (1). Pastaj thyeni vezën në një tas/pjatë të vogël, kontrolloni që e verdha e vezës të jetë e plotë bashkë me masën xhelatinoze të plotë dhe transferojeni atë në tigan (2-3). Piqeni në një furrë 200° të nxehtë për 6 minuta.

Pasi të jetë pjekur hidhini pak (4), piperin e zi kripë sipas dëshirës (5) dhe shërbejeni vezën në tigan ende të nxehtë me bukë të thekur (6). Veza e skuqur mund të shërbehet në mënyra të ndryshme: domate me feta, perime të sezoni të përziera, feta të thekura buke dhe me shoqërimet që kënaqin shijen. Në gatim mund të shtoni feta proshute dhe feta djathi. Vaji i ullirit ekstra i virgjër mund të zëvendësohet me gjalpin.



Kujdes! Përpunimi i vezës gjen një hapësirë të gjerë teknikash dhe formash, këtu prezantohen disa forma bazë ku fantazia e juaj i jep atë ndryshim nga i kolegut.

Pasi të keni marrë njohuritë bazë dhe teknikat e përpunimit të vezës syze (sy) nga instruktori/ja ju duhet ta realizojeni vet atë dhe prezantoheni për vlerësim.



REZULTATI MËSIMOR NR.6

NXËNËSI/JA PËRGATIT OMLETË



6.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e omletës

Në këtë RM do trajtohet si përgatitet gatimi i omletës, mjetet dhe pajisjet që do përdorni për gatimin e saj sipas recepturës duke ndjekur drejtë hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës dhe higjiena personale.
- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
- Hapi i tretë është sistemimi i vendit të punës, si në RM2.
- Hapi i katërt është përgatitja e produktit sipas teknikave përkatëse.

Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do duhet:

Lënda e parë:

- vezë të freskëta;
- qumësht;
- kripë;
- gjalpë;
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recepturës.

mjetet e punës:

- tigan;
- spatul gome;
- rrahëse vezësh;
- pjatë ku do vendoset veza;
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



6.2 Përgatitja e omletës

Për të përgatitur omletë, së pari thyeni 2 kokrra vezët në një tas (1). Shtoni qumështin (2) dhe një majë kripë (3). Pastaj rrihini vezët duke përdorur një rrahëse (4), në mënyrë që ti përzieri së bashku me qumështin (5). Masa do të jetë gati kur masa të rrjedhë nga rrahësja (6).

Nxehni një tigan mbi zjarr dhe shtoni pak vaji ulliri ekstra të virgjër ose gjalpë. Sapo tigani të nxehet derdhni përzierjen e vezëve brenda (7), për të kuptuar nëse vaji është mjaft i nxehtë, përpiquni të derdhni disa pika për herë të parë. Gatuani omletën me zjarr të mesëm, me një gatim të ngadaltë veza do të mbetet më e butë. Pjesa e jashtme





duhet të jetë e artë, sapo të fillojë të piqet në skaje mbulojeni me një kapak (8). Nëse temperatura duket e lartë, lëvizeni tiganin nga nxehtësia për disa sekonda, duke e mbajtur kapakun akoma. Rrotulloni tiganin me butësi për të parandaluar që omleta të mos mbetet në të njëjtin vend për një kohë të gjatë po të hapet uniformë. Omleta duhet të jetë e butë në sipërfaqe (d.m.th. masa je jetë mpiksuar 90% se gjatë kthimit, dekorimit dhe shërbimit, masa e mbetur do mpikset vet nga nxehtësia që lëshon omleta) (9)

Ndërsa ngrini buzët me një shpatull, poshtë do të rezultojë e pjekur mirë ngjyrë e artë (10) kthejeni omletën në gjysmë hënë (11), lëreni të presë për disa sekonda ende në tigan dhe shërbeni omletën të nxehtë (12). Shërbejeni të thjeshtë ose e shoqëruar me perime sezonale.

Omleta njihet si një produkt i cili mund të shërbehet në çdo vakt, por ndryshimi që mund të hasim do të jetë te mbushja e saj.

- Në mëngjes omletën e gjejmë të shërbyer në bufe të thjeshtë si në hapat e më sipërme ose të mbushur sipas dëshirës me një çmim shtesë sipas menus.
- Në drekë mund të jetë një pjatë e shpejtë dhe e lehtë për tu përgatitur, shërbyer dhe për tu konsumuar për ato klientë që duan të hanë lehtë apo koha nuk i premtan një produkt që kërkon kohë në përgatitje.
- Në darkë mund ta gjeni ose ta kërkonin jashtë menuje nëse keni fëmijë me vete dhe shkoni në një produkt të sigurt dhe që ato e hanë.

Tipat dhe format e mbushjes së një omlete janë:

1. Omletë e mbushur gjatë fazës përgatitore (kur pas procesit përgatitor në foton nr.6 do shtoni aroma, produkte shtesë të grira ose prera në copa të vogla sipas recepturës dhe më pas kalimi në fazën e pjekjes si në foton nr.7) në fund kthimi mund të jetë gjysmë hënë ose me forma të tjera).
2. Omletë e mbushur gjatë fazës finale kur para se ta ktheni omletën si te foto nr.10 shtoni produktet e tjera dhe shërbejeni.

Nxënësi/ja mbasi ka mbaruar përgatitjen e produktit, ka sistemuar dhe pastruar vendin e punës duhet të prezantojë produktin për vlerësim. Mbas vlerësimit duhet të lajë vendin e punës, mjetet e punës që ka përdorur dhe ti sistemojë ato në vendin e vet. Kjo fazë pune bëhet sa herë që në punoni në kuzhinë me produkte, gjë që është shpjeguar dhe mësipër në RM1/2 si referim.

REZULTATI MËSIMOR NR.7

NXËNËSI/JA PËRGATIT BULION TË ZAKONSHËM



7.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e bulionit të zakonshëm

Në këtë RM do trajtohet si përgatitet gatimi i bulionit të zakonshëm, mjetet dhe pajisjet që do përdorim për gatimin e saj sipas recepturës duke ndjekur drejtë hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.

- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
- Hapi i tretë sistemimi i vendit të punës si u prezantua dhe me foto në RM2.
- Hapi i katërt është përgatitja e produktit sipas hapave dhe teknikave përkatëse.

Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do duhen si fillim:

Lënda e parë:

- kocka viçi (fyje) të copëtuara;
- mish;
- qepë, karotë, selino, bishta majdanozi;
- gjethe dafine, piper kokërr, kripë;
- ujë;
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Mjetet e punës:

- tigan, tenxhere, tas qelqi, kulesë;
- lugë me vrima, lugë druri, pinceta;
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.



7.2 Përgatitja e bulionit të zakonshëm

Për të përgatitur këtë bulion të shijshëm keni disa mënyra për ta bërë. Mënyra e parë është versionin klasik dhe që ka nevojë për më shumë kohë në procedura pune.

Përbërësit për këtë version janë dhënë në fillim dhe mjetet e punës po ashtu.

Merrni kockat e copëtuara bashkë me mishin dhe shpëlajini mirë duke larguar çdo papastërti ose gjak që mund të përmbajnë. Kujdes mos përdorni brinjë ose kocka që përmbajnë shumë gjak në brendësinë e tyre pasi do krijojnë shumë acid stearik (mpiksja e gjakut gjatë zierjes).

Lani perimet, erëzat dhe vendosini në tavolinën e punës.



Përgatitja:

1. Merrni një tenxhere të thellë dhe vendosni në fillim kockat dhe mishin mbi të (për arsye që gjatë zierjes pesha e perimeve mos të shtyjë mishin dhe ai të digjet në fund duke krijuar aromë dhe shije jo të këndshme).
2. Mbushni enën me ujë deri sa të mbulohet mishin me kockat duke lënë dhe 4-5 cm ujë mbi të (kjo sepse gjatë kohës së gjatë që do nevojitet për zierjen do keni humbje të masës së lëngshme nëpërmjet avullimit). E vëmë të ziej masa dhe ndërkohë përgatisim një tas me ujë të pastër dhe një filtrues që do na nevojitet për heqjen e shkumës (acidi stearik).
3. Gjatë orës së parë deri sa të formohet acidi sterarik, filloni dhe prisni perimet në kubikë të mëdhenj, qepën në rondele të mëdha dhe cipën e qepës mbajeni në një anë sepse do ta përdorni për ti dhënë aromë dhe ngjyrë bulionit.
4. Te majdanozi do përdorni vetëm kërcellin, gjethen e dafinës do e thyeni në mënyrë që ti dalin aromat dhe piperi që do përdorni do të jetë kokërr.
5. Shkuma fillon dhe formohet gjatë orës së parë dhe para vlimit, nëse nuk e hiqni në kohë ai do të përzihet me bulionin gjatë zierjes dhe do i japi shije të hidhur bulionit dhe një tretje të sikletshme për klientin që do e konsumojë.
6. Ndërkohë pasi keni prerë dhe përgatitur aromat dhe erëzat duhet të karamelizoni qepën.
7. Në momentin që konstatooni që në bulion nuk ka më shkumë dhe masa ka filluar të valojë shtoni të gjitha produktet që keni parapërgatitur dhe lëri të ziejnë për rreth 2-3 orë në varësi të masës që keni si vëllim.
8. Pasi keni lënë të ziej masa për 2-3 do të shtoni kripë në masë të moderuar pra sa ti jepni ekuilibër bulionit që të marri shije po mos të këtë shumë kripë (ky produkt do bashkohet me produkte të tjera për të krijuar një produkt kryesor dhe nëse hidhni kripë në çdo element do keni një tejngopje në produktin final).
9. Produktin lëri të ziej për rreth 4-6 orë dhe pastaj filtrojeni.
10. Bëni kontrollin organo-leptik të bulionit.
11. Lëri të ftohet dhe hiqini yndyrën me një copë ose me një lugë me vrma.
12. Masën e përfituar përdoreni ose ruajeni në enë inoksi ose dhe në kubikë akulli nëpërmjet qeseve ose stampave të akullit.

Bulioni i zakonshëm quhet ndryshe dhe bulion i koncentruar dhe përgatitet një herë në 10 ditë pasi është i kushtueshëm për tu përgatitur dhe do kohë që të përgatitet. Gjen përdorim të gjerë në supa të ndryshme, salca, rizoto etj. Në periudhën e verës ky produkt duhet holluar se ka shije të fortë, ndërsa në vjeshtë ose dimër nuk ka nevojë sepse trupi ka nevojë për aroma dhe shije të forta.

7.3 Përgatitja e bulionit të zakonshëm me versionin e kohës

Për 1 litër bulion nevojitet:

- mish viçi pjesë shpatulle 500 g;
- kocka viçi 400 g,
- selino 60 g;
- karotë 100 g;
- qepë e karamelizuar 100 g;
- domate 150 g;
- uji 4 l;
- vaj ulliri ekstra të virgjër 40 g;
- karafil;
- kripë;
- piper 4 kokrra.

Për të përgatitur supë me mish filloni duke përgatitur perimet, duke i larë dhe tharë ato tërësisht. Qëroni karotat (1) dhe i prisni në copa (2). Pastaj prisni dhe selinon ashtu (3). Ndani domatet në gjysmë (4) dhe pastroni qepën (5), duke prerë në gjysmë (6). Piqeni për rreth 4 minuta në një tigan me zjarr të lartë, duke e kthyer atë herë pas here (7). Pastaj shtoni të gjitha perimet në një tigan të madh dhe anët e larta dhe shtoni vajin (8). Aromatizoni me kokrra piperi dhe karafil (9).



Hidhni në tenxhere kockat (10), mishin e shpatullës (11) dhe mishin me kockë (12).

Mbuloni mishin me 3 l ujë (13) dhe lëreni të ziej kështu për rreth 2 orë në temperaturë mesatare, derisa bulioni të reduktohet në gjysmë. Pastaj shtoni litrin e mbetur të ujit dhe lëreni të ziej për një orë tjetër me temperaturë të ulët. Gjatë kësaj kohe do të jetë e nevojshme ti hiqet shkuma bulionit (14). Në fund të gatimit bulioni do jetë më i koncentruar (15).



Duhet të filtroni bulionin (16) në mënyrë që të ndani lëngun nga mishi dhe perimet. Derdhni bulionin përsëri në tenxhere dhe shtoni kripën (17). Është e rëndësishme që ta rregulloni me kripë kur bulioni të jetë gati në mënyrë që të kuptoni mirë shijen. Në këtë pikë, bulioni është gati për t'u përdorur në përgatitjet tuaja (18).

Pasi keni mbaruar me përgatitjen e bulionit të zakonshëm duhet të sistemoni, lani, pastroni vendin e punës, mjetet e punës dhe prezantoni produktin e përgatitur individual ose të ndarë në grupe për të marrë vlerësimin nga instruktori/a. Produktin e përgatitur mund ta ruani në ngrirje ose të përgatisni një produkt.



REZULTATI MËSIMOR NR.8

NXËNËSI/JA PËRGATIT BULION ME PERIME



8.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e bulionit me perime

Në këtë RM do trajtohet si përgatitet gatimi i bulionit me perime, mjetet dhe pajisjet që do përdorni për gatimin e saj sipas recepturës duke ndjekur drejtë hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
- Hapi i tretë është sistemimi i vendit të punës si u prezantua dhe me foto ne RM2.
- Hapi i katërt është përgatitja e produktit sipas hapave dhe teknikave përkatëse.

Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do duhen si fillim:

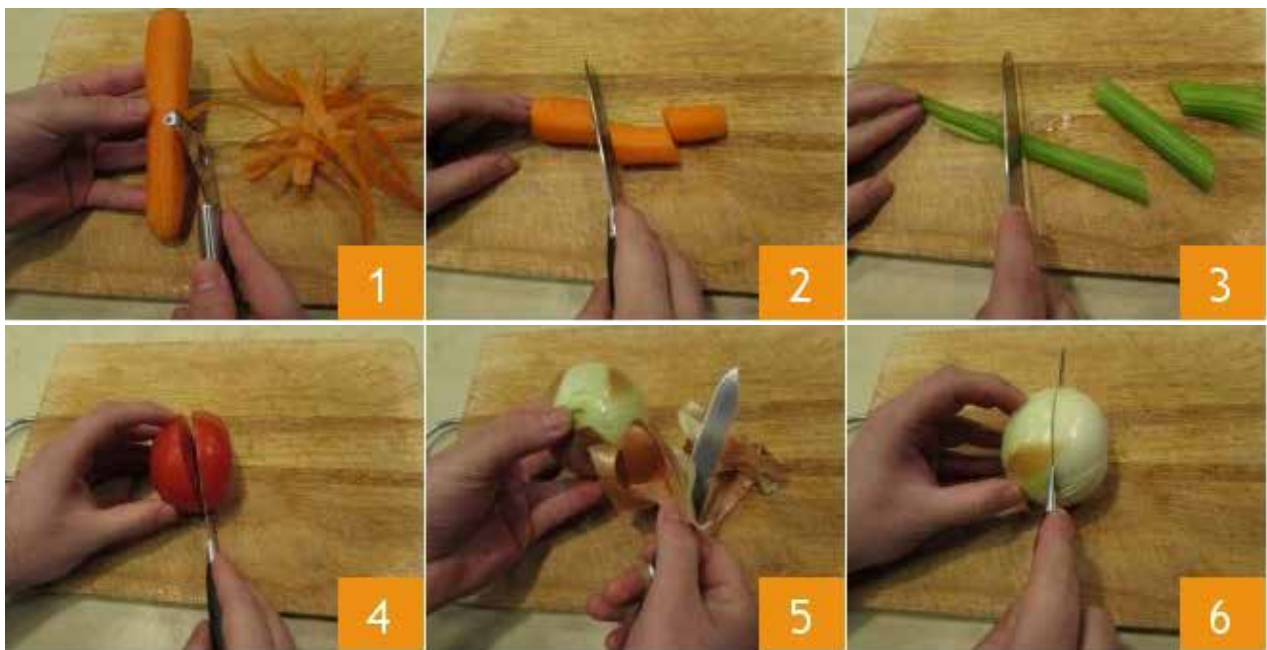
Lënda e parë:

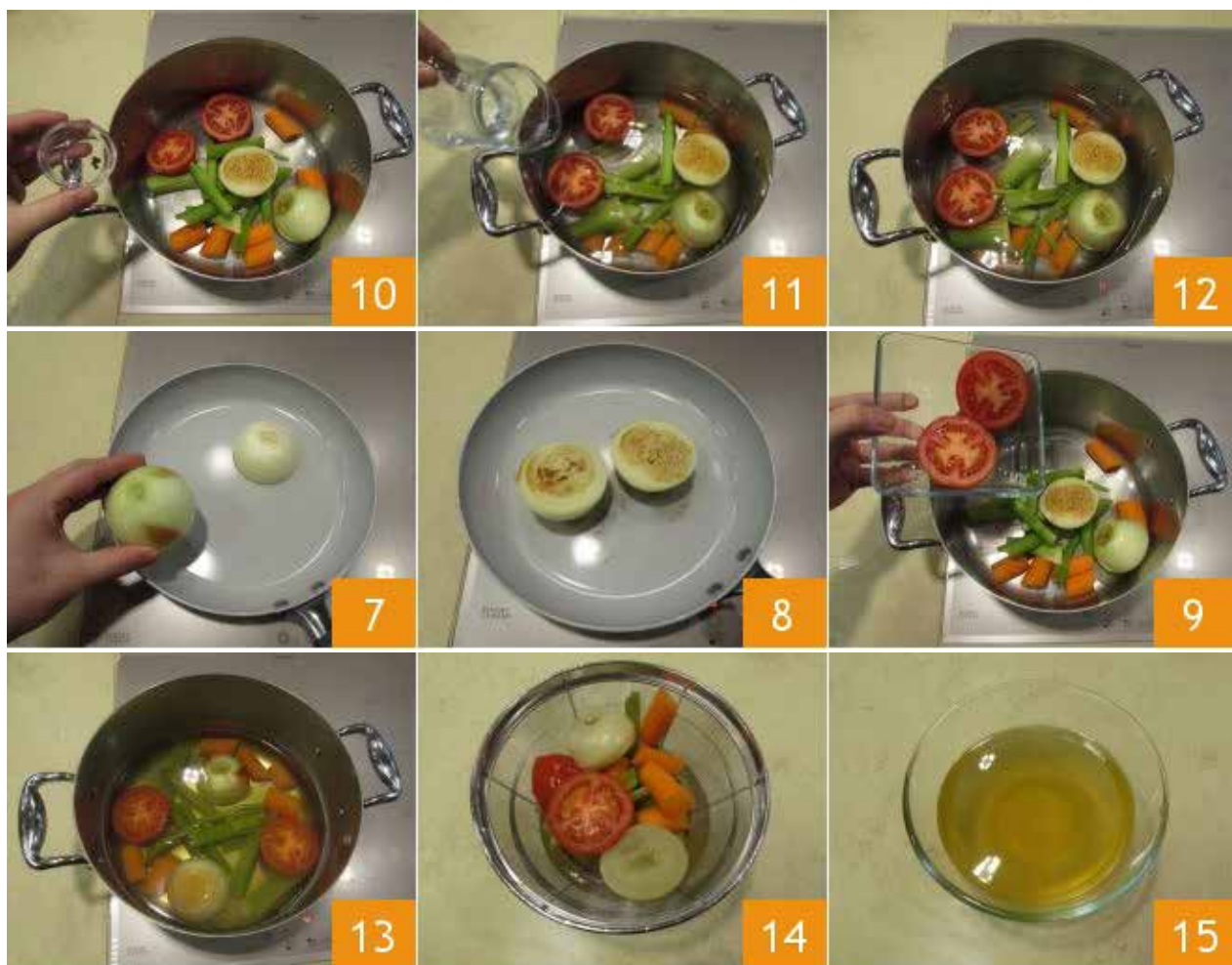
- qepë, karotë, selino, domate, hurdha, bishta majdanozi;
- gjethe dafine, piper kokërr, kripë, ujë;
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recepturës.

Mjetet e punës:

- tigan, tenxhere, tas qelqi, kullësë;
- lugë me vrima, lugë druri, pinceta;
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

8.2 Përgatitja e bulionit me perime





Ky tip bulioni është shumë i përdorur në kuzhinë, ndryshe e quajnë dhe bulion neutral, pasi ai përdoret si në produkte me mish po ashtu dhe në ato të peshkut. Bulioni me perime është i thjeshtë për tu përgatitur dhe do pak kohë. Përgatitet çdo ditë nëse na nevojitet dhe mund ta ruajmë në frigorifer. Përgatitja e këtij bulioni mund të bëhet duke ndjekur hapat e më poshtme.

Për të përgatitur bulionin me perime, filloni me pastrimin e perimeve. Pastaj pastroni karotat (1), pritini në copa të mëdha (2), kaloni te selinoja duke hequr pjesën e gjethëve dhe fundoret, pritini në copa të mëdha si karotat (3).

Vazhdoni duke prerë domate në dy pjesë (4) dhe më në fund qëroni qepën (5) dhe prijeni në gjysmë (6).

Vendoseni në një tigan jo ngjites (7) dhe lëreni të karamelizohet, pa shtuar yndyrë, për 4-5 minuta mbi zjarr të lartë: kthejeni herë pas here, kështu që do e shmangni djegien (8). Hidhni të gjithë përbërësit në një tenxhere të madhe (9), shtoni piper i zi kokërr (10) dhe mbuloni me 2 litra ujë të ftohtë (11). Ngrini temperaturën (12) dhe çojeni të ziejë, pastaj uleni pak dhe leni të ziejë për një orë (13). Në fund të zierjes shtoni kripë dhe filtrojeni për të mbledhur perimet (14). Bulioni me perimeve tani është gati, nëse preferoni mund ta shtoni atë me ujë ose ta përdorni menjëherë (15).



Mbasi keni mbaruar me përgatitjen e bulionit të perimeve duhet të sistemoni, lani, pastroni vendin e punës, mjetet e punës dhe prezantoni produktin e përgatitur individual ose të ndarë në grupe për të marrë vlerësimin nga instruktori/ja.

REZULTATI MËSIMOR NR.9

NXËNËSI/JA PËRGATIT BULION ME PULË



9.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e bulionit me pulë

Në këtë RM do trajtohet si përgatitet gatimi i bulionit me pulë, mjetet dhe pajisjet që do përdorni për gatimin e saj sipas recepturës duke ndjekur drejtë hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
- Hapi i tretë është sistemimi i vendit të punës si u prezantua dhe me foto në RM2.
- Hapi i katërt është përgatitja e produktit sipas hapave dhe teknikave përkatëse.

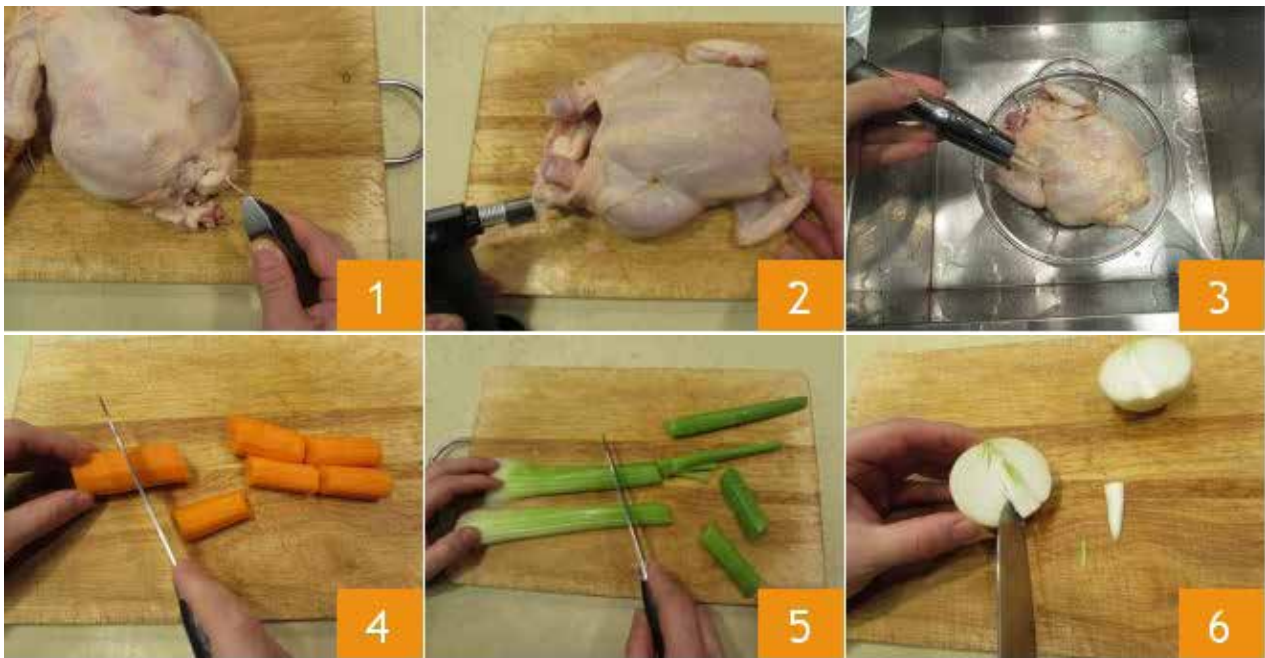
Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do duhen si fillim:

Lënda e parë:

- pulë e plotë ose mbetjet nga filetimi;
- qepë, karotë, selino, domate, hurdhë, bishta majdanozi;
- gjethe dafine, piper kokërr, kripë, ujë;
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recepturës.

Mjetet e punë:

- tigan, tenxhere, tas qelqi, kulesë;
- lugë me vrima, lugë druri, pinceta ;
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.





9.2 Përgatitja e bulionit me pule

Për të përgatitur bulion më mish pule, filloni duke hequr çdo pendë të mbetur (1) dhe duke i djegur të tjerat (2) për t'i eliminuar ato përgjithmonë (ju mund të përdorni një djegës me gaz ose të kaloni pulën në plitkën me gaz). Pastaj lajeni mirë me ujë të bollshëm (3). Përgatituni për pastrimin e perimeve, qëroni karotën dhe prijeni atë në copa (4). Kështu bëni dhe me selinon (5) dhe pastaj kaloni te qepa, pastroni dhe priteni atë në gjysmë, pastaj hiqni pjesën qendrore (6).

Për të rritur shijen e qepës, vendoseni në një tigan duke e karamelizuar atë (7) lëreni të piqet për rreth 4 minuta duke e kthyer herë pas here (8). Në këtë pikë, atëherë jeni gati për të zier bulionin me pulë. Në një tenxhere të madh shtoni pulën, selinon, karotën dhe qepën e karamelizuar (9).

Shtoni majdanozin, hurdhën, gjethet e dafinës (10) dhe piperin kokërr (11), pastaj shtoni ujin dhe mbulojeni me një kapak duke e lënë të ziej për 50 minuta (12). Është e këshillueshme që gjatë gatimit, të hiqni shkumën që krijohet në bulion dhe yndyrën e tepërt.

Bulioni me pulë në këtë pikë do të jetë gati (13), shtoni kripë dhe lëreni të ftohet në tenxhere. Në këtë pikë ju mund ta mbani mishin mënjane dhe kulloni perimet (14) filtroni bulionin për ta përdorur atë në përgatitjet tuaja (15).

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e bulionit të pulës duhet të sistemoni, lani, pastroni vendin e punës, mjetet e punës dhe prezantoni produktin e përgatitur individual ose të ndarë në grupe për të marrë vlerësimin nga instruktori/ja.



REZULTATI MËSIMOR NR.10

NXËNËSI/JA PËRGATIT SUPË ME PERIME



10.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e supës me perime

Në këtë RM do trajtohet si përgatitet supa me perime, mjetet dhe pajisjet që do përdorni për gatimin e saj sipas recepturës duke ndjekur drejtë hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
- Hapi i tretë është sistemimi i vendit të punës si u prezantua dhe me foto në RM2.
- Hapi i katërt është përgatitja e produktit sipas hapave dhe teknikave përkatëse.

Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do na duhen si fillim;

Lënda e parë:

- qepë, karotë, selino, domate, hurdha, këmbë majdanozi, patate dhe perime sipas dëshirës;
- gjethe dafine, piper kokërr, kripë, ujë;
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Mjetet e punës:

- tigan, tenxhere, tas qelqi, kullësë;
- lugë me vrima, lugë druri, pinceta;
- tas supe me 2 veshë për shërbimin e supës ose pjatë për supë;
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

10.2 Përgatitja e supës me perime

Për të përgatitur supën me perime prisni kungullin e njomë në copa cilindrike pasi ta keni qëruar dhe ndarë në gjysmën për së gjati (2). Hiqni tulin e brendshëm të kungullit me një lugë (3), prisni kungujt në feta rreth 1 cm të trasha, nuk duhet të jenë shumë të hollë, përndryshe do të shpërbëhen gjatë gatimit.

Qëroni patatat dhe pritini ato në formë thele portokalli (4), vazhdoni në këtë mënyrë edhe për qepën, pasi ta keni pastruar prijeni si patatat (5). Pritini domatet në gjysmë, hiqni farat e brendshme me ndihmën e një lugë (6) dhe pastaj pritini me feta (7). Pastroni selinon me një qëruese patatesh nëse shikoni papastërti (8), pastaj prijeni në copa rreth 2 cm. Pasi të gjitha perimet të jenë gati (10), vendosni një tenxhere të madh në zjarr, shtoni perimet e copëtuar: patatat (11), kungujt (12), selino (13), domate (14), qepë (15). Shtojini një hudhër (16) dhe borzilok për aromë, hidhni një lugë gjelle vaj ulliri (17) pak kripë dhe pastaj mbushini perimet me ujë (18). Mbuloni tenxheren me një kapak (19) dhe lërinë të ziej për 30 minuta mbi zjarr të mesëm (pas kësaj kohe kontrolloni që të gjitha perimet të jenë zier mirë). Është shumë e rëndësishme që të mos përzieni perimet me një lug druri, në mënyrë që të mos shpërbëhen pasi janë të buta; nëse është e nevojshme, tundni butësisht tenxheren. Pas 20 minutash gatimi kontrolloni gjendjen e perimeve, shtoni kripë dhe shtoni ujë të nxehtë nëse është e nevojshme, duke marrë parasysh se në fund të gatimit lëngu i gatimit duhet të ndahet pjesërisht nga perimet.

Në fund të gatimit, shtoni vajin e mbetur, piper, hiqni hudhrën me një pirun (20) lejoni të ftohet në temperaturë ambiente . Shërbejeni supën e perimeve të ngrohtë ose të vakët duke i shtuar pak vaj ulliri (21) dhe gjethe të freskëta borziloku.

Kjo tip supe është e këshillueshme në periudhat pranvere/verë pasi trupi ka nevojë për lëngje edhe pse në disa tradita supa me perime bëhet e hollë dhe me pak perime duke u përdorur si për hapje oreksi në periudhat e ftohta (kur është ftohtë stomaku ka veti të tkurret dhe nuk pranon shumë ushqim, nëse ne marrim një supë të ngrohtë dhe të lëngshme stomaku do kthehet në pozicionin normal duke pranuar më shumë ushqim).

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e supës me perime duhet të sistemoni, lani, pastroni vendin e punës, mjetet e punës dhe prezantoni produktin e përgatitur individual ose të ndarë në grupe për të marrë vlerësimin nga instruktori/ja.





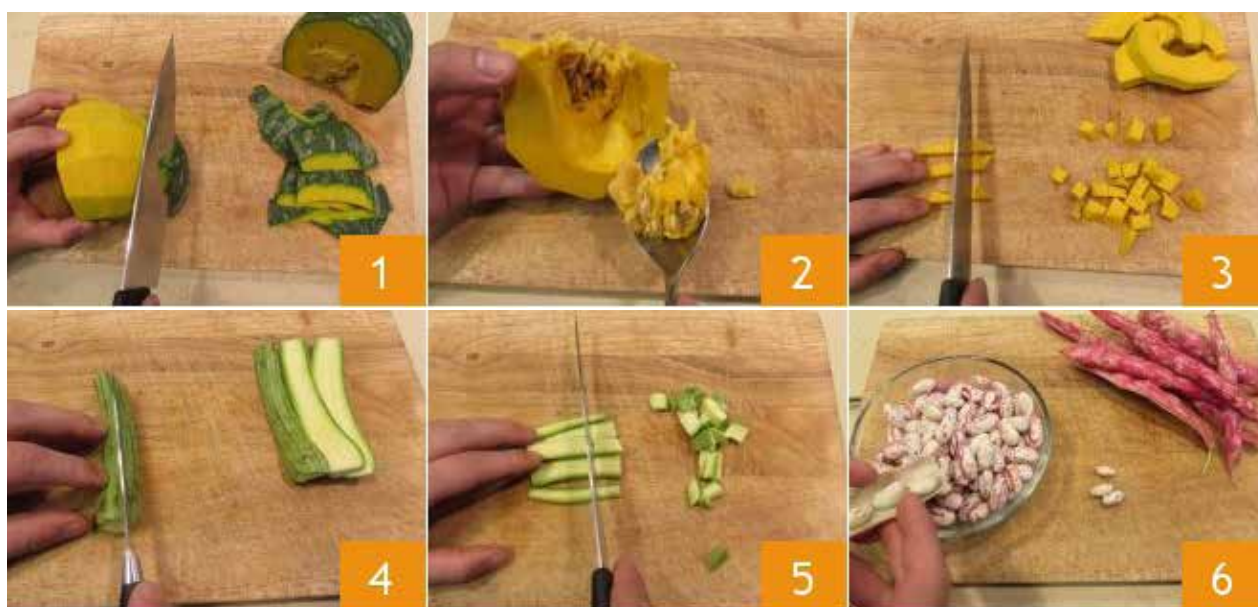
10.3 Përgatitja e supës minestrone

Përbërësit për minestrone:

- karota 80 g;
- qepë e kuqe 80g;
- kungull të bardhë 150g;
- patate 330g;
- kripë sa duhet, piper i zi sa duhet;
- selino 60 g;
- domate 350g;
- fasule 200g;
- kungull (i madh) i pastër 250g;

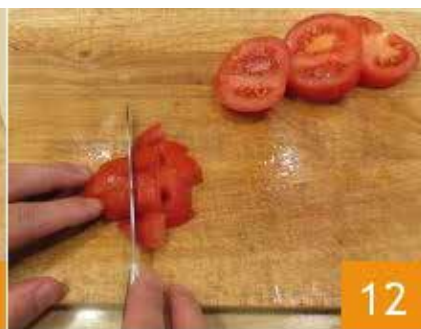
- vaj ulliri ekstra i virgjër 50g;
- presh 150g;
- lulëlakër e pastër 300g;
- bizele 200g;
- rozmarinë 1 degëz;
- dy gjethe dafinë;
- ujë aq sa të mbuloj masën.

Për të përgatitur minestrone perimesh filloni me larjen dhe tharjen e perimeve. Pastaj merrni kungull dhe hiqni lëkurën e jashtme me një thikë të madhe (1). Hiqni farat dhe të brendshmet, duke përdorur një lugë (2). Pastaj prijeni atë në feta me trashësi të barabartë dhe pastaj në kubik rreth 1 cm (3)



Lani dhe prisni kungujt në feta (4) dhe në kubik (5). Pastroni fasulet (6), pastaj merrni lulëlakrën, prijeni atë në gjysmë, hiqni kërcellin dhe prisni fillimet (7); pastaj pastroni preshin nga pjesët jeshile, duke e prerë atë në rondele të holla (8). Merrni patatet dhe qërojini (9), priteni atë në feta jo shumë të holla, pastaj nga këta të fundit merrni disa kube (10). Vazhdoni me domatet: hiqni farat dhe priteni në feta (11), pastaj pritini domatet në kubik të vegjël (12).





Së fundi përgatitni përbërësit për kavërdisje, prisni hollë qepën (13), pastroni dhe qëroni karotat, pastaj pritini në shirita (14), pastaj në kubik të vegjël me një thikë (15). Prisni imët dhe selinon (16). Së fundi, me një spango lidhni degët e rozmarinës me gjethet e dafinës duke krijuar një tufë aromatike (17). Të gjithë përbërësit për përgatitjen e minestrones me perime janë gati.



Në një tenxhere të madh me kapak shtoni vajin (18) karotat, selinon, qepët dhe preshin (19) dhe kavërdiseni për rreth dhjetë minuta duke i trazuar shpesh herë. Pasi perimet e kavërditura të jenë zbutur, shtoni tufën e aromave (20) dhe hidhni fasulet (21).





Mbuloni me ujë 1 gisht mbi perimet (22). Lëreni të ziejnë për 2 minuta dhe shtoni kungullin (23) përsëritni të njëjtën procedurë duke shtuar ujin një gisht mbi garniturë (24), prisni për rifillimin e zierjes dhe lëreni përsëri 2 minuta dhe shtoni patatet duke përsëritur kështu dhe për produktin tjetër (25-26) me lulëlakrën (27).



Mbuloni me ujë (28), vendosni kapakun (29) dhe lëreni të ziej për 25 minuta pas vlimit. Pas 25 minutash shtoni kungullin (30), bizele (31) dhe domate (32), shtoni ujë nëse është e nevojshme, rregulloni me kripë dhe piper (33) dhe gatuni 2-3 minuta pas valës.





Hiqni tufën e aromave (34). Minestrone është gati (35), Shërbejeni me pak vaj ulliri dhe piper për shije (36).

Për minestrone mund të përdorni dhe perime të sezonit sipas recetës ose fantazisë tuaj.

Ky produkt përdoret më të shumë në sezonin vjeshtë/dimër dhe në zona ku temperaturat janë shumë të ulëta si zonat malore ku ka dhe dëborë. Është produkt ku masa e garniturës është e barabartë ose më e madhe se ajo e lëngshmja.

Pasi të keni mbaruar me përgatitjen e supës minestrone duhet të sistemoni, lani, pastroni vendin e punës, mjetet e punës dhe prezantoni produktin e përgatitur individual ose të ndarë në grupe për të marrë vlerësimin nga instruktori/ja.



REZULTATI MËSIMOR NR.11

NXËNËSI/JA PËRGATIT SUPË KREM



11.1 Përgatitja e vendit të punës për gatimin e supës krem

Në këtë RM do trajtohet si përgatitet supa krem, mjetet dhe pajisjet që do përdorni për gatimin e saj sipas recepturës duke ndjekur drejtë hapat e procesit teknologjik deri në prezantimin e produktit të përfunduar.

- Hapi i parë është gjithmonë veshja e uniformës në mënyrën e duhur dhe higjiena personale sapo të futeni në ambientin e kuzhinës.
- Hapi i dytë është sistemimi në vendin e parapërcaktuar të punës.
- Hapi i tretë është sistemimi i vendit të punës si u prezantua dhe me foto në RM2.
- Hapi i katërt është përgatitja e produktit sipas hapave dhe teknikave përkatëse.

Për të kryer veprimtarinë për këtë RM do duhen si fillim:

Lënda e parë

- qepë, karotë, selino, domate, hurdhë, këmbë majdanozi, patate, perime sipas dëshirës;
- erëza, kripë, ujë;
- lëndë shoqëruese për dekorim sipas recetës.

Mjetet e punës

- tigan, tenxhere, tas qelqi, kullësë, blender (mikser i lëngshëm);
- lugë me vrime, lugë druri, pinceta, tas/pjatë supe;
- mjete plotësuese sipas kushteve të kuzhinës.

11.2 Përgatitja e supës krem

Për përgatitjen e supës krem përgatisni në fillim perimet: qëroni qepët e kuqe dhe prijinë në copa, qëroni karotat dhe prijinë ato në feta të trasha (2), qëroni patatat dhe prijinë në kubik si karotat (3).





Spinaqit prijini kërcellin në mes (4) dhe pastaj shpëlajeni mirë nën ujë të rrjedhshëm (5), thajini dhe priteni në 3 pjesë (6). Lani dhe prisni cepat e kungullit, pastaj prijini ato në feta të trasha si karota (7). Me një qërues patatesh, zhvishni pjesën e jashtme të kërcellit të selinos që është me fibroze (8), pastaj prijini në copa të trasha (9)



Merrni qepën e njomë: prisni pjesën e rrënjëve dhe prijini dhe atë në copa të mëdha (10). Perimet janë gati për tu gatuar. Në një tenxhere të lartë, ngrohni vajin e ullirit, pastaj shtoni qepën e njomë (11), karotat dhe selinon (12) lërimi të skuqen për 2-3 minuta.





Më pas shtoni patatet (13), kungujt (14) dhe mbulojini perimet deri në gjysmë me ujë (15). Gatuajini me zjarr të mesëm për 20 minuta. Pasi të kalojë pak kohë shtoni spinaqin (16), shtoni shtesën e ujit të mbetur (17) dhe bizelet (18). Shtoni kripën dhe vazhdoni ta lini në zjarr dhe për 10 minuta ose derisa të gjitha perimet të jenë të buta.



Në mbarim të gatimit rregulloni me kripë, piper dhe me një mikser me zhytje grini perimet (19) derisa të keni një masë kremoze (20). Mbani në ngrohtësi supën krem dhe ndërkohë përgatisni bukën e thekur. Prijeni bukën në kubik të vegjël (21), vendosini kubet e bukës në një tavë për pjekje të veshur me letër furre, lyeni bukën me vaj ulliri dhe thekuni ato në furrë për 5 minuta, ose derisa të jenë të arta në sipërfaqe (23). Shërbejeni supën krem më bukë të thekur (24) dhe spërkateni me djathë kaçkavall. Supa krem është një supë që gjen përdorim të gjerë në sezonet e ftohta dhe bën pjesë në pjatat e para, është një produkt që të ngop në krahasim me supat ose minestronet. Mbasi të keni mbaruar me përgatitjen e supës krem duhet të sistemoni, lani, pastroni vendin e punës, mjetet e punës dhe prezantoni produktin e përgatitur individual ose të ndarë në grupe për të marrë vlerësimin nga instruktori/ja.

PËRFUNDIM

Në këtë modul u trajtua:

1. Njohja me uniformën e kuzhinierit dhe veshja e saj.
2. Higjiena personale dhe e vendit të punës.
3. Njohja me mjetet dhe pajisjet në kuzhinë.
4. Sistemimi i vendit të punës para çdo përgatitje produkti.
5. Mënyra e mbajtjes së trupit dhe dorës gjatë prerjes.
6. Mbajtja e thikës dhe mprehja e saj.
7. Larja, qërimi dhe pastrimi i frutave dhe perimeve.
8. Copëtimi dhe prerja në forma e frutave dhe perimeve.
9. Si të shohim freskinë e vezës nëpërmjet teknika të dritës, me anë të ujit etj.
10. Si të përgatisim një vezë të zier, surbull, poshe, ometë, syze duke ndjekur procesin përgatitorë nëpërmjet foto të ilustruara si hapa pune.
11. Përgatitja e bulionit të zakonshëm e shoqëruar me hapa pune.
12. Përgatitja e bulionit me perime e shoqëruar me hapa pune.
13. Përgatitja e bulionit të pulës e shoqëruar me hapa pune.
14. Përgatitja e supës me perime dhe minestrone e shoqëruar me hapa pune.
15. Përgatitja e supës krem e shoqëruar me hapa pune.

Qëllimi i këtij moduli: është të aftësojë nxënësit për të përdorur dhe mirëmbajtur mjetet, pajisjet e punës në kuzhinë, për të pastruar, qëruar, hequr bisqet dhe farat, për të prerë perimet dhe frutat si parapërgatitje për gatimin e tyre si dhe për të përgatitur bulione, supa dhe gatime të ndryshme me vezë.

Udhëzime për modulin

Ky modul duhet të trajtohet në mjedise reale pune të kuzhinës, por rekomandohen dhe vizita në biznese që ofrojnë shërbimin e kuzhinës.

- Mësuesi/instruktori duhet të përdorë sa më shumë të jetë e mundur shembujt konkret të teknikave të përdorimit të mjeteve dhe pajisjeve të punës në kuzhinë, të prerjeve dhe copëtimit të frutave dhe perimeve, heqjes së farave, teknikave të gatimit të vezëve si dhe proceset e përgatitjes së bulioneve dhe supave të thjeshta.
- Kursantët duhet të angazhohen në veprimtari konkrete pune për përdorimin e mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës, fillimisht në mënyrë të mbikëqyrur dhe më pas në mënyrë të pavarur. Ata duhet të nxiten të diskutojnë në lidhje me veprimtaritë që kryejnë.
- Gjatë vlerësimit të kursantëve duhet të vihet theksi te verifikimi i shkallës së arritjes së shprehive praktike për realizimin e detyrave.
- Realizimi i pranueshëm i modulit do të konsiderohet arritja e kënaqshme e të gjitha kriterëve të realizimit të specifikuar për çdo rezultat të të mësuarit.

Kushtet e domosdoshme për realizimin e modulit

Për realizimin si duhet të modulit është e domosdoshme të sigurohen mjediset, veglat, pajisjet, dhe materialet e mëposhtme:

- kuzhinë reale ose kuzhinë e shkollës/qendrës së trajnimit;
- kompleti i mjeteve, veglave dhe pajisjeve të kuzhinës;
- kompleti i mjeteve dhe pajisjeve të kuzhinës për prerjen e perimeve, erëzave dhe frutave;
- perime, fruta të freskëta dhe erëza të ndryshme;
- lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e vezëve dhe asortimenteve të ndryshme me vezë;
- lëndët e para dhe ndihmëse të nevojshme për gatimin e bulioneve dhe supave të thjeshta;
- katalogë, manuale, udhëzues, materiale të shkruara në mbështetje të çështjeve që trajtohen në modul.

